

佐川町どんぐり会について



佐川町では障害児・者をもつ保護者の方々に将来の見通しをもってもらうこと、保護者同士が交流し、繋がることを目的とした親の会『どんぐり会』を年間4回ほど開催しています。

12月13日のどんぐり会では、「特別支援学級・特別支援学校の説明」と「町内の就労支援事業所の紹介」を行いました。

【保護者からでた意見（一部抜粋）】

- ・特別支援学級や支援学校へ入る為に必要な順序など詳しく分かった。
- ・就学から就労の流れがわかって参考になった。
- ・それぞれの事業所の具体的な作業内容が分かりやすかった。
- ・今の学校教育のこと、佐川町の事業所のこと良くなった。
- ・これから就労に向けて大変になるので、校外学習などの流れが分かって大変勉強になった。
- ・社会に出た時のことを見すえての学校選択や日々の子どもとの行動等、あらためて考えさせられる内容だった。とても参考になった。
- ・働きたいと希望するところで働けるのか心配。定員オーバーにならないかなど心配している。
- ・障害のある方の中でも、支援度の高い方が過ごす場所が増えることを希望する。日中の活動場所はもちろん、生活の場所が必要だと感じている。



当日の資料が必要な方は下記連絡先までお気軽にお問い合わせください。

令和4年度のどんぐり会は12月開催会で終了です。来年度の内容につきましては、佐川町の子育て支援情報サイト「さくらさいたねっと」等に掲載予定です。興味のある方はどなたでも参加可能です。

健康福祉課
電話番号：0889-22-7705 担当：畠中・山本

♪子育て情報のご紹介♪

子育て情報サイト「さくらさいたねっと」

●佐川町の乳幼児健診や予防接種等サービス、栄養士さんのレシピなど子育て情報が満載！お気軽にご利用ください。



【さくらさいたねっと】



健康福祉課 子どもサポート係
電話 0889-22-7705

子育て支援センター「なかよしひろば」

子育て支援センター「なかよしひろば」の情報はこちらのQRコードからどうぞ。たくさんの参加をお待ちしています。



「さくらさいたねっと」の子育て支援センターのページにアクセスできます。

健康福祉課 子育て支援センター
電話 080-2997-6959

透析治療で使用する医療機器について

人工透析室 臨床工学科長 たかはし のぶたけ
高橋 伸武

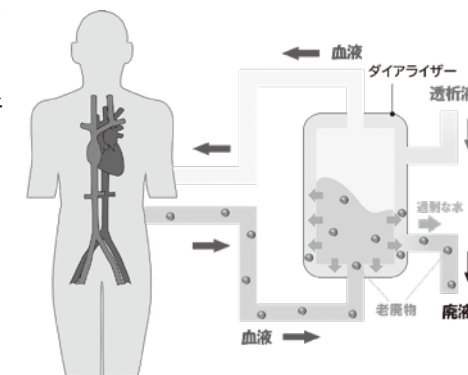
透析治療とは、腎臓の代わりとなる治療方法の一つで、基本的には週3回（月水金あるいは火木土）1回あたり4～5時間の治療となります。透析治療で使用する医療機器は「ダイアライザ」「透析用監視装置」「透析液作成・供給システム」に大別できます。

「ダイアライザ」とは、中空糸というストロー状の糸がたくさん詰まった医療機器で、中空糸（ストロー）の内側に血液・外側に透析液を流すことで、体に不要な物質の除去・必要な物質の補充をしています。

「透析用監視装置」とは、ダイアライザに血液と透析液を流して、透析治療の設定や監視をするための医療機器です。当院では、日機装社製の透析用監視装置を20台導入しています。

「透析液作成・供給システム」とは、4台の装置で構成されており、透析液を作成して透析用監視装置に供給するためのシステムです。4時間の透析治療で患者さん1名あたりに透析液を120L（リットル）使用するので、透析用監視装置20台全てが稼働すると2400Lの透析液を作成・供給することになります。

このように多くの医療機器を使用していますので、日々の動作確認や定期的な点検を実施し、患者さんに安心・安全な透析治療を提供できるように心掛けています。



特定健康診査のご案内 健康増進部

当院では、特定健康診査（特定健診）と、その健診結果を使って判定したメタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の該当者及び予備群の方に、生活習慣の改善をサポートする保健指導（特定保健指導）を実施しています。

今年度も残り2か月あまりとなりましたが、健診を受けていない方はぜひお申込みください。

健診についての詳しい内容は、当院ホームページでご確認ください。

https://www.town.sakawa.lg.jp/kouhoku_hospital/knsn/20220405_knsn.html



＜休日・夜間の当直診療科＞

高北国保病院 電話 0889-22-1166

1日（水）	整形外科
2日（木）	内科
3日（金）	内科
4日（土）	内科
5日（日）	内科
6日（月）	外科
7日（火）	内科
8日（水）	外科
9日（木）	内科
10日（金）	内科
11日（土）	内科
12日（日）	内科
13日（月）	外科
14日（火）	内科
15日（水）	外科
16日（木）	整形外科
17日（金）	内科
18日（土）	内科
19日（日）	内科
20日（月）	内科
21日（火）	内科
22日（水）	内科
23日（木）	内科
24日（金）	外科
25日（土）	内科
26日（日）	内科
27日（月）	内科
28日（火）	外科

・2月の土曜日診察について
第1土曜日（4日）の午前に内科外来診察を行います。
第2土曜日（11日）は休診しますのでご注意ください。
・外科の当直日の17時15分～18時30分及びその翌日（休日の場合を除く）の7時15分～8時30分は内科または整形外科の医師が当直をします。

清和病院 電話 0889-22-0300

月曜日	精神科
火水木曜日	外科
金曜日	内科 or 精神科
土曜日	外科
日曜日・祝日	内科 or 外科 or 精神科



新しい民生委員・児童委員、主任児童委員が決まりました

令和４年１２月１日から３年間を任期として、民生委員・児童委員と主任児童委員が下記のとおり新しく決まり、厚生労働大臣と高知県知事から委嘱を受けました。

民生委員・児童委員と主任児童委員は、民生委員法、児童福祉法に基づいた公的なボランティアです。地域福祉の推進役として活動し、住民の方から相談を受けたり、家庭を訪問したり、必要に応じて関係機関とのパイプ役として活動していただいております。法に基づいた守秘義務もありますので、安心してご相談ください。

佐川町民生委員・児童委員

氏 名	受持地区
いのうえ のりこ 井上 典子	上郷上、上郷町営住宅（池田団地）
ひらい ひであき 平井 英明	上郷下、上郷県営住宅
やまぐち み か 山口 三花	東元町
あきさわ ゆ き え 秋澤 由季恵	紫円、３区
欠員	４区上、４区下、５区、６区、春日
よしの たけし 吉野 毅	７区、８区、９区上、９区下
欠員	松崎、春日荘、高北病院
こいけ あきこ 小池 明子	室原
ほりみ しょうすい 堀見 昇出	中本町（町営住宅含む）
わたなべ やすこ 渡邊 泰子	岡崎、柏原、桂
みょうじん せいいち 明神 精一	虎杖野、中組、島の土居、清和病院
にしもり あきら 西森 徹	富士見町、富士見町営住宅
やました のぶゆき 山下 信行	三野
さたけ み さ 佐竹 美佐	伏尾団地
かりや ようすけ 刈谷 要介	青去
にしもり けいすけ 西森 啓助	荷稻
ほりうち しゅうせい 堀内 秋生	下山、馬の原、市の瀬
欠員	立野、柳瀬、九反田、九反田警察官舎、電力所
ふじた ち さ 藤田 千砂	川内ヶ谷上、川内ヶ谷下、中山
とかじ ちづ 戸梶 知津	舟床、川ノ内
ながた のぶお 永田 伸雄	岩井口、塚谷、二ノ部、二ノ部丁、下伏尾
たなか あさこ 田中 朝子	山瀬、西山組、上伏尾
にしもり まきお 西森 牧男	駅前丁、芝ノ坊
もり きよこ 森 清子	角口、狩場、野添、薄木、畜産試験場
あきざわ のりひさ 秋沢 徳久	入寺山、大平
みょうじん あきひこ 明神 晃彦	上美都岐、東下美都岐、西下美都岐

※ 民生委員等の連絡先や活動に関しては社会福祉協議会事務局（電話 22-1510）へ、
民生委員等の選任については健康福祉課（電話 22-7705）へお問い合わせください。



寒い冬にぴったり。あったかメニューのご紹介。

佐川町食生活改善推進協議会より



材料（４人分）

大根（下部）	300 g
玉ねぎ	25 g
牛乳	１リットル
固形スープの素	２個
塩	ひとつまみ
こしょう	少々

・ ・ ・ ・ ・



材料（４人分）

さつまいも	500 g
りんご	300 g
レーズン	適量
A	水 50 m l
	砂糖 大さじ 3
B	生クリーム 大さじ 5
	砂糖 大さじ 5
	ゆず果汁 大さじ 2
	（又はレモン汁）
	アルミカップ

☎ 健康福祉課 地域ふれあい係 電話 0889-22-7716

大根のポタージュ

エネルギー	189kcal	たんぱく質	8.9 g	脂質	9.7 g
炭水化物	16.7 g	食物繊維	1.2 g	食塩相当量	1.3 g

〈作り方〉

- ①大根は細かく乱切りにし、玉ねぎはみじん切りにする。
- ②鍋に切った具材とたっぷりの水・ひとつまみの塩を入れ、火にかける。
- ③沸騰したら火を止めて 20 分程置いておく。（大根が透明になるとよい）
- ④ざるにあけて水をきり、ミキサー（またはフードプロセッサー）にかける。
- ⑤トロトロの状態の大根を鍋に入れ、牛乳、固形スープの素（洋風）を加え、火にかけ、沸騰したら、再び 20 分程置いておく。
- ⑥塩・こしょうで味を整え、完成。

さつまいもとりんごのきんとん

エネルギー	369kcal	たんぱく質	2.6 g	脂質	8.2 g
炭水化物	73.4 g	食物繊維	5.0 g	食塩相当量	0.2g

〈作り方〉

- ①さつまいもは厚めに皮を剥き、2cm ほどの厚さに切り、水にさらす。鍋に、さらしたさつまいもとたっぷりの水を入れ、柔らかくなるまで煮る。
- ②りんごは皮をむき、1 cm くらいの角切りにして、A と煮る。（水分が多い場合は取り除く）
- ③さつまいもが、ゆであがったら、ボールに入れ、熱いうちにマッシャーでつぶす。
- ④つぶしたさつまいもに、B の調味料と②の煮たりんごを加えて、混ぜ合わせ、4 等分に分ける。
- ⑤ラップで茶巾にして、アルミカップに盛り、レーズンを飾る。

