



# にこにこニュース



おおいた こども びょういん  
**大分こども病院**  
 〒870-0943 大分県大分市片島 83-7  
<http://www.oita-kodomo.jp/>

2012・4月号 (No.264)  
 (代表) TEL097-567-0050 (救急) TEL097-567-2311  
 (順番) TEL097-554-7000 (Fax) TEL097-568-7057

## 当院での「小児救急トリアージ」について

看護部 外来主任 須藤 三枝子

トリアージとは、フランス語で「選別」という意味です。医療においては、多数の傷病者の緊急度や重症度に応じて、限られた物的・人的医療資源を最大限に活用し、可能な限り大勢の命を救う「災害トリアージ」が広く知られています。

### 【小児救急トリアージとは】

小児救急で行うトリアージとは、多数来院する小児の救急患者の中から、生命を脅かす病態にある患者を迅速に見分け、適切な治療場所へ誘導することです。

### 【小児救急患者の特徴】

1. 大半が軽症である患児のなかに、重症者や緊急度の高い患児が混在している。
2. 子どもは自らの症状を的確に表現できないため緊急度をとらえにくい。
3. 重篤そうにみえて実は軽症であったり、軽そうにみえて実は深刻な状況であったりというように問題の実態（重症度）がとらえにくい。
4. 子どもは予備能力が小さく、変化が早い（急変しやすい）。
5. 近年の家族形態の変化により、育児不安、急な発症に対する家族の不安の増大。

以上のような、小児救急患者の特徴から、当院は受診者側が救急と判断するのであれば、24時間いつでも誰でも温かく受け入れることを基本理念としています。

### 【小児救急トリアージの流れ】

1. まずトリアージナースが症状を伺い、お子さんの体温・脈拍・呼吸の測定を行います。
2. その結果から、当院のガイドラインに従って、お子さんの状態が、今すぐ医師の診察および早急な処置が必要かどうか（緊急度）を判断します。
3. この緊急度に従って診察の順番が決まります。
4. トリアージナースは、待っているお子さんを観察しながら、定期的に緊急度を再度、確認します。
5. トリアージナースは、待っているお子さんの看護指導を行います。

\*トリアージナースとは、小児救急看護師として3年以上の経験をもち、院内外での小児救急の研修を受けており知識・技術を有する看護師です。

小児救急トリアージに関してご不明な点がございましたら当院のトリアージナースへおたずね下さい。

また、院内にトリアージのお知らせを掲示しておりますのでご覧下さい。

### 夜間・日曜・祭日の救急時間帯の診察の優先順位は、看護師によるトリアージで判定致します

※トリアージとは重症度と緊急度を判断するものです。

- ・顔色が悪い
- ・ぐったりしている
- ・意識が悪い
  - ※呼びかけに反応しない、ボーッとしている
- ・やけど
- ・けいれんを起こした
- ・怪我または事故で出血している場合
- ・クループや喘息などで呼吸が苦しい
- ・アナフィラキシーショック
  - ※循環状態が悪い、ゼーゼーがある、呼吸状態が悪い
- ・生後3ヶ月未満の発熱（39.0度以上）
- ・異物を誤飲した
- ・肘内障などで痛みがある

### これらの方を優先して診察します

※例えば高熱の場合、重症度は高いかもしれませんが、緊急度は低いことが多いです。

※発熱のみで全身状態に問題がないと判断された患者さんは順番が後になる場合があります。

以上全てご了承下さい

### 院内トリアージについてのお知らせ

当院では、「小児救急院内トリアージ」を行っています。トリアージとは、日曜祝日、及び夜間の救急外来を受診された方全員に、看護師が院内トリアージガイドラインに沿って緊急度と重症度の判断を行います。緊急性が高いと判断された方は優先して診察を行います。受付順にならない場合がありますのでご了承下さい。

緊急性が低いと判断された場合は待ち時間が長くなることがありますが、定期的に看護師が病状の変化がないか全身状態の観察を行います。その際は、家庭での看護についても説明いたしますので、何か御心配なことなどありましたら、遠慮なくご相談下さい。

大分こども病院 院長 藤本 保

# ご飯がいちばん!!!

～日本型食生活のすすめ～

ご飯を主食にして、さまざまな食材をバランスよく食べる食生活は「日本型食生活」と呼ばれています。この日本型食生活には次のような特徴があります。

- ①主食のご飯がさまざまなおかずにあう。
- ②海の幸から山の幸まで食材が豊富で、栄養や食物繊維がバランスよくとれる。
- ③和・洋・中華と調理方法やおかずのメニューが豊富である。

(ご飯は、味が淡泊で飽きることがないばかりか、どんなおかずも引き立て、変化のある組み合わせが楽しめる)

欧米人に比べて、肥満や糖尿病、心臓病などが少ないのも、日本型食生活のバランスのよさが大きく関係しているといわれます。

## 世界各国の主食はどんなものですか？



## 元気な1日に

### 「朝ごはん」は絶対おすすめ

朝ごはんは、眠っていたからだに活を入れ、すっきり目覚めさせます。また、体温を上げ、からだ動く準備をします。そして、ご飯やパンなどのでんぷん質をとることで、ブドウ糖が脳のエネルギーとなり、やる気が出て、さわやかな気分になります。

## 朝ごはんのポイント

- スタミナ源となる「でんぷん質」(速効型)や「脂質」(じっくり型)、体温を上げる「たんぱく質」などをバランスよく食べることが大切です。
- ご飯はゆっくりと消化が進むため、血糖値の変化がなだらかで、インスリンの分泌量も多くはありません。パンなどと比べて太りにくいといわれるのは、このためです。
- 同じ内容の食事でも、2食より3食に分けた方が、夕食より朝食を充実させた方が太りにくいといわれています。

## ごはんを使った簡単レシピ

～ おやつや朝ごはんどうぞ～

### ごはんせんべい

材料・分量(大人2人+子ども1人分)

・ごはん大人用茶碗2杯分 ・A(白いりごま・黒いりごま・かつお節・青のり各適量) ・しょうゆ適量

### 作り方

- ①ごはんをしょうゆを混ぜ、Aを加えてさっと混ぜ、12等分にして、だんごにまとめる。
- ②1個ずつラップ2枚に挟み、めん棒で薄くのぼす。
- ③②のラップをはずし、オーブントースターで約5分焼く。

### 五平餅

材料・分量(大人2人+子ども2人分)

・ごはん300g ・A(みそ・砂糖・白すりごま各大さじ1 みりん少々)

### 作り方

- ①ごはんに熱々に温めてポウルに入れ、すりこ木で粘りが出るまで突く。一口大に丸めて平たく形作り、フッ素樹脂加工のフライパンで両面をこんがり焼く。
- ②耐熱の器にAをすべて合わせ、電子レンジに30秒ほどかけ、よく混ぜ合わせる。①に塗り、好みでオーブントースターでみそに焼き目がつくまで焼く。

## 平成24年4月の医師のお休み予定

1	日		16	月	須田、石原(午前)
2	月	多々良、光武&須田(午後)、久富(午前)	17	火	光武、久富、須田
3	火	中西、多々良	18	水	久富、石原、松岡&古木(午後)、屋宮(午前)
4	水	佐々木、清水、石原(午後)	19	木	多々良、清水&中西(午前)、須田(午後)
5	木	光武、清水(午前)、多々良&屋宮&古木(午後)	20	金	中西、光武(午前)、多々良(午後)
6	金	須田、久富	21	土	松岡、多々良、久富(午前)
7	土	久富、中西(午後)、佐々木(午前)	22	日	
8	日		23	月	須田、光武(午後)、久富
9	月	佐々木、石原、光武	24	火	久富、須田、中西(午前)
10	火	多々良、中西、須田(午後)	25	水	石原、須田&中西(午前)、松岡
11	水	石原&屋宮(午後)、光武&久富&中西&佐々木(午前)	26	木	中西、清水&須田(午前)、多々良(午後)
12	木	須田、光武、佐々木	27	金	清水、多々良
13	金	清水、佐々木、古木(午後)、久富	28	土	光武、松岡&古木(午後)、屋宮(午前)
14	土	中西、佐々木、清水&多々良(午後)	29	日	
15	日		30	月	

※院長の予定は掲載しておりません。随時お問い合わせ下さい。

※業務の都合により休みが変更になることがあります。ご了承ください。

## お知らせ

### ☆ポリオ予防接種について

#### 【期間】

4月2日(月)～

5月15日(火)

#### 【対象年齢】

・生後3～90か月未満

(大分市に住民票がある方は

無料です)

・昭和50～52年生まれの方

(有料です)

※接種30分前後は飲食ができません。

※下痢や発熱のない体調のよいときにお越し下さい。

※今回のポリオワクチンは不活化ワクチンではありません。従来通りの生ワクチンです。

※予防接種は予約制です。電話での予約をお願いします。

☎097-567-0050