

G. 医療・保健・看護

区分	番号	題名	時間 (分)	VHS DVD	内容	対象	整備 年度
G	0480	医療ケア支援の構造化と実践事業 1.「私らしくALS」 2.「吸引」についてかんがえよう 【日本ALS協会】	56	DVD	「私らしくALS」 1.支援体制を創る 2.吸引を支援する 3.「たんの吸引」を支援する 4.「食事」を支援する 5.「コミュニケーション」を支援する 6.「外出」を支援する 7.生活を支える制度と今後の課題「吸引」についてかんがえよう	一般	H22
G	2304	DVD版 嚥下障害 【聖隷三方原病院嚥下チーム】	140	DVD	①嚥下の内視鏡検査②仮性球麻痺の嚥下訓練③球麻痺患者に対する嚥下訓練④嚥下障がいにおける経管栄養法⑤嚥下障がいにおける肺理学療法⑥嚥下食⑦嚥下造影と接食訓練⑧口腔ケア	一般	H18
G	2337	DVD版 介護予防のためのマシンを使わない 筋力向上トレーニング 【財団法人健康・体力づくり事業財団】	85	DVD	マシンを利用することなく、手軽に行なえる筋力向上トレーニング、介護予防のポイント、市町村での取り組み事例等収録。	一般	H21
G	2339	DVD版 高齢者の栄養ケア・マネジメント Vol.1 高齢者の身体機能と栄養アセスメント 【丸善株式会社】	64	DVD	高齢者のQOLを高める栄養アセスメント法を詳解。 高齢者のための国連原則／加齢現象／栄養アセスメント／薬剤と高齢者／栄養ケア・プランニング	一般	H21
G	2340	DVD版 高齢者の栄養ケア・マネジメント Vol.2 高齢者の口腔機能と口腔ケア 【丸善株式会社】	65	DVD	口腔ケアの基本的な考え方、手技、器具の使用法などについて解説。 日本の高齢化と誤嚥／口腔ケアの基本的な考え方／口腔衛生管理／摂食機能療法／義歯	一般	H21
G	2341	DVD版 高齢者の栄養ケア・マネジメント Vol.3 高齢者の嚥下障害 ～嚥下障害病態と評価・治療～ 【丸善株式会社】	87	DVD	嚥下障害を理解し、栄養ケアや介護につながる基礎知識などを解説。 解剖／嚥下のメカニズムと嚥下降書／原因／薬／症状とスクリーニング／検査／治療／嚥下障害の摂食訓練と基礎訓練	一般	H21
G	2342	DVD版 高齢者の栄養ケア・マネジメント Vol.4 高齢者の経管栄養と半固形栄養 【丸善株式会社】	46	DVD	半固形栄養法の意義とその実際を解説。 高齢社会と後期高齢者医療／液体栄養剤による問題点と半固形栄養法／半固形栄養法の実際／高齢者の経管栄養の適応とその限界	一般	H21
G	2343	DVD版 高齢者の栄養ケア・マネジメント Vol.5 高齢者の糖尿病ケア 【丸善株式会社】	67	DVD	多くの合併症や問題を引き起こす糖尿病、その注意すべきポイントを解説。 現代病としての糖尿病／糖尿病の合併症／糖尿病指導の基本と工夫／糖尿病治療薬の選択／治療において注意すべきポイント	一般	H21
G	2344	DVD版 高齢者の栄養ケア・マネジメント Vol.6 高齢者の腎機能障害と栄養ケア 【丸善株式会社】	53	DVD	慢性腎臓病に対する集学的治療を概説し、そのなかでも主要部分を占める食事療法の意義を理解することに主眼をおき、慢性腎臓病の食事療法がドラインを紹介。	一般	H21
G	2345	DVD版 高齢者の栄養ケア・マネジメント Vol.7 終末期における生命維持治療の差し控えと中止 【丸善株式会社】	45	DVD	終末期医療・介護の現場では法的・倫理的にも検討すべき論点が複数存在する。関連する事例や裁判所などを紹介しつつ、治療の差し控え・中止の要件・手続きなどについて解説。	一般	H21
G	2346	DVD版 高齢者の栄養ケア・マネジメント Vol.8 高齢者の栄養と補完代替医療(CAM) 【丸善株式会社】	51	DVD	“生活の質”を重視した、切れ味は鋭くなくとも安全な医療が求められている。QOLを重視した新たな領域、高齢者がん医療における補完代替医療(CAM)の関わりにつき解説。	一般	H21
G	2347	DVD版 レベルアップシリーズ 1. ケアピクス ～心と体の健康づくり～ 【財団法人介護労働安定センター】	61	DVD	「ケアピクス」はイスに座ったままでもできる介護予防にも役立つ体操です。懐メロに合わせて楽しく無理なく筋力トレーニングができ、心と体の健康づくりが実践でき、レクリエーションにもおすすめです。	一般	H21

区分	番号	題名	時間 (分)	VHS DVD	内容	対象	整備 年度
G	2367	突然、高熱が…感染症拡大 その症状と予防策	25	DVD	本作品では「人から人にうつる」感染症の例として「インフルエンザ・ノロウイルス胃腸炎」「麻疹(はしか)・風疹」を取り上げます。ウイルスそれぞれの感染経路、発症した場合の症状を説明します。感染症についての基本的な知識とその予防方法を身に付け、自分自身と家族、周りの人々を感染症から守るために正しく実践していくことの大切さを訴えます。	一般 関係者	R2
G	2368	HACCPハサップで食の安全を守る！ 食中毒予防	43	DVD	世界各地で食品衛生管理の国際標準として採用されている「HACCP」HACCPを実施することで、より効果的に安全な食品を提供することができます。食品衛生管理を実行して、安全性をより確かなものにしていきましょう。	一般・ 関係者	R3