

かわさき かわら版

2016 夏号

No.22

CONTENTS

● 健康管理センターのご紹介

健康管理センター部長・センター長 鎌田 智有

● 認定看護師からのお知らせNo.2

脳卒中リハビリテーション看護認定看護師 SCU看護副主任 土師 泰彦

新病院 新築工事ニュース Vol.15

● 8月末竣工に向け工事は いよいよ大詰めを迎えています

地域連携便り

● ～かかりつけ医を持ちましょう～

中納言クリニック

● 季節の健康レシピ

栄養部 管理栄養士 武元 祥子

最新型ロボット支援手術システム

「ダヴィンチ」が導入されました！

ロボット手術をご存知ですか？お腹に何か所か小さな穴を開け、そこから内視鏡や手術器具を出し入れして行う腹腔鏡手術を更に進化させたもので、患者さんのそばに設置されたロボットを、医師が離れたところで操作して手術を進めていく方法です。よく見える三次元画像や器用に曲がる手術用器具を用いることで、手術の正確さが格段に向上し、良好な手術成績が期待されます。世界的には、前立腺や子宮の手術などに対し、年間約60万件用いられており、日本でも数年前から急速に普及してきました。

特に、前立腺がんに対する前立腺全摘術においては、ロボット手術が標準術式になっています。また、費用に関しては、以前は自費でしたが、平成24年より前立腺がん、平成28年より腎がんの一部に対し保険が適応されるようになり、身近な治療となりました。今後、当院でも、ロボット手術に力を入れてまいりますので、職員にお気軽にお尋ねください。

泌尿器科副部長 上原慎也



健康管理センターのご紹介



健康管理センター部長・センター長
鎌田 智有

平成28年4月1日より健康管理センターに赴任いたしました鎌田と申します。このたびは、ご挨拶と当センターのご紹介をさせていただきます。

当センターは医師2名、保健師5名、事務（受付）1名の計8名のスタッフで日々業務を担当しております。主な業務内容は、人間ドック、岡山市健康診査（がん検診、特定健診など）、企業健診、個人健診、職員健診などであり、これらに対し医師による健康評価と医学的指導（経過観察あるいは精密検査・治療の必要性の有無）、保健師による保健指導（食生活や運動指導などによる生活習慣の改善）を重点的に行っております。また、喫煙による自身の健康障害（がんや虚血性心疾患など）や受動喫煙（喫煙していない周囲への健康障害）を重視した禁煙指導も行っております。

医学の中では、病気になったら治すという「治療医学」に対して、病気にならないように予防する「予防医学」があります。当センターで行っている業務がまさに「予防医学」になります。健診を受けられた対象者自身がその健診結果を理

解し、体の変化に早く気づき、自らの生活習慣を振り返り、改善すべき生活習慣を自分なりに無理なく設定する、そして自身の健康を自己管理できるように我々スタッフが微力ながらサポートさせていただきたいと思っております。特に、当センター保健師は「日本人間ドック学会健診情報管理指導士」の資格を有しており、健診受診者個々のライフスタイルに応じた保健指導を行っております。

すでに6月1日からは岡山市健康診査が始まっております。これまでに健診を受けられたことのない方は、是非ともこの機会に受けていただきたいと思います。岡山市のがん検診に関しては、昨年と一部変更点がございます。何かご不明な点がございましたら、遠慮なく当センターまでご連絡ください。12月1日からは新病院（川崎医科大学総合医療センター）に移転いたしますが、当センターはこれからも地域に根ざした健診を目指してまいりますので、何卒よろしく願います。

No.2

認定看護師からのお知らせ

脳卒中リハビリテーション看護認定看護師 SCU看護副主任
土師 泰彦



脳卒中は大きく分けて脳の血管が詰まる脳梗塞と、破れて出血する脳出血、くも膜下出血があります。どれも突然発症し、脳がダメージを受けることで手足や顔面の麻痺、感覚障害など様々な身体症状を引き起こします。他にも言葉が出てこない、理解できないといった失語症、片側半分の視野が欠ける半側空間失認などの高次脳機能障害を起すこともあります。そのため、今まで行っていたことができず日常生活に支障をきたすことがあります。

当院には、医師、看護師、薬剤師、理学・作業療法士、言語聴覚士、管理栄養士、医療ソーシャルワーカー等の多職種からなる脳卒中チームがあります。平日は毎朝、入院中の脳卒中患者さんについて情報共有し、週に1回、より詳細なカンファレンスを行い、退院支援につなげています。カンファレンスには、ご家族やケアマネジャーを招き、退院後の生活を見据えた話し合いを行い、患者さん、ご家族のサポートを行っています。

脳卒中は早期発見、早期治療、早期リハビリテーションにより機能回復、後遺症の程度が大きく変わります。当院は、今年6月にSCU（脳卒中集中治療室）を開設しました。脳卒中の超急性期・急性期に専属医療スタッフが治療・看護・リハビリテーションを行うことで日常生活能力と生活の質の向上に努めています。SCUでは、一人ひとりの患者さんと濃密に関わることができ、患者さんの軽快していく様子に、ご家族とともに喜びを感じています。今後はさらにチーム力を高め、より専門的な看護が提供できるように日々研鑽してまいります。

【認定看護師とは】

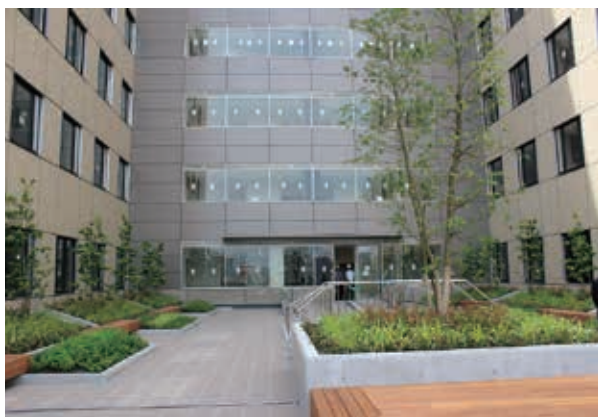
日本看護協会の認定看護師認定審査に合格し、特定の看護分野において、熟練した看護技術と知識を用いて水準の高い看護を実践できる看護師であると認定された者をいいます。

8月末竣工に向け工事は いよいよ大詰めを迎えています

建物内部では、壁、天井、床の仕上げ工事や造作家具の取り付けが6月末で概ね完了し、内装工事を終えた階から順に最終工程である美装工事に取り掛かっています。また、電気設備、給排水衛生設備、空調設備、防災設備などの設備機器は接続工事を終え、点検、調整や連動試験を進めています。

建物外部では、工事用の仮囲い用フェンスを撤去し、新設歩道工事や敷地沿いの道路拡幅工事などを行っています。建物南側空地では、植栽工事や遊歩道の工事も進んでいます。

なお、12月1日開院前には、新しい病院の内覧会を計画しています。日程等につきましては、本誌かわさきかわら版、ホームページなどでお知らせしていきます。



8階リハビリテーション庭園



9階病棟



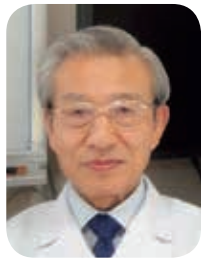
工事全景（航空写真：平成28年5月20日撮影）



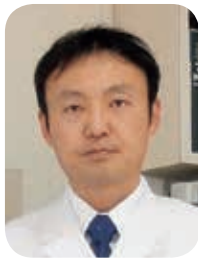
地域連携便り

～かかりつけ医を持ちましょう～

中納言クリニック



院長
小川 紀雄 先生



副院長
小川 大輔 先生

| | |
|------|---|
| 診療科目 | 内科・糖尿病内科・腎臓内科・老年内科・神経内科 |
| 所在地 | 〒703-8292 岡山市中区中納言4-31 |
| TEL | 086-272-1439 |
| FAX | 086-272-1454 |
| URL | http://www.1a.biglobe.ne.jp/chunagon/ |
| 訪問診療 | 有 |
| 休診日 | 日曜日、祝日、木曜日午後、土曜日午後 |



院長先生からのコメント

当院は、「安全で質の高い全人的医療の提供を目指す」という基本理念を基礎に、二人の医師の専門性をいかして専門的医療を行うという2段階での医療を地域で展開しています。

全人的医療としては、高齢化社会に即応して老年内科に力を入れています。さらに、受診後に外部の調剤薬局まで移動するのが難しい高齢の患者さんが多いこともあり、特殊な薬剤以外は患者さんにメリットの多い院内処方に対応しています。

専門医療としては、ことに糖尿病、慢性腎臓病、パーキンソン病、認知症などの診療に力を入れています。

当院は診療の基盤となる聴診や触診などのオーソドックスな「診察」を重視しています。そのうえで、レントゲン検査、超音波検査、心電図検査の機器を揃え、わずか数分で全血球計算(CBC)、CRP、血糖値、HbA1cの結果が得られる機器も備えて、直ちに総合病院に紹介すべき病態かどうかの判断ができるようにしています。また、これらの機器による検査成績によって、糖尿病などの慢性疾患においても受診したその場で治療の変更を行うことができ、患者さんにとって経済的に有利な院内処方と相まってワンストップ医療を実現しています。

医師二人体制で、「在宅療養支援診療所」としての訪問診療にも力を入れています。

季節の健康レシピ⑪

夏バテ防止!「晴れの国おかやま」自慢の夏野菜チキンカレー

いよいよ夏本番です。暑くなると食欲が落ちる方も多いのではないのでしょうか。カレーはたくさんのスパイスを活用した料理で、食欲増進の効果がありません。旬を迎えた夏野菜、特にナス、かぼちゃ、オクラなどは栄養価も高く、おいしさも格別です。ボリュームたっぷりの夏野菜カレーで夏を元気に乗り切りましょう!

栄養部 管理栄養士
武元 祥子



●岡山の夏野菜チキンカレー

岡山県産の野菜、若鶏を使用した地産地消のメニューを紹介します。

＜POINT＞

カレールーを使わないで油分を減らしているので、エネルギーが気になる方にも楽しんでいただけるメニューです。隠し味として、チャツネで甘みを、インスタントコーヒーでコクを、ガラムマサラでスパイス感を出しました。トッピングの野菜はオープンで焼くことでヘルシーに、また大きく切ること、野菜そのものの食感を楽しむことができ、満腹感も得られます。是非作ってみてください。

＜作り方＞

- ① トッピングの野菜は大きめに切り、玉葱と人参は小さめに切っておく。
- ② フライパンで、にんにく、しょうが、玉葱、人参を炒める。
- ③ ②に肉を入れ炒め、小麦粉・カレー粉を加え、さらに炒める。
- ④ 水250cc、コンソメ、チャツネを入れて、とろみがつくまで煮込む。
- ⑤ ケチャップ・ウスターソース・しょうゆ・インスタントコーヒーを入れて、最後にバター、お好みでガラムマサラを加える。
- ⑥ かぼちゃ、赤ピーマン、ナスをオープンで焼き、オクラは茹でておく。
- ⑦ ご飯とルーを食器に盛りつけ、⑥の野菜をトッピングして出来上がり。



★HOME COOKING POINT★

- 人参は電子レンジで2～3分加熱しておくとう火が通りやすい。
- トッピングの野菜はオーブントースターにアルミホイルを敷いて10分程度焼く。(かぼちゃはラップに包んで、電子レンジで1分程度加熱してから焼くと良い。)
- 玉葱をあめ色になるまでしっかりと炒めることで甘味がぐんと増す。
- チャツネの代わりは、すりおろしたリンゴやリンゴジャムでも良い。

材料：2人分

- 米飯150g/人
- 岡山県産若鶏…………… 120g
 - 玉葱…………… 1個
 - 人参…………… 1/3本
 - おろしにんにく…………… 小さじ1
 - おろし生姜…………… 小さじ1
 - カレー粉…………… 大さじ2/3
 - 小麦粉…………… 大さじ2
 - コンソメ…………… 小さじ1
 - チャツネ…………… 小さじ1/2
 - ケチャップ…………… 大さじ1/2
 - ソース…………… 大さじ1/2
 - しょうゆ…………… 小さじ1/2
 - インスタントコーヒー…………… 小さじ1/2
 - ガラムマサラ…………… 少々
 - 無塩バター…………… 2g
- <トッピングの野菜>
- かぼちゃ…………… 40g
 - オクラ…………… 2本
 - 赤ピーマン…………… 30g
 - ナス…………… 40g

(1人分：エネルギー456kcal たんぱく質16.5g 食塩1.5g)

川崎医科大学附属
川崎病院

〒700-8505 岡山県岡山市北区中山下2-1-80
TEL. (086) 225-2111 (代) FAX. (086) 232-8343
病院庶務課庶務係 (内線) 3316, 3318
<http://www.kawasaki-m.ac.jp/kawasakihp/>
E-mail: kwisyomu@med.kawasaki-m.ac.jp



屋上庭園(ふれあいガーデン)