

すこやかパワリハ歴1年1ヶ月 S様

すこやか通所に行くのが楽しくなりました！！

S様はH28年1月に左股関節の手術を受け、退院後は外出機会が減少されていました。当初は引きこもりがちになっておられ、すこやか通所も休まれることがありました。現在では「スタッフが良く話しかけてくれるし、朗らかで面白い。行きたくないとは思わなくなった」とおっしゃられています。リハビリにも前向きに取り組んでいただけるようになり、初回のTUGの数値は24.4秒でしたが、直近の数値は12.9秒と転倒境界値(13.5秒)よりも良い結果となりました。「以前のように押し車で買い物に行きたい」というS様の希望を叶えるべく、スタッフ一同でサポートしていきます。



医療法人 アエバ会

すこやか生野

通所リハビリテーション事業所

TEL : 06-6717-8003(直通)

TEL : 06-6717-8002(代表)

FAX : 06-6717-8004(通所)

無料見学体験会
随時実施中！

お気軽にお問い合わせ下さい

携帯から
簡単
アクセス



アエバ会

検索



熱中症対策始めましょう!!

熱中症には様々な症状があります。

少しでも異変を感じたら休憩を取り、水分・塩分の補給を・・・

0.1%～0.21%の食塩水を摂取するといいですよ!!



熱中症重症度

1度 軽度

体温に関わらず、めまいや立ちくらみがある。

対処

体の表面を冷やす
水分・塩分を補給する

2度 中等度

1度の症状の他に頭痛や嘔吐がある。

対処

水分・塩分補給
状態をみて医療機関へ

3度 重度

1度や2度の症状に意識障害がある。

対処

医療機関での点滴・入院

賞味期限・消費期限を上手に活用しましょう!!

賞味期限と消費期限ってどう違うの？

- 賞味期限とは「おいしく」食べられる期限です。
 - 消費期限とは「安全に」食べられる期限です。
- 消費期限を過ぎたものにたいしては
食べない方がいいという違いがあるので要注意です。

これからの季節、
食中毒の予防に
なります!!



どんな状態でも期限内なら大丈夫？

- 賞味期限と消費期限は、いずれも開封していないものについての期限です。
- 一度開封したものは、**目安は、開封後1～2日**といわれています。
- 保存方法が記載されていない食品は、常温で保存できますが、**常温とは15～25度**を指します。夏場は25度を超えることはよくあるので、期限内だからといって安心できません。

冷蔵庫なら安心？

- 飲みかけ・食べかけのものは、要注意です!!
- 冷蔵庫の中に入れていても、**開封後のものは早めに食べた方がいい**です。
特にペットボトルなどの飲み物を**直接口につけて飲んだ場合は、1日を目安**にしてください。



アエバ会グループご案内

栄養科

患者様の食事をメニュー作成から調理まで 病院内の厨房で行っています。
最近は工場での大量調理が増えている中、一つ一つ手作りで調理しています。
制限のある治療食の方もおられますが手作りの料理を楽しみながら
食事療養をしていただけたら・・・と思います。

