

ご自由にお持ち帰り下さい

なごみのホ 和みの輪



春江病院広報誌

Vol.27

平成27年9月

新 春江病院の完成予想図(平成28年6月1日開院予定)



【新設予定】

- 整形外科センター
- 消化器センター
- 乳腺センター
- 糖尿病センター
- 回復期リハビリテーション病棟



目次

2p. 病気のお話
「胆のう結石症、胆のう炎について」

3p. 内科診療ミニカンファランス
新任医師紹介
電子カルテと自動精算機の導入

4p. 芝政リレーマラソン
かんたんレシピ

病気のお話



消化器外科 大槻 忠良 医師

「胆のう結石症、胆のう炎について」

<どんな病気?原因は?>

胆のうは、肝臓の下にのびる胆管の途中に枝分かれして存在する臓器です。

胆のうや胆管に起こった炎症を胆のう炎・胆管炎と呼びます。

胆のう炎・胆管炎の原因として最も多いのが、胆石や胆管結石です。

<どんな症状?>

胆のう炎・胆管炎および胆石症の症状で多いのは、食後の腹痛と発熱です。嘔吐もよくみられる症状です。

胆管結石では胆汁の流れが妨げられるために皮膚が黄色くなる黄疸(おうだん)が出ることがあります。

胆のう炎や胆管炎が進むと腹膜炎を起こしたり、細菌感染が広がることにより敗血症が進行し死に至る場合もあります。

<治療法は?>

胆のう炎は、炎症の程度が軽ければ、内科的治療(絶食・輸液・抗生物質の使用)で治すことができます。

しかし炎症が強い時には、胆汁を体外に排出する外科的処置(経皮経管胆のうドレナージ術)が必要になります。

この処置により炎症がおさまれば、開腹手術または腹腔鏡手術を行い胆のうを摘出します。

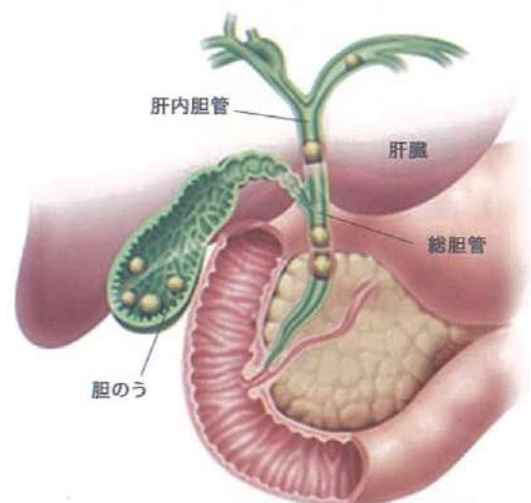
胆管炎は、軽症では内科的治療が優先されますが、必要に応じ内視鏡下に胆汁を排出する処置(内視鏡的経胆管ドレナージ術)や、内視鏡を用いて胆管の出口を拡げたり、小切開を加えて胆管内に詰まった結石を取り出す処置が行われます。

また内視鏡的処置が困難な場合には、腹壁から胆管に針を刺し胆汁を排出する外科的処置(経皮経肝胆道ドレナージ術)が必要なこともあります。

<まとめ>

このように、胆石症・胆のう炎、胆管炎は、基本的に良性の疾患ではあるものの、重症化すると生命にかかわる危険性があり、また悪性疾患が隠れている危険性もあるため油断がならない疾患のひとつです。

腹部超音波検査を含めた健診などで、定期的にチェックすることをお勧めします。



内科臨床ミニカンファランス

消化器内科部長 嶋田 紘

昨年からの内科診療体制の変更に伴い、毎週、水曜日と金曜日の午前8時半より9時までの30分間に地域連携・多目的ホールで内科系のミニカンファランスが行われています。

水曜日は2階病棟に入院中の患者の紹介で、金曜日は3階の症例であります。現在の参加者は内科系医師5名、当該病棟看護師数名、地域連携スタッフ、臨床検査技師、管理栄養士です。

写真は当院で実習している福井大学医学部学生が症例をプレゼンテーションしているところです。緊張しながら急性肺炎と急性心不全のプレゼンテーションをしておりました。

やや手狭な空間ですが少しずつディスプレイも整備され、内容も充実して、参加しているスタッフにも情報共有が出来たと思っています。

課題は難渋症例をじっくり検討する時間がないことと高齢患者が多いことから認知症などの脳疾患系を専門とする内科医師の参加が望まれているところです。

参加者に制限はありませんので興味あるスタッフはぜひご参加ください。



新任医師 紹介

眼科

いわさき けんたろう

岩崎 健太郎 医師

よろしく
お願いします



福井県越前市出身、眼科の岩崎健太郎と申します。
本年度6月より眼科外来の土曜日を担当させて頂いています。
眼科はとても奥の深い領域で、とてもやりがいを感じています。
視力低下や飛蚊症などの眼の症状は、
皆様不安に感じることが多いと思われるので、
お困りのことがあれば何でもご相談ください。
どうぞよろしくお願いたします。

電子カルテと自動精算機の導入

当院では、6月1日より電子カルテが稼動しました。
その為、お薬の待ち時間が短縮されました。

又、会計の待ち時間を短縮することを目的に自動
精算機も導入しました。皆様ご利用下さい。



第3回FBCリレーマラソンin芝政

6月21日(日)に芝政ワールドにて第3回FBCリレーマラソンが開催され、当院職員、家族合わせて40名が参加しました。春江病院チームは4チームに分かれ、各チーム最終走者まで襷を繋ぐことができました。襷が繋がり、チーム全員でゴールテープを切った瞬間は素晴らしい感動を味わうことができました。結果は、フルマラソンの部357チーム中、Aチーム14位、Bチーム304位、Cチーム305位、Dチーム252位でした。



春江病院栄養科 かんたんレシピ

蒸しナスときのこの 明太子あえ

〈なすについて知ってみよう〉

茄子(なす)の95%は水分です! 栄養成分としては「食物繊維」、眼精疲労の回復、老化予防が期待できる「ナスニン」。発ガン物質の抑制効果が期待できる「クロロゲン酸」を含んでいます。なすのおいしさをいろいろなお料理で味わってくださいね。



(1人分)
エネルギー
35kcal
塩分0.6g

材料(2人分)

- ・なす 1本(140g)
- ・しめじ 1/5パック(40g)
- ・えのきたけ 1/5袋(25g)
- ・明太子 1/6腹(20g)

～プラス食材～

マヨネーズをプラスすると、コクがでるのでまた一味変わって楽しめますよ!

作り方

- ①なすは縦半分に切ってから斜め切りにし、しめじはほぐし、えのきは長さを半分切ってほぐす。
- ②シリコンスチーマー(レンジにかけられる器)に入れて、電子レンジで2分加熱して、粗熱を取る。
- ③明太子の薄皮を取ってほぐし、ボウルに入れて②と一緒に和える。

facebook

フェイスブック



公式 facebook

病院の行事や予定などを配信しています。興味のある方はご覧下さい。



ホームページのQRコードです。

基本理念:地域医療の担い手として住民に信頼される病院を目指します。

編集・発行所 医療法人 博俊会 春江病院 広報・サービス委員会 病院広報誌編集委員会
〒919-0414 福井県坂井市春江町江留下屋敷62-5
TEL 0776-51-0029 FAX 0776-51-6163 URL <http://www.harue-hp.org/>