



# きぼう薬局通信

2017年  
12月号

## 在宅医療！！

こんにちは、きぼう薬局です。今回はケアマネージャーについて紹介したいと思います。  
皆さんは、デイサービスを利用したい、家に介護ヘルパーさんが来てほしい、と思ったことはありませんか？  
でも、誰に相談したら良いか分からない・・・そんな時に活躍するのがケアマネージャーです！！  
ケアマネージャーは利用者さんと介護サービス事業者との調整役となって  
利用者さんの思いに応える役割があります。



- ①相談を受けたケアマネージャーは利用者さんの自宅へ伺い、現在の生活状況や今後どのような暮らしがしたいのかを聞き取りします。  
「糖尿病だけどお菓子が食べたい」など利用者さんの思いや楽しみを確認します。
  - ②次に、介護保険の手続き、申請の代行を行います。
  - ③そして、利用者さんから聞き取りした思いや楽しみをどのように実現するかを考えてケアプラン(その方が望むその方らしい生活をしていくための設計図みたいなもの)を作成します。例えば、医師や薬剤師と調整を行い、糖尿病が悪化しない程度のお菓子の量を決めたりします。このように利用者さんに合ったケアプランを作成し、そのケアプランを実現するために必要な介護サービス事業者との調整を行うのがケアマネージャーです！！
- きぼう薬局は介護に関連したケアプランセンター宮の運営を行っています！！ 担当:宮崎 090-6988-1955

### 皆さんは、お薬の管理に不安はありませんか？

今回、きぼう薬局がお薬を管理することになった事例をご紹介します。  
患者さんは70歳代の男性で、奥様と二人暮らしをしていました。しかし、奥様に病気が見つかり、入院することになりました。  
男性は、血圧や脳梗塞の薬など8種類の薬をのんでいて、奥様がその薬の管理をしていました。  
男性自身では薬の管理をすることは難しく、男性の自宅を訪問している介護スタッフより、きぼう薬局へ薬を管理して欲しいと依頼がありました。

男性の自宅へ訪問し、薬をのめているのか、また、どのように薬を保管しているのかを確認したところ、薬は全て1錠ずつにハサミで切り離して朝、昼、夕、寝る前と書かれた小箱に振り分けて保管されていました。しかし、朝にのむ薬が昼の小箱に入っているなど正しく管理できておらず、男性は間違った状態のまま薬をのんでいました。幸いなことに、副作用などはありませんでした。このままでは副作用の危険があることを説明し、男性の了承を頂いて、薬を整理することになりました。

持ち返った薬を一包化し、お薬カレンダーにセットして再度、自宅へ伺い分かりやすい位置にお薬カレンダーを配置しました。後日、自宅へ訪問したところ、昼の薬の飲み忘れが少しありましたがその他は全て薬をのめていました。

このように薬局がお薬を管理することで飲み間違いや飲み忘れが劇的に減少します。お薬の管理に不安のある方はぜひ、きぼう薬局にご相談ください！！



←一包化された薬(左)とお薬カレンダーに薬をセットしている様子(右)  
日付、曜日、いつ飲むかを印字しているので飲み間違えることがほとんどない

# きぼう薬局

〒598-0002  
大阪府泉佐野市中庄1094-1  
TEL:072-425-6505 FAX:072-425-6506

HP: <http://kibou-pharmacy.com>

きぼう薬局



毎週月曜日  
健康ブログ更新中★

きぼう薬局は、地域の皆様の処方せん調剤、在宅服薬管理、健康相談を行っております。  
お薬のことで困っていることはありませんか？お薬相談も行っておりますのでお気軽にご相談ください。

# ★寒い冬にオススメ★ぽかぽかと温まる 具たくさんさんのパンプキンチャウダー



## 女性に嬉しい♡かぼちゃの美容効果♡

- 肌荒れを防いで美肌を作る(βカロテンが豊富)
- 若返りのビタミン(ビタミンE)でアンチエイジングにも☆
- 腸内環境を整えて、ダイエット効果にも☆

次回は春レシピ  
3月に  
更新します♪

エネルギー : 215kcal  
たんぱく質 : 8.8g  
食物繊維 : 2.6g  
塩分 : 1.3g

## 作り方

- ① かぼちゃを電子レンジで3~4分加熱後、小さめに切る。  
ベーコンを小さめに切る。  
じゃがいもと人参と玉ねぎを小さめに切り、耐熱容器に入れ、電子レンジで3分間加熱する。
- ② ほうれん草を洗い、ラップをして電子レンジで2~3分加熱後、よく水気をしぼり、2~3cm幅に切る。
- ③ えびは殻をとり、しっぽもとる。
- ④ 鍋にバターを熱し、ほうれん草以外の具材を入れ炒め、ある程度柔らかくなったら、小麦粉を入れ少し炒める。
- ⑤ 牛乳と水、コンソメを少しずつ入れ10~20分煮込む。
- ⑥ ほうれん草を入れ、煮立たせる。
- ⑦ 塩こしょうで味を整える。

## 材料 4人分

- かぼちゃ……………1/8個
- じゃがいも(中)……………1個
- 玉ねぎ(中)……………1/2個
- 人参……………1/2本
- ほうれん草……………1房
- えび(むきえび可)……………4~6匹
- ベーコン……………2枚
- 牛乳……………400mL
- 水……………100mL
- バター(油可)……………大さじ2
- ★小麦粉……………大さじ1
- ★コンソメ……………小さじ2
- ★塩……………少々
- ★こしょう……………少々

## ☆☆ポイント☆☆

- ★は市販のルーでも大丈夫です♪
- 具材は同じ大きさに切るのがオススメです♪
- 少し冷ましてから牛乳を入れるとだまになりにくいです。

