

## 捨てる時までも上手な付き合い方

蛍光灯は、吸い込むと人体に有害な水銀蒸気を利用して光を放っています。使われている量は40W型で1本当たり(約10mg)と微量ながら、全国で年間に捨てられる蛍光灯は約3億3000万本にもなります。

その殆どは焼却されたり、埋め立てられていて、リサイクルされる量は約7~8%にとどまっています。

自治体によっては、「有害ごみ」としてリサイクルする所もあるものの、コストが大きいことや、1本当たりの水銀含量が微量で焼却や埋め立て処分をしても大気・排水中に検出される量は基準を下回ることもあって、リサイクルされないケースが多い現状でした。

ちなみに札幌市では、平成16年10月から電器店・家電量販店、スーパーマーケット、ホームセンターなどの協力を得て、店頭での蛍光灯の回収を行っています。(蛍光灯でも割れた蛍光灯(蛍光灯)や、白熱電球はリサイクルできません。「燃やせないごみ」に出してください。)

回収した蛍光灯はリサイクルされ、新たにガラス製品や金属製品、再生蛍光灯として生まれ変わります。

一方で、循環型社会の構築に向けて法整備が進んで、社会全体の環境保全への取り組みも高まっています。資源・エネルギーの節約やごみの削減という観点からも、蛍光灯のリサイクルや適正処理を進めて行き、身近なところからエコをスタートしていきたいですね。

# にしまるやま通信

NISHIMAYA MOUNTAIN TSUSHIN NISHIMAYA MOUNTAIN TSUSHIN NISHIMAYA MOUNTAIN TSUSHIN

NO.74 2012年  
3、4月号



撮影者：F.N

## ロビーコンサート

【ふきのとうコンサート】 3月17日、病院や施設等でのボランティア経験の豊富な小倉順子様にお越しいただき、クラシックギター弾き語りコンサートをしていただきました。「この～木何の木気になる木」のCMでおなじみの「日立の木」や、「知床旅情」をみなさんと一緒に歌い、会場は大変な熱気に溢れておりました。



## 編集後記

いよいよ待ちに待った春がやってきましたね。今年は4月上旬に雪の日が多く気温も低かった分、春の訪れが一層嬉しく感じます。2012年の桜前線は3月21日に高知県を出発しましたが、今頃はどの辺りで咲いているのでしょうか？道東や道北では5月下旬に満開を迎える地域もあるので、桜前線はゆっくりと2か月以上もかけて日本列島を北上するんですね。これから様々な花が咲き始める新緑の季節を迎えるのが楽しみです！

今年度も「にしまるやま通信」をよろしくお願いいたします！

すべての  
お問い合わせは

郵便

〒064-8557  
札幌市中央区円山西町4丁目7-25  
札幌西円山病院 地域連携推進室内  
広報誌「にしまるやま通信」編集事務局

お気軽にお問い合わせ下さい！

電話 (011) 644-1380  
FAX (011) 642-4347

- 診療技術部栄養科のご紹介Vol.4
- ひなまつり
- 震災募金
- ECO NEWS
- ロビーコンサート
- 編集後記

## \* \* 札幌西円山病院のご案内 \* \*

- 診療科目 内科、神経内科、リハビリテーション科、循環器内科、歯科
- 病床数 866床(障害者施設等一般病棟、医療療養病棟、回復期リハビリテーション病棟、介護療養型医療施設)

## ～当院の食事内容ついて～

入院中のお食事は、大きく分けると一般食と特別食（糖尿病食や腎臓病食など）の2種類ありますが、当院では高齢者の方が多く入院されていることから、安全でおいしく食べやすい食事で提供できるよう、医師、看護師、言語聴覚士と連携をとりながら、患者様の状態に適した食事形態を選択し、対応しています。また、患者様の嗜好やアレルギー、病態等による喫食率の低下を防ぐための個人対応も行っています。

### 当院の食事形態の種類

(主食) 米飯 やわらかご飯 全粥 7分粥 5分粥 3分粥 ペースト粥 重湯ゼリー  
 ※その他、俵おにぎり、そうめん、食パン等の対応も行っています。

(副食) 常菜 刻み菜 五分菜 軟菜 ミキサー ゼリー 流動食

今回は第一弾として、常菜、きざみ菜、五分菜、軟菜の形態の違いについてご紹介します。

### 常菜 ～一口大サイズ～



◆こんにゃく、いかなどの噛みにくいものはさけます。

### 刻み菜 ～常菜食を粗く刻む～



◆焼き魚や揚げ魚は切りますが、見た目を考慮してやわらかい魚はそのまま提供します。

### 五分菜 ～細かく刻む～



◆舌でつぶせる固さのものは見た目を考慮して刻まず提供します。また、別容器にあん(とろみ)を用意し、必要な方に使用してもらっています。果物によっては、ジュースに変更します。

### 軟菜 ～1cm角サイズ～



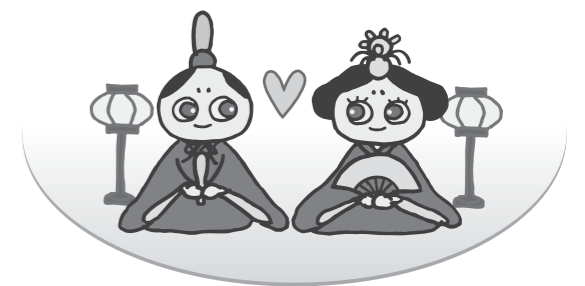
◆舌でつぶせる固さで、増粘剤などでとろみをつけます。お肉はひき肉やばら肉を使用し、酸味のつよいものや刺激の強いもの、繊維質の多い食材は避けた内容となっています。

当院ではひなまつりに先駆け、各病棟にひなまつりの飾り付けをし、6階和室にはひな人形を設置いたしました。

3月3日のお昼は通常の食事になり、行事食（ひなまつりメニュー）で、五目ちらしや桜のロールケーキを提供いたしました。軟らかい形態の食事の方にも、春らしい彩りの食事を楽しんでいただきました。

毎年、栄養科が中心となり甘酒とおやつを提供しておりまして、おやつは食形態に限定されずなるべく多くの方が食べられるように、羊羹やムース系のものご用意しております。

患者様に笑顔が溢れ、ひなまつりの雰囲気を楽しんでいただくことができました。



### ひなまつりとは

ひなまつりの起源は平安時代の人形遊びであると言われており、それが後に、厄除けなどの意味で奉られるようになり、身代わり人形としての意味も持つようになったようです。やがて、この人形遊びと儀式の混ざったような祭りは、江戸時代の中期中に入ってからひなまつりとして、本格的に全国に広がっていったと言われています。



## 東日本大震災義援金受付の終了とお礼

東北地方を中心に壊滅的な被害をもたらした巨大地震から1年が経ち、あらためて震災により亡くなられた多くの方々へ哀悼の意を表し、その活動として3月12日より、義援金の受付を当院中央棟4階総合受付付近にて行ってまいりました。

3月30日をもって受付を終了させていただき、みなさまのご厚意による義援金72,481円は、日本赤十字社を通じて被災者の方々へお届けしましたことをご報告いたします。

温かいご支援・ご協力ありがとうございました。

病院長

