

れたり、インデックスファイル形式に変更を行ったりと改善をおこない、緊急時でも円滑な指示だし、指示受け等が可能となりました。



誰でも対応できる様、声がけ例なども記載しました

演者

感染管理特定認定看護師

中山 秀明



『飯田下伊那地域における疥癬集団発生への対応と地域ネットワークの構築』

飯田下伊那地域では、昨年約20年ぶりに疥癬の集団発生が確認され、現在も終

息に至っていない状況です。これを受け、専門家を招いた学習会や感染管理認定看護師による研修会を開催したほか、保健所および医師会と連携して「疥癬発生動向調査」を開始しました。管内172施設を対象とし、発生報告を義務化することで、迅速な情報収集と早期介入が可能となり、施設や病院の垣根を超え、地域を巻き込んだ感染対策が実現しました。

どの演題も、現在の地域医療において非常に重要視されているテーマであり、聴講者からも多くの反響と共感をいただきました。

今回得た学びや他院とのつながりを糧に、これからも飯田下伊那の皆さまに「安心・安全な医療」をお届けできるよう、日々の業務に活かしてまいります！

全厚連

全国統一献立の日

くおすすめ郷土料理
『干し揚げと切昆布の煮物』

調理師 山崎 道夫



第64回の全国統一献立は長野県の郷土料理です。『干し揚げと切昆布の煮物』は、長野県の中央部に位置する安曇野地域で、旧盆の時期に親しまれている伝統的な家庭料理です。

近年では、残念ながら幻の食材となっていました。一般的な油揚げや厚揚げで代用しても美味しく作られ、今も各家庭で受け継がれています。

多くの家庭で夏の時期に大量に収穫される、なす・ジャガイモ・ささげなどをふんだんに使って作られます。味の特徴は「切昆布」と「干し揚げ」と一緒に煮込むこと。この「干し揚げ」とは、四角い油揚げを乾燥させた伝統的な保存食で、水戻しをせずにそのまま煮汁へ入れることで、出汁や旨味をたっぷり吸い込んで格別の美味しさになります。

レシピ
はこちら↓

レシピ

