

かわさき かわら版

2015 秋号

No.19

CONTENTS

- 入退院サポートセンターから
- 介護保険と施設の種類
入退院サポートセンター看護師長 中野みゆき
 - 内科（消化器疾患部門）の紹介
内科部長・内視鏡センター長 河本 博文
 - 新病院 新築工事ニュース Vol.12
 - 建物は14階床まで完成しました
 - 地域連携便り
 - ～かかりつけ医を持ちましょう～
医療法人ベガサス うえの内科小児科医院
 - 季節の健康レシピ
栄養部 管理栄養士 小橋ひろみ

第4回 介護保険と施設の種類

入退院サポートセンター看護師長
中野 みゆき

入院すると、ベッド上での生活時間が長くなり足腰の力が低下し、退院後の生活にサポートが必要となる場合があります。そのような時利用できるのが、介護保険によるサービスです。

介護保険は一般的に、65歳から利用できますが、サービスを利用する場合は、介護認定を受ける必要があります。まず、住所地を管轄する福祉事務所の担当窓口で申請をします。次に、市の職員が本人にお会いして、心身の状況等について聞き取り調査をします。また、かかりつけの医師から「主治医意見書」を提出します。これは、市によって手続き方法が違うので、福祉事務所の窓口で確認してください。申請から約1か月で認定結果が出ます。

その後、サービスを希望する場合は、ケアマネジャーに調整を依頼します。ケアマネジャーは、定期的にご自宅を訪問し、生活環境や心身の変化を把握します。入院中は、介護保険によるサービスは利用できませんので、入院する場合は必ずケアマネジャーに連絡しましょう。日頃から、ケアマネジャーのお名前や、連絡先を携帯しておくで安心です。

次に、施設についてです。退院後も、住み慣れたご自宅で

暮らすのが一番ですが、介護が必要となり自宅での生活が困難になる場合もあります。利用できる施設を知っておくことは安心につながります。



当院では、入院時に看護師からケアマネジャーに連絡をして、入院前の状況を確認しています。また、退院前には、ケアマネジャーと病院スタッフで会議を開き、退院準備について相談することもあります。退院後の生活に不安がある方は、ソーシャルワーカーにご相談ください。入院中は、なるべく自立した生活を送り、退院時にあわてないようにしましょう。

施設の種類	概要
特別養護老人ホーム	居家で継続した介護が困難な方（要介護3以上）
介護老人保健施設	在宅復帰を目指す高齢者が看護・機能訓練を受ける（要介護認定者）
グループホーム	認知症の高齢者（要支援2以上）
有料老人ホーム（介護付・住宅型）	「介護付」は施設内スタッフが介護を行う 「住宅型」は食事提供のみで、必要に応じ外部介護サービスを利用
サービス付き高齢者住宅	日常生活に不安のある高齢者 安否確認や生活支援等のサービスの他、介護・医療と連携したサービスを提供する

*施設の概要は、一般的なものであり、入所条件は施設によって異なります

内科（消化器疾患部門）の紹介

「内視鏡治療は処置？ いいえ、手術です」

内科部長・内視鏡センター長 河本 博文

消化器病の診断治療には内視鏡は欠かせません。それは皆さん良くわかっていると思うのですが、今でも「胃カメラ」と呼ばれるせいか、単なる「覗き」検査で内視鏡治療もその延長とされている節があります。

この「胃カメラ」という言葉は実は死語で、もうこのようなものは存在しません。最初の胃カメラができたのは1950年頃です。内視鏡の先端に本物のカメラが付いていて、それを盲目的に胃内まで挿入し、暗室でカメラについた光源のほのかな明かりを頼りに、何となく胃の中の写真を撮っていた時の「遺物」です。上部消化管内視鏡というのが正しい用語です。また「大腸カメラ」は死語どころかこのようなものはこの世に存在しなかったのです。ただ、検査をなんとなくイメージしてもらうために、患者さんの前で「カメラ」と説明するので生き残っている用語なのです。

この「胃カメラ」という言葉を使うと、消化器内視鏡は「胃カメラ」の時代からあまり進歩がなくそれほど専門性は高くないと、内視鏡に従事したことがない年配の医療従事者は思われるでしょう。いいえ、若い人でも「胃カメラ」という言葉のせいでそう思うかもしれません。

それに対して「手術」という言葉は、一般の人にも医療従事者にも、昔から緊張感を生む言葉ですね。「手術室」、「緊急手術」、何か大変なことを想像させる響きがあります。危ないことがあっても覚悟させる響きがあります。いわばステータス性のある用語ですね。「胃カメラ」と比較すると羨

ましい限りです。

確かに内視鏡室で行っている上部消化管内視鏡検査も下部内視鏡検査も「覗き」検査です。一方、がんを切除したり、ステントを入れたり、手術室で行う外科手術や血管造影室で行われるIVRと同様なことも行っています。内視鏡室や透視室で行われる内視鏡治療は、診療区分上、「手術」に分類されていて立派な点数が付いています。内視鏡治療を受けると、在院期間や治療内容の割に高いと感じる人は多いと思います。たとえば大腸ポリープの治療は総額で約15万円かかります。また、胆管結石の内視鏡治療は上部消化管内視鏡検査の22人分に相当します。これが、「覗き」と「手術」の大きな違いなのです。



私たちが内視鏡室で治療を行っている、「先生は処置中です」と電話でスタッフが受け答えることがよくあります。さて、自分たちが行っている内視鏡治療を「処置」と呼ぶことで生じるデメリットは何でしょうか。やはり治療に対する緊張感の減弱でしょう。これは職員にも患者さんにも潜在的に与えてしまう良くない印象です。これからは「手術」という言葉を用いてもっと緊張感を持った診療を心掛けたいと思っています。もちろん、第一級の診療レベルと患者さんへのやさしさはこれまでどおりです。

建物は14階床まで完成しました

附属川崎病院の新築移転工事は順調に進んでおり、建物の主要構造部分（柱、床など）を作る躯体工事は、10月末には14階床まで完成し、12月末には最上階（15階）まで完成する予定です。躯体が完成した階では、壁間仕切工事や天井内設備（配線・配管）工事などの内部工事が進んでいます。天井内設備工事を終えたところから順に、天井ボードの取り付けを行っています。

建物外部では外装工事を引き続き行い、完成したところは足場を外し、建物の外観が、また、南側の外壁には病院名称「川崎医科大学総合医療センター」のサインが見えるようになりました。今後は、引き続き上層階の外壁、アルミパネル、窓枠サッシなどを取り付けていきます。

近隣の皆様にはご迷惑をおかけいたしますが、引き続きご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。



14階工事風景（コンクリート打設）



新病院北側から撮影



工事全景（平成27年10月26日撮影）

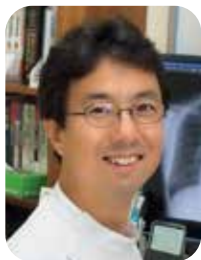


地域連携便り

～かかりつけ医を持ちましょう～

医療法人ペガサス うえの内科小児科医院

診療時間	月	火	水	木	金	土	日
9:00～12:00	○	○	○	○	○	○	休診
15:00～18:00	○	○	○	休診	○	休診	休診



院長
上野 芳樹 先生



副院長
上野 まさ子 先生

診療科目	内科、呼吸器科（呼吸器内科）、アレルギー科、循環器科（循環器内科）、胃腸科、小児科
所在地	〒709-0802 赤磐市桜が丘西 4-1-11
T E L	086-956-0505
F A X	086-955-9880
U R L	http://uenonaika.jp/
往 診	あり
休 診 日	木曜日午後、土曜日午後、日曜日、祝日



院長先生からのコメント

当院は、赤磐市のネオポリスという住宅団地にある、内科小児科医院です。主に、内科は院長が、小児科は副院長が担当し、一般診療から、予防接種、在宅医療などを行っています。また、訪問看護ステーションあおぞらも併設しています。

内科では、腹部エコー検査や、上部消化管内視鏡検査（口や鼻からの胃カメラ）、胸部レントゲン検査も可能です。呼吸器系では、呼吸機能検査で閉塞性肺疾患（COPD、気管支ぜんそくなど）の診断、治療を行っています。また並行して、禁煙外来も行っております。当院受診中、入院や専門科での診察が必要な場合は、病状に応じて地域医療支援病院や、総合病院への紹介をさせていただきます。

地域の皆様の、何でも相談できるかかりつけ医として、親切丁寧な医療を提供し、安心してかかれる医院を目指しています。

在宅患者さんの訪問診療は火曜日、水曜日、金曜日の午後 1 時～ 3 時の間、予約制で行っております。

季節の健康レシピ⑧

青菜で食卓に栄養満点の彩りを

栄養部 管理栄養士
小橋 ひろみ



秋冬と言えば“青菜”が本格的に登場する季節です。今では一年を通して手に入りやすくなりましたが、栄養豊富で色も鮮やかなこの野菜は、「食べたい」だけでなく、「食べさせたい」食材と言えるでしょう。最近では葉物野菜の種類は多様になってきましたが、今回は身近で使いやすい“小松菜”をとりあげました。

●小松菜のシャキシャキ炒め

☆ビタミンDを含むきのこと一緒に食べることで、カルシウムの吸収が高まります！



材料：2人分

小松菜	1/2 わ (150g)
・エリンギ	中 1 本 (40g)
・削りぶし	1 パック (3g)
・桜えび	大さじ 1 (4g)
・ごま油	小さじ 2
調味液 (A)	
・しょうゆ	小さじ 2
・だし汁	小さじ 1
・酒	小さじ 1

(1人分: エネルギー 52kcal
カルシウム 170mg 塩分 0.8g)

《作り方》

- ①小松菜は根本を切り、4cmの長さに揃えて切っておく。エリンギも同じ位の大きさにするように切っておく。
- ②フライパンにごま油小さじ2を熱し、強火で手早く①を炒める。
- ③ややしんなりしてきたら、桜えびを加えて炒め、調味液 (A) をまわし入れてなじませる。
- ④最後に削りぶしを加えて、ひと混ぜする。

青菜の栄養 《小松菜》

ほうれん草の約3倍のカルシウムの多さが大きな特徴です。一緒に含まれるビタミンKとともに骨を強くします。口内炎を防ぐビタミンB2も豊富です。

