

# 回生 ニュース

特定医療法人斎寿会回生病院

K a i s e i N e w s

48号

2009.9月発行

発行/特定医療法人斎寿会回生病院

編集/鈴鹿回生病院

所在地/鈴鹿市国府町112番地1

TEL/059-375-1212

FAX/059-375-1717

URL/http://www.kaiseihp.com

編集協力/TCK Nagoya

- 1 医療の現場から  
診療支援課の医療連携係
- 2 あなたの街のお医者さん  
「かつき内科」
- 3 鈴鹿回生病院診療担当医師一覧表  
鈴鹿回生病院専門外来担当医師一覧表
- 4 交通案内(三重交通バス・シャトルバス時刻表)  
鈴鹿回生病院附属クリニック診療担当医師一覧表  
鈴鹿回生病院附属クリニック専門外来担当医師一覧表
- 5 健康コーナー「医食動源」  
・シリーズ スポーツ障害～足関節捻挫に対するリハビリテーション～  
・さつま芋蒸しパン
- 6 回生.com  
「野菜をしっかりと食べましょう!!」
- 7 Information  
・夏祭り  
・第4回健康セミナー開催  
・嚥下障害センター開設のお知らせ  
・かいせいきつず夕涼み会  
・市民公開講座のお知らせ  
・新任ドクター紹介

号外

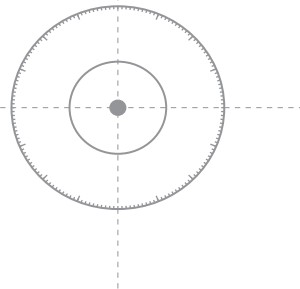
フィルムレス

になりました。

## 診療支援課の

## 医療連携係

cooperation with clinic



診療支援課の中には「医療連携係」「医療情報管理係」「医療相談係」「在宅介護支援事業所」の4部門があります。今回は、「医療連携係」をクローズアップし4部門を統括する診療支援課長に話を伺いました。

医療連携係の業務は紹介患者さんの受け入れなどの病診連携業務、医師の異動・増員を把握し診療担当医表作成などの診療案内、症例検討会・医師会主催講演会などの準備、セカンドオピニオン外来業務、本誌「回生ニュース」などの連携冊子制作などの広報活動と、さまざまですが中でもっとも重要な業務が「医療連携業務」です。



### 医療連携とは

わが国では現在、医療の機能分担が進められています。医療機関が単独で医療を提供するだけでなく、病院や診療所が役割や機能を分担し、相互が連携しながら地域の皆さんにより効率的、効果的な医療を提供するというものです。その医療の根幹となるのがかかりつけ医の先生（以下かかりつけ医）です。かかりつけ医とは、日頃から患者さんご自身やご家族の健康や病気に対して相談に応じてくれる身近な開業医の先生のことです。かかりつけ医は患者さんのお身体

の状態を把握し健康管理を行います。さらにより精密な検査や入院による治療が必要だと判断された場合、かかりつけ医が病院を紹介し高度検査を行ったり、病院の医師と相談しながら治療をすす

めていきます。このようにかかりつけ医と病院が連携して患者さんの治療にあたることで、患者さんは同じ検査を何度も受けるというようなこともなく効率的かつ効果的に治療を受けられるようになります。また、医療連携には他病院と連携を図る病病連携や施設と連携を図る病施連携などがあります。



の状態を把握し健康管理を行います。さらにより精密な検査や入院による治療が必要だと判断された場合、かかりつけ医が病院を紹介し高度検査を行ったり、病院の医師と相談しながら治療をすす

### 医療機関との橋渡し

私たち医療連携係の役目は、この病診連携をはじめとした医療連携業務を円滑に行うための病院と他医療機関との橋渡しだと考えています。そのため、かかりつけ医の先生や患者さんに失礼がないよう、丁寧



診療支援課長 浅野 真由美

で迅速な対応を心がけ業務に臨んでいます。個人的なことです。私がこの病院に入職して早いもので30年が経ちました。いろいろな業務を経験しましたが、今の職務はとてもやりがいがあります。少しでも患者さんのお役に立ち、地域と病院の連携がより良いものになるよう努力したいと思います。





## 連携医療機関紹介

### かつき内科



院長の勝木顕先生

#### 院内全面バリアフリー

かつき内科は亀山市役所を東に200mほどの東町商店街の一角にあります。院内は全面完全バリアフリー。靴を履き替える必要がないので、赤ちゃんを抱いたお母さんや、腰や膝が悪い高齢の方への配慮が感じられます。清潔感あふれる院内のところどころには職員の方が育てている観葉植物が。中でも開院祝いの胡蝶蘭は、一度枯れかけたものを生き返らせてくれたのだとか。伺った日も堂々と白い花を咲かせていました。



院長の勝木顕先生は、平成3年に三重大学医学部をご卒業後、三重大学第3内科に入局され、桑名市民病院、県立総合医療センター、三重大学附属病院などで糖尿病専門医として勤務医をご経験。大学病院勤務時代は時間に追われる毎日だったそうです。糖尿病は生活習慣病ですので、データはもちろん、患者さん自身の生活背景なども大変重要です。如何せん大学病院では患者さん1人あたり10分程度の時間しかとれず、先生自身「もうすこし

密な診療ができれば」という思いがあったそうです。そして平成19年、かつき内科を開院されました。開院当初から発刊している先生手作りの「かつき内科糖尿病新聞」は、この2年で第10号まで出ています。

#### 検査の重要性

糖尿病専門医である勝木先生。「少なくとも2ヶ月に1回は検査に来てください」とおっしゃいます。その理由を先生に伺いました。

～症状がない病気なので通院が途切れてしまう患者さんが多く、自身では気づかないうちに血糖値があがってしまうケースが多々あります。検査といっても10分程度の簡単な検査でその日のうちに結果がでますので何度も来ていただく必要もありません。耳からの微量の採血で血糖値とヘモグロビンA1cの検査ができますので、症状がなくても検査を受けに来ていただきたいですね。検査さえしていれば合併症も少なく、症状も進みにくいのです。概ね日本人の糖尿病患者さんの半分程度の方しか実際に治療をしていないというデータもあります。糖尿病を悪化させないためにも、検査を受けましょう～



#### 地域のホームドクターとして

『うちにはCTもMRIもないですから、

## DATA

TEL 0595-84-5858

#### 住所

亀山市東町一丁目2番19号2

#### 診療科目

●内科

#### 診療時間

午前／8時30分～12時00分  
午後／3時00分～6時30分

	月	火	水	木	金	土	日
午前	○	○	○	○	○	○	×
午後	○	○	○	×	○	▲	×

▲土曜午後は2時30分から5時00分

#### 休診日

木曜午後、日曜、祝日

#### ホームページ

<http://www.myclinic.ne.jp/katsuki>



検査はほとんど回生病院にお願いしています。迅速に対応してくださる為、スムーズな診療ができ、とても助かっています』と、病診連携にも積極的です。一方、患者さんが本当にそれを求めておられるかをよく考えられるそうです。『大学病院時代は診療効率化を考えても、こちらが聞いたことにだけ答えてくれたらよかったのですが、開業医の役目は「患者さんが何を求めているのかを理解すること」だと思っていますので、患者さんとのコミュニケーションは大変重要です。薬は飲みたくないという方もいらっしゃれば、早く薬を出して欲しい方、CTなどの検査を希望していない方もいらっしゃいます。患者さんが話しやすい環境を心がけ、何でも話せる地域のホームドクターとして貢献していきたいです』

今後の勝木先生に期待しています。



## 南瓜をつかった夕食のお勧めメニュー

南瓜は他の野菜に比べると糖質という栄養が多く含まれるためエネルギーも100gあたり91kcal含まれます。南瓜2〜3切(90g)の分をご飯で50g減らすと約80kcalのエネルギー調整ができます。



### 鮭のチーズ焼きケチャップ&粒マスタードソース添え

【材料】4人分

鮭 ..... 4切  
 コショウ ..... 少々  
 ピザ用チーズ ..... 40g  
 ほうれん草 ..... 200g  
 コショウ ..... 少々  
 オリーブ油 ..... 小1杯  
 エリンギ ..... 大2本  
 ケチャップ ..... 大4  
 粒マスタード ..... 適量

【作り方】

- ①エリンギは十文字に切り、アルミホイルに包む。
- ②天板に鮭をのせ、コショウをふってチーズをおく。
- ③200℃に加熱したオーブンに入れ、アルミホイルをかけ10〜15分焼く。(エリンギも一緒に焼く)
- ④ほうれん草は2〜3cmに切り、オリーブ油で炒めコショウで味をととのえる。
- ⑤ケチャップと粒マスタードを混ぜてソースを作る。
- ⑥器にほうれん草・鮭・エリンギ・ソースを盛り付けでき上がり。



栄養成分値1人分  
 エネルギー 250kcal  
 塩分 1.0g

### 南瓜と小豆のいとこ煮

【材料】4人分

【作り方】

- 南瓜 ... 360g (正味) ①小豆は洗ってたっぷりの水に2〜3時間つけ  
 小豆 ..... 20g ておき、厚手の鍋に水と一緒にに入れて火に  
 砂糖 ..... 大1小1 かけ、沸騰直前に弱火にしてアクをとる。ふ  
 醤油 ..... 小1 たをして、途中水がなくなったら差し水をし  
 ながら煮る。  
 ②南瓜は3cm角に切る。  
 ③小豆が指でつぶれるほどやわらかくなったら  
 砂糖を入れてさらに20分ほど煮る。  
 ④南瓜を加え、やわらかくなったら最後に醤油  
 で味をしめる。



栄養成分値1人分  
 エネルギー 110kcal  
 塩分 0.3g

### 切干大根の中華和え

【材料】4〜6人分

切干大根 ... 1袋 (25g程度)  
 胡瓜 ..... 1本  
 カニカマ ..... 4本  
 干しいたけ ..... 10g  
 酢 ..... 大3  
 砂糖 ..... 大1  
 薄口醤油 ..... 大1  
 ごま油 ..... 小1  
 干しいたけの出し汁 ... 100cc

【作り方】

- ①切干大根は20〜30分程度水で戻し、やわらかくなるまで茹でて、水でよく洗う。
- ②胡瓜は千切り(塩もみなし)、カニカマはほぐす。
- ③戻った干しいたけは千切りにし、戻し汁とともに耐熱容器に入れ電子レンジ600Wで2分程度加熱し、冷ます。
- ④調味料を合わせ、材料を和える。



栄養成分値1人分  
 エネルギー 40kcal  
 塩分 0.6g

◆3品すべての栄養成分値は、以下のようになります。

エネルギー	400kcal	脂質	16.5g
たんぱく質	25.1g	塩分	2.0g

いしそつう  
**医志蘇通**

**C o l u m n**

## ご意見箱にお答えします。

**Q** トイレ手洗い所にジェットタオルを取り付けてほしい。手を洗わずに行く方がみえる。

**A** ご意見ありがとうございます。ジェットタオルについては、夜間の騒音の問題もあり、病棟には設置していません。ご了承ください。

### ◆◆ お褒めの言葉をいただきました ◆◆

看護師さんが元気で明るく声をかけてくれたのでうれしかった。気づかってくれて、いい人だなあと思った。気持ちの良いあいさつをしてくれたので、うれしかった。

**A** お褒めの言葉ありがとうございます。これからも笑顔を絶やさず看護に努めたいと思います。





# シリーズ スポーツ障害

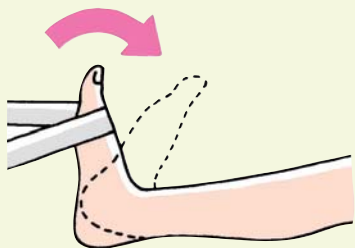
そくかんせつねんざ  
～足関節捻挫に対するリハビリテーション～



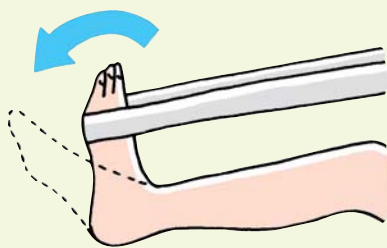
リハビリテーション課  
理学療法士  
伴 さやか

捻挫とは関節の骨と骨をつなぐ靭帯と呼ばれる組織が、緩む・部分的に切れる・完全に切れて支持性が損なわれる状態です。足関節捻挫の多くは足首を内側に強く捻っておりま。もし捻挫を起こしたら、まずは患部を冷やし、包帯等で圧迫、足を挙上して安静にした上で最寄の整形外科を受診しましょう。再発予防には足首の動きを良くし、足首周囲の筋力をつけることが大切です。以下はゴムバンドを使った足関節の代表的な運動です。

01. 前方から伸ばしたゴムバンドを足の甲にかけた状態で、ゆっくりと足首をかえす。



02. 足底面にかけたゴムバンドを両手で持ち、ゆっくりと足首を押す。



03. 両かかとを下に押し付けた状態で、両足部をゴムバンドで結び、両かかとを支点とした状態で両足部を開く。



- 急性期（～1・2週）安静をとりアイシングを施行する。
- 亜急性期（2～4週）
  - ①温熱療法や超音波療法
  - ②運動療法 1回10～20回を3セット ※激しい痛みを伴う場合は中止してください。  
※抵抗量としては、ゴムバンドであれば初めは弱抵抗のものをを用いる。

準備する物  
ゴムバンド（1m）  
※ゴムバンドが無い場合は  
タオルでも代用できます。

## 発信@

栄養管理室

管理栄養士  
安田 明代



### ●さつまいも

かんしょとも呼ばれ、種類が多だけでなく安納いものようなブランド的な品種もあり、食用のほか焼酎、天然着色料の原料としても使われています。さつまいもに多く含まれる食物繊維の一部は、血液中のコレステロールを低下させ、血糖上昇を緩やかにする働きもありますが、でんぷんを多く含みエネルギーが高いので食べすぎには注意してください。さつまい芋を切ったときに出てくる白色の乳液はヤラピンと呼ばれ、便をゆるくする働きがあり食物繊維との相乗効果で便秘予防に効果があると考えられています。また、紫芋の色素に含まれるアントシアニンは赤ワインやブルーベリーに多く含まれているポリフェノールの一種で、活性酸素を抑制する働きを持つ抗酸化物質を多く含みます。生活習慣病や老化の予防に高い効果があるといわれていますが、エネルギーが高いので摂りすぎると肥満の原因にもなるので、適度にとり入れましょう。

### ●ポイント

さつまい芋のでんぷんは60℃程度で加熱すると一部が糖質に変わり甘味が増します。調理法としては、石焼芋、ふかし芋が甘みをもっとも強く感じることができます。さつまい芋にはりんごの10倍以上ビタミンCが含まれます。熱に弱いビタミンCですが、さつまい芋の場合でんぷんが糊化し膜を作って保護するため加熱しても壊れにくいのが特徴です。

## ピックアップ食材 さつまいも

### さつまい芋蒸しパン

#### 【準備】

☆マフィンカップ等8個

#### 【材料】4人分

##### 中に入れるペースト

さつまい芋 …………… 1本  
(250g程度)

A { 黒練りごま …… 大さじ2  
砂糖 …………… 大さじ4  
ごま油 …………… 大さじ1  
牛乳 …………… 大さじ2  
バニラエッセンス …… 2～3滴  
卵黄 (Mサイズ) …… 1個

##### 蒸しパン生地

薄力粉 …………… 150g  
ベーキングパウダー …… 小さじ2  
砂糖 …………… 大さじ7  
水 …………… 1/2カップ  
スキムミルク …… 大さじ1  
卵 (Mサイズ) …… 1個  
さつまい芋 …………… 1本  
いりごま …………… 適量

#### 【栄養成分】1個あたり

エネルギー …… 251kcal  
たんぱく質 …… 4.4g  
脂質 …………… 4.9g  
食物繊維 …… 2.2g



#### 【作り方】

- ①上に飾るさつまい芋は約1cmの角切りにして水にさらし水を切っておく
- ②ペースト用さつまい芋は皮をむかずそのまま鍋に入れ、ひたひたにかぶるくらいの水で軟らかくなるまでゆでる
- ③②の皮をむき、潰しAを入れ混ぜ、電子レンジ（500W）で2～3分温め混ぜる
- ④③に卵黄とバニラエッセンスを入れ牛乳を少しずつ入れ混ぜながら軟らかさを調節し完成させる
- ⑤生地を作るのに、薄力粉とベーキングパウダーを空気とともにビニール袋に入れ、袋の口をねじりこぼれないように手で持ちながら粉を混ぜるようにゆする
- ⑥溶いた卵に砂糖を入れ混ぜ、水とスキムミルク、⑤を入れて練らないように混ぜる
- ⑦カップに⑥を1/3程度流し込み、次にさつまい芋ペーストを大さじ山盛り1杯程度入れ、更に蒸しパン生地を八分目程度流し込み、①といりごまを飾る
- ⑧⑦を沸騰している蒸し器にセットし15分程度蒸して、完成

ご存知ですか？

# フィルムレスになりました。

皆さんお気づきだと思いますが、鈴鹿回生病院では、4月からレントゲンフィルムがなくなりました。これまでは、レントゲン検査、CTやMRIなどの検査を受けていただいた時には、レントゲンフィルムに現像して写真を読影していました。CTやMRIでは画像の枚数も多くなるので何枚ものフィルムになってしまい、写真を見るのにもシャウカステン（診察室には必ずあった、フィルムを掛けて見るためのもの）に何枚も並べて見る必要がありました。でも最近ではレントゲン装置もカメラと同じようにデジタル化が進み、フィルムではなくコンピューターで画像が作れるようになり、専用の画面で見ることができるようになりました。

最先端の装置を導入したことで、患者さんご自身にとっても病院スタッフにとっても良いことがいっぱいできましたので、もう少し詳しく説明させていただきます。

まずレントゲン検査を受けると全てコンピューターで画像を作り出し、画像専用サーバー（大型コンピューター）に送られて保存されます。撮影されたレントゲンを見たい時には、24時間いつでも診察室や病棟の電子カルテからその情報を呼び出して専用の画面で見ることができ「モニター診断」することができます。

## 便利になったこと

### 1 診察までの待ち時間が短縮されます。

検査が終わったら、診察室や病棟ですぐに画像を見ることができ、また過去の画像も同時に見ることができます。これによって患者さんの待ち時間短縮にも繋がります。（これまでは過去のフィルムを何枚も探し出すにはどうしても時間がかかってしまいました）

### 2 診察時の説明が分かりやすくなります。

過去の画像（何年間分も保存できます）と当日撮影した画像を簡単に比較することができ、また画像の拡大や条件の変更なども行えますので、より分かりやすく説明を聞いていただけます。

CTでは、体を1mm毎に1枚の割合で撮影していますので、数秒間に500枚も600枚も撮影しており、診察室ではこれを連続画像で見ること

ができます。実際には内臓を動画のように連続して見ているのと同じで、とてもよく分かります。また従来の輪切りの画像だけでなく、縦切りの画像もあり、よりよく分かるようになりました。

### 3 他院との連携もフィルムレスです。

他院から持ってきていただいたフィルムは、全てコンピューターに取り込んで保存しますので、いつでも見ることができ、当院で検査したものと比較することもできます。また当院で撮影した画像はCDやDVDでお渡ししますので、これまでのように重いフィルムを持ち運んでいただくことはありません。

### 4 地球環境にもやさしいです。

フィルムがなくなりましたので、フィルムの廃棄物（銀も沢山使われています）や現像液も使わなくなり、地球環境にも貢献できます。また、フィルムを保管するのに相当広いスペースが必要でしたが、これからは不要になりますので有効に利用できます。

鈴鹿回生病院では、当院にお越しいただく皆さんに、いつも最先端の検査を受けていただき、病気を早く発見してより良い治療を受けていただくことを目標にしています。今回のフィルムレスシステムの導入も医療の進歩に大きく役立つことと思っております。今後も一層の努力をして参ります。





## 第4回健康セミナー 開催

10月31日(土) 13:30~16:30、研修医棟3階講義室にて健康セミナーを開催します。どなたでもご参加いただけますので、お誘いあわせの上、ぜひお越しください!

講話内容

糖尿病の予防は可能か、薬剤師講話、運動をしてみよう、栄養クイズ  
女性特有のがん、女性検診について

子宮がん&乳がん検診に関する無料相談

\*その他、簡易骨密度測定等。詳細は院内の配布資料等をご参照ください。

## 「嚥下障害センター」開設のお知らせ

嚥下障害は誤嚥性肺炎や呼吸不全などの生命にかかわる状態を引き起こす可能性のある病態です。同時に、食事ができないという喪失感や絶望感が精神的な障害をもたらす、食べる楽しみを奪いQOLの著しい低下をもたらします。今回、「嚥下障害センター」、専門外来「嚥下障害」を開設し、嚥下診断からリハビリ、手術療法を含めた嚥下障害を治す診療に取り組めます。

## かいせいきっず info 夕涼み会

8月1日(土) 今年で3回目となる夕涼み会が行われました。楽しみにしていた子供たちは、パネルシアターやヨーヨーつりなどのゲームに大はしゃぎ。いつも増して元気いっぱいな一日でした。



今号の

お知らせ

夏祭りを開催しました。

去る7月25日(土)恒例の夏祭りが開催されました。入院中の患者さんに少しでも楽しいひとときを過ごしてもらえたら、また地域の皆さんと少しでもふれあれる機会になれば、そういった意味が込められた夏祭り。今年もたくさんのイベントが催され、訪れた患者さんや地域の皆さんだけでなく、職員まで、みんなが笑顔や笑い声に包まれ夏祭りを楽しんでいました。



## お知らせ 市民公開講座

テーマ「生きているってすばらしい」  
~いくつかになっても体を動かせる幸せ~

日時 平成21年10月3日(土)  
13:40~15:10

場所 四日市市文化会館第1ホール

講師 鎌田 實(かまたみのる)先生  
(諏訪中央病院名誉院長)

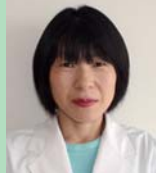
入場無料

## 新任 Dr.

放射線科

出身大学  
奈良県立  
医科大学

卒業年度  
平成8年卒



濱田 愛弓  
(はまだ あゆみ)

専門分野  
放射線科  
画像診断



病院のボランティアの方に毎週美しく生けていただいております。(病院玄関)

## 編集後記

今回は「診療支援課の医療連携」を中心に、医療連携紹介などをお送りいたしました。皆さんから本誌へのご意見・ご感想・ご要望等がございましたら、広報委員会までお寄せください。

鈴鹿回生病院 広報委員会  
〒513-8505  
三重県鈴鹿市国府町112番地  
TEL059-375-1212  
mail:info@kaiseihp.com

### 開設の理念

### 生命への奉仕

### 病院の方針

- ▶ 地域の基幹病院として皆さんの医療と健康の増進に貢献します
- ▶ 患者さんの生命と個人の尊厳を守ります
- ▶ チーム医療を推進し 患者さん中心の医療を行います
- ▶ 医療の質を向上させ 時代の要請する医療水準を保ちます

### 私たちの目標

- ▶ 誰もが適切な医療を平等に受けられるようにします
- ▶ 診療内容・医療情報を適切に説明し 患者さんが最適な医療を選択できるようにします
- ▶ 医療環境を整備し 快適に診療が受けられるようにします