



1. ふれあい看護体験 貴重な体験を有り難うございました



5月25日(木)に安芸太田病院の「ふれあい看護体験」に、今年度も「生活と福祉」選択者5名と、医療看護分野へ進学を希望する生徒2名の計7名が参加しました。病院の業務内容や看護の基本などについて学習をしたり、実際に血圧測定を行ったりと多くの体験をしました。この貴重な体験を自分達の進路実現に活かしてもらいたいと思います。



【生徒の感想】

- 食べ物を飲み込むことが難しい方には、その日の献立をそのままゼリー状にして食べやすくする工夫がされていました。患者さんに合った食事にするために、患者さんのことを理解しているところがすごいと思いました。
- コミュニケーションの大切さや患者さん一人ひとりに対しての思いやり、優しい工夫、基本的な仕事内容を知り、改めて看護師さんはかっこいいと思いました。今回学んだ、周りの人への優しい気配り、優しい工夫は、生活の中で生かしていきたいです。
- 食事の時、ただ黙って介助するのではなく、メニューを伝えながら食事を進める光景に気遣いがされていると思いました。実際にムース食を試食しましたが、誤嚥を起こさないような工夫がしてあることなど、病院内の様々な配慮に驚きました。
- 高齢者の方と話して、私の方が逆に勇気をもらい、「きっといいことがあるよ」と言われた時、今をもっと頑張ろうと思いました。私は、患者さんとコミュニケーションをとることは簡単だと思っていました。しかし、本当の意味で相手のことを考えるとはどういうことなのか、ということを知ることができました。
- 一番印象に残ったことは、音楽療法で患者さんと関わったことです。患者さんと話をしている中で、歌うことが難しい患者さんの表情が笑顔になり、私にも歌詞が見えるようにしてくださった時は、高齢者の温かさを感じました。
- 看護体験をとおして、命の大切さを考えることができました。高齢者の方から昔の話を聞くことはとても楽しく、時間が早く過ぎたように感じました。
- この看護体験がなかったら、気づくことができなかったことがたくさんありました。看護師の方の細やかな仕事を見ることができ、日常生活で気にしていなかったことにも意識するようになりました。



県内の看護師等学校・養成所（高卒関係のみ）を見てみると、次のような学校があります。

看護大学（４年）	看護師養成所（３年課程）
<ul style="list-style-type: none"> ○広島大学 医学部保健学科看護学専攻 ○県立広島大学 保健福祉学部看護学科 ○広島国際大学 看護学部 ○広島文化学園大学 看護学部 ○日本赤十字広島看護大学 看護学部 ○福山平成大学 看護学部 ○広島都市学園大学 健康科学部看護学科 ○安田女子大学 看護学部 	<ul style="list-style-type: none"> ○国立病院機構呉医療センター附属呉看護学校 ○広島県立三次看護専門学校 ○広島市立看護専門学校 ○国家公務員共済組合連合会呉共済病院看護専門学校 ○広島県厚生連尾道看護専門学校 ○尾道市医師会看護専門学校 ○福山市医師会看護専門学校 ○呉市医師会看護専門学校
<p>看護師と准看護師の違いは、</p> <p>《看護師》…厚生大臣の免許を受けて、療養上の世話又は診療の補助をなすことを業とする者をいいます。</p> <p>《准看護師》…都道府県知事の免許を受け、医師、歯科医師又は看護師の指示を受けて、療養上の世話又は診療の補助をなすことを業とする者をいいます。</p>	<p style="text-align: center;">准(じゅん)看護師養成所（２年）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○広島市医師会看護専門学校 ○安佐准看護学院 ○江能准看護学院 ○三原看護高等専修学校 ○尾道准看護学院 ○福山市医師会看護専門学校 ○府中地区医師会准看護学院 ○呉市医師会看護専門学校

- 看護大学では、「看護師」のほかに、「保健師」もしくは「助産師」の資格取得が可能です（大学により異なる）。
- 准看護の資格を取得してから、看護師養成所（いわゆる高看専門学校の第二看護学科：２年課程）で「看護師」の資格を取得する道もあります。
- 県内の看護師養成施設については、
「広島県看護協会」HP > 「看護職をめざす方へ」 > 「県内の看護師等学校・養成所一覧」から一覧表（昨年たいよの更新は８月でした）・各養成施設へアクセスできます。

平成29年度広島県医療体験セミナー（ブラックジャック）案内

広島県地域医療支援センターのホームページに今年度の案内が掲載されました。地元の安芸太田病院での実施日は8月7日（月）、定員は6名。申込締切は7月31日、「先着順」とあります。ポスターは各HRと進路前に掲示しますが、今回は2年生を優先させて申込者を募ります。



II. 奨学金案内

渋谷育英会奨学金

県内出身または居住の、大学・短大進学予定者を対象。評定平均値4以上。月額5万円の貸与。20名の採用。本校推薦枠は2名。他の奨学金との併用不可。希望があれば6/9までに申し出る。

III. 催し・予定

行事●6月21日(水)3年生日本学生支援機構予約奨学金スカラネット入力

ATTENTION! この日までに必要書類を整え、入力用紙に鉛筆で必要事項を記入して、あらかじめチェックしてもらっておくこと。

●6月23日(金)JST吉田先生による「求人票はこう読め」講座 求人票は自分で準備ちや

ATTENTION! 求人票が送付され始めるのは7月1日から。Web版の高卒求人票の閲覧も同時に開始。就職希望者には、昨年度の求人票で「気になる企業」のものを数社分コピーして検討するように指導していますが、まだ全員が行ってはいないようです。『「求人票はこう読め」講座』は、「準備した求人票を出して聞いて下さい」という形で始めます。何も準備していない人はどうしましょう？

●6月29日(木)可部ハローワークさんによる就職セミナー 4限目

3年生就職希望者+2年生就職希望者 近々希望者を募り

外部●6月11日(日)東京12大学フェアin広島 11:00~17:00 基町クレド 入退場自由



IV. 出版物

こんなん入りました

ア)「蛭雪時代6月臨時増刊 進路決定 資格・検定・職業ガイド」(旺文社)

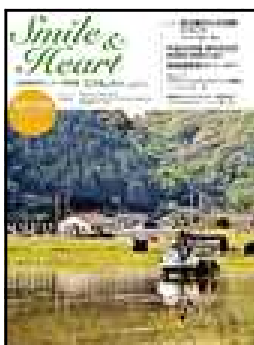
- ・資格・検定・職業約550種の仕事内容、将来性、資格取得のポイントなどを解説
- ・資格ごとに「どこで学ぶ？」の一覧があり、◎…資格取得できる、○…受験資格が得られる、△資格取得のための講座を開設している、で表示。
- ・大学別国家試験結果一覧
- ・最新!奨学金最新ガイド 大学・地方自治体などの奨学金一覧。



進路資料室、3年教室に各1冊

イ)「浜田医療センター情報誌 スマイル&ハートvol.37」

- ・前立腺がんの治療について ・シリーズ医療機関のご紹介
 - ・研修医だより ・摂食嚥下障害看護認定看護師の活動について
- など、医療・病院・地域の最前線的话题を掲載。定期的に送付頂いているので、医療・看護・福祉志望の人は目を通すべし。進路資料室



このような刊行物は、近隣の病院等でも作成していることが多いので、その気になってアンテナを張っておこう。それは他の分野でも同じ。例えば、将来工作機械の分野で仕事をしたいと思っている人なら、現在の世界最高水準の工作機械の情報をしっかり確認し、出来れば製品パンフレットを手に入る手間も惜しまないように。

工具の扱いに慣れよう また、自動車整備系に進学したい人、製造の現場で働きたい人は工具の扱いにも慣れておくと良い。カッターやヤスリ、ねじ回しなどをほとんど使ったことのない人には、自動車のプラスチックモデルを作することを勧めます。どんなものを買えばいいか、ピンとこない人は相談を。懇切丁寧な個別指導を行う準備があります。



嚥下（「えんか」とも読むが、医療・福祉の用語としても「えんげ」が一般的）

食物を飲み下すことを「嚥下」（えんげ）といいます。食べ物が食道ではなく気管に入ってしまうと、むせて気管から排出する反射機能が働きます。しかし、この機能が低下してしまうと、食べ物を排出できず、結果として肺炎を起こすことがあります。食べ物や唾液などが、気管に入ってしまうことを誤嚥（ごえん）といい、誤嚥が原因で起こる肺炎を誤嚥性肺炎（ごえんせいはいえん）といいます。

誤嚥は、飲み込む時の反射、飲み込む力、食道に問題がある時などに起きますが、老化により咀嚼（そしゃく）する機能や嚥下する機能が低下し、また集中力などが落ちる為に、誤嚥が起こりやすくなります。誤嚥を予防する為には、

1. 食事内容を考える（嚥下調整食）

硬いものが食べにくいようなら、煮込んだ柔らかいものに変えることも。また小さく切ったり、押しつぶしたりして、食べやすいものにします。一方で、食べやすさばかりでなく、本人の好物や見た目、匂いなどでおいしさを工夫し、食欲を刺激することも重要です。

2. 食事をする時の環境

座位が保てるならできるだけ前屈みになるようにします。首のすわりが悪い場合はベッドをギャッジアップして姿勢を確保します。

口に運ぶ量を加減します。一口が多いと、中々飲み込めず誤嚥の元になってしまいます。テレビなどを見ながら食べると誤嚥しやすくなるので、食事に集中できるようにします。

他に、嚥下機能を上げるリハビリを行う、口腔を清潔に保つなどの対策もあります。

■液体には「とろみ」をつける工夫

液体は粘性が低い（流動速度が速く、広がりやすい）ので、嚥下時に口からこぼれたり、気道の方に流れ込みやすく、誤嚥につながります。誤嚥のリスクが高い人には液体に「とろみ」をつける対策があります。

液体がのどを通過する速さを遅くできるので、嚥下反射が遅れても誤嚥しにくくなります。



水（お茶、ジュースなど）がむせて飲めない人の脱水防止になります。とろみの強度はその人の状態に合わせて、うすめ（ポタージュスープ状）や濃いめ（ヨーグルト状）などに調整します。古くから、日本では片栗粉や小麦粉でおいしくとろみを調理してきましたが、加熱調理が必要だったり冷えると粘性が変わるなどの短所があります。最近は加熱しなくても使え、粘性の変化も少ない市販のとろみ剤が広く使用されています。

高齢化社会を迎え、コンビニも変化しています。介護食やおむつなどの介護関連商品や、高齢者の嗜好に合わせた和菓子などを豊富にラインナップしたり、店内にケアマネジャーによる相談窓口と、地域のイベントやサークル活動に活用できるサロンスペースを併設する取り組み、ドラッグストアや調剤薬局と提携し、医薬品を取り扱うコンビニ、高齢者向け宅配弁当業者を子会社化し、一部地域で高齢者向けに宅配サービスを行っていたりしています。

小論文！ 高齢者サービスにかかる予算と子育てにかかる予算のアンバランス、いわゆる「世代間格差」は待ったなしの課題ですが、予備知識は大丈夫ですか？