

人工呼吸器の役割

臨床工学技士 数内 康弘



人工呼吸器を皆さんご存知でしょうか？ テレビなどで一度は耳にされたことがある人もいると思いますが、実際どのような役割をするのか簡単にお話しします。

私達の体は、体外から酸素を取り込み、体を動かすためのエネルギーを作り出し、細胞活動によって作り出された二酸化炭素を体外に排出しています。その回数は成人で1分間に12〜20回、換気量（1回の呼吸で出入りする空気量）は約500リットルになります。

人は普段、絶えることなく呼吸をしています。病気や何らかの原因で正常な呼吸ができなくなり、酸素を体に取り入れ（吸気）、体の中に溜まった二酸化炭素を排出（呼気）する事が困難になる人もいます。それらの人を対象に、呼吸の補助や代行をする機器が「人工呼吸器」です。

人工呼吸器には、マスク式のものや口や鼻に細いチューブを入れる気管内挿管、気管を切開し直接チューブを挿管するものがあります。

人工呼吸器を使用する目的は、ガス交換（体内に酸素を取り入れ、体内から二酸化炭素を排出すること）を改善することや、呼吸仕事量を減らすことにあります。実際には、人工呼吸器から患者さんの口元に陽圧のガス（高圧医療ガスの酸素、圧縮空気）を送り、この圧力によって肺を膨らませる方法です。またいくつかの換気モードがあり、患者さんの状態によって変更していきます。

人工呼吸器が必要となる病態は、急性期から慢性期と幅広くあります。当院でも、人工呼吸器がいつでも安心して使用できるように保守点検を行っており、安全性確保に努めています。

Cooking



第2次健康たわらもと21
第2次田原本町食育推進計画〔後期計画〕

おいしく減塩 健康づくり

作り方

- 1 オクラは塩をまぶして産毛をとり、約1分ゆで、5mm幅に切る。
- 2 トマトは小さめの乱切りにする。
- 3 Aをボウルに入れて混ぜる。
- 4 3に1・2・かつお節をくわえて混ぜ、器に盛りつける。

食事で減塩するために、酸味を利用し、おいしく減塩する方法があります。

酸味には塩味を引き立てる効果があり、塩味の物足りなさを酸味が補うため、おいしく食べられると考えられます。

レモンやかぼすなどの柑橘類や、酢などの酸味を使うことで、食事の食塩量を減らすことができます。



オクラとトマトのレモン和え

1人分エネルギー：34 kcal 塩分：0.4g

材料（2人分）

- ▶ オクラ…3本 ▶ 塩…少々 ▶ トマト…1個
- ▶ A（レモン汁…小さじ1、めんつゆ（3倍濃縮）…小さじ1・1/2、砂糖…小さじ1/2）
- ▶ かつお節パック…1袋



▲図書館ホームページ

イベント情報

子どもおはなし会

新型コロナウイルス感染予防のため、7月のおはなし会は中止させていただきます。

「子ども一日図書館員」を募集します

日時

8月5日(水)・6日(木)のいずれか一日

時間

午前8時30分～午後2時

定員

各日4人(申込順)

対象

小学4年生～6年生

申込

7月8日(水)午前9時30分から、電話で図書館(☎32-0262)へ。
※受付は電話のみ。

※1回の申込につき、1家族(兄弟姉妹)までとさせていただきます。(知人・親戚の分は不可)

※午前7時現在で警報が発令されている場合、また、新型コロナウイルス感染症の状況が悪化している場合は中止させていただきます。



7月

○は休み ☆はわいわいタイム

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15☆	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

開館時間 午前9時30分～午後5時

問い合わせ ☎32-0262

※正午から午後1時の間は館内消毒のため立ち入りできません。

今月の新刊

少年と犬

馳星周著／文藝春秋

家族のために犯罪に手を染めた男が拾った犬は男の守り神になった。「男と犬」震災で心を閉ざした少年はその犬を見てほほ笑んだ。「少年と犬」犬を愛するすべての人に捧げる短編集。



合唱

中山七里著／宝島社

取り調べ中に殺人を起こしたとして、検事・天生が逮捕された。親友のピアニスト・岬洋介は、絶体絶命の天生を救うことができるのか？人気キャラクターも登場する、シリーズ最新作。



恋とポテトと夏休み

神戸遥真著／講談社

退屈な夏休みを過ごすはずだった高校一年生の優芽は、思いがけずハンバーガー店でバイトをすることに。ここで自分を変えていこうと前を向く。気づけば、恋の予感も…！？



育ちすぎたタケノコでメンマを作ってみた。

玉置標本著／家の光協会

メンマ、ゴマ、ザーサイ…。食べたことはあるけれど、食卓に上るまでの過程をよく知らない食材を実際に育てて、採って、食べてみた！バカバカしくて、おもしろい、壮大な実験料理の記録集。

不思議なお菓子レシピ
サイエンススイーツ

太田さちか著／マイルスタッフ

お菓子作りはまるで科学実験！無重力パフェ、溶けないアイス、化石チョコレートなど、お菓子と科学の実験レシピを紹介します。



ゴミ捨てる

gomi_sutero 著／KADOKAWA

旦那さんの奇想天外な物の散らかし方に対する秀逸なツッコミで共感を集めるインスタグラマーが、夫にイライラしない方法や、散らかされても綺麗を保つ生活の知恵などをたっぷり紹介。

