



気を付けて！「薬の包装シートの誤飲事故」

風邪や怪我をした場合など、薬を飲むことは誰しもあると思いますが、特に高齢者はその回数も多いと思います。次の事例を参考にし、日頃から事故に気をつけましょう。



【事例】

① 処方された薬を包装ごと飲み込んだ。のどが痛く救急車で病院に行ったが、のど仏の裏側に薬が引っかかりレントゲンでは見つからず、数時間かけて内視鏡で取り出した。

② 病院で貧血検査のため内視鏡を飲んだところ、十二指腸の入口付近にPTP包装が刺さっていた。取り出したが十二指腸に穴が開いており、手術した。

【一言アドバイス】

① 薬の包装は、プラスチックにアルミなどを張り付けたPTP包装シートと呼ばれるものが主流になっています。薬をPTPごと飲みこんでしまい、のどや食道を傷つけたという誤飲事故が後を絶ちません。また、PTP包装の薬をハサミで1錠ずつに切り分ける人がいますが、飲み込みやすいサイズになってしまいう上に、切った角が鋭くなり危険です。1錠ずつ切り分けることはやめましょう。

③ 1回に複数の薬を服用する場合は、あらかじめ病院や薬局で1回分の薬をPTP包装から取り出して一袋に入れる「一包化」にしてもらうと、飲み忘れだけでなく、PTP包装の誤飲も防ぐことができます。薬剤師に相談してみましょう。

「鶏肉の油淋」^{ユーリン}

作り方

- ① 鶏肉は一口大に切る。
- ② 片栗粉4、小麦粉1の割合で混ぜておく。
- ③ 万能ねぎは小口切りにし、ショウガはおろす。キャベツは千切りにしておく。
- ④ 調味料を合わせ火にかけ一度沸騰させ、冷めてからショウガを入れる。
- ⑤ フライパンに油を入れ160℃～170℃にする。
- ⑥ ①の鶏肉に②の粉を付け揚げる。鶏肉が上に浮き上がってから約1分揚げ、油がたれなくなるまで油をきる。
- ⑦ 野菜を玉ねぎ、ピーマンの順に炒める。
- ⑧ キャベツを皿に敷き、鶏肉、野菜をのせ④の調味料をかけてからねぎをちらす。

ポイント

- ・鶏肉は揚げすぎない。
- ・野菜も炒めすぎない。また、野菜は素揚げした方が食感を楽しめます。
- ・小麦粉がなければ片栗粉だけでいいです。小麦粉だけの場合、揚げた際、肉がかたくなります。
- ・キャベツは粗めに切って素揚げし、鶏肉の上のにせる楽しみ方もあります。お好みでどうぞ。



家庭でシートの味

成田シェフの今月の一品



総料理長
成田正則さん

レクサイド桜岡



材料（4人分）

材料

- 鶏肉・・・300～400g
- 玉ねぎ・・・90g
- 赤、黄、青色ピーマン・・・各1個
- キャベツ・・・皿に敷く分（お好み）
- 万能ねぎ・・・4本
- ショウガ・・・少々
- 片栗粉・・・適量
- 小麦粉・・・適量
- 揚げ油・・・適量

調味料

- 濃口しょうゆ・・・90cc
- 酢、水・・・各90cc
- 砂糖・・・80g
- こま油（お好みで）・・・20cc