

～ 創意に富み 思いやりのある 信頼される病院をめざして～

春の暖かさを感じる季節となりましたが、地域の医療機関様におかれましては、いかがお過ごしでしょうか。

今月号から当院広報委員会が「りんく」の編集を担当し地域の先生方に当院の情報を発信させていただくこととなりました。

まずは地域医療連携部長よりご挨拶申し上げます。



総長
地域医療連携部長
今井 康陽

平成最後の年度初めに

日頃は、多くの患者様をご紹介頂きありがとうございます。また、ご紹介いただくにあたり、予約・救急対応等に時間を要しており、各医療機関の皆様や患者様にご不便をおかけしておりますことをお詫び申し上げます。現在、診療・検査等の予約をより短時間でお返事できるよう、業務改善に努めております。救急患者様のご紹介にも、より迅速に対応するとともに、ご紹介いただいた患者様に関するお返事、逆紹介もこれまで以上に円滑に進むよう努めてまいります。

何か不都合があった際には、ご遠慮なく地域医療連携室にご連絡いただければと存じます。

さて最近では、ICTによる病診連携や医療・介護連携が進んでおりますが、当院も、地域医療ネットワークを導入しており、連携登録医療機関の先生方を中心に、薬局とも連携し、より多くの情報を迅速に皆様へ提供できる体制を整えております。簡単に説明しますと、当院にご紹介いただいた患者様の検査・画像・内視鏡などの当院の電子カルテデータを、各医療機関のコンピュータからリアルタイムに見ていただけるシステムです。設置は当院から担当者が各医療機関・薬局に赴き、システムを各医療機関のコンピュータに追加設定するだけで費用はかかりません。このシステムの導入により、CT・MRIなどの検査結果といったものが迅速かつ詳細に閲覧可能となり、当院退院後や救急受診後などに円滑な継続治療を進めることができます。検査や処方重複を防止するとともに、薬局での投薬の安全性の向上も期待できます。是非ともご活用いただければと存じます。ご利用の際は地域医療連携室までご連絡ください。

今後とも、地域包括ケアシステムの構築ー“メディカル・タウン”構想一の実現に向けて、急性期病院としての役割を果たすべく職員一同頑張っております。皆様から当院の病院運営、特に病診連携に関する忌憚のないご意見をいただければ幸いです。よろしくお願い申し上げます。



市立池田病院 広報委員会
2019年4月第97号発行
TEL:072-751-2881



2019年 ゴールデンウィーク期間中の診療体制について



暦通りですと4月27日(土)から5月6日(月)までの10日間が休診日となりますが、診療への影響などについて検討を重ねた結果、下記の通りとさせていただきます。皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

土
4/27
休診

日	月	火	水	木	金	土
28	29 昭和の日	30 国民の祝日	5/1 天皇の即位の日	2 国民の祝日	3 憲法記念日	4 みどりの日
休診	休診	通常診療	休診	通常診療	休診	休診
5 こどもの日	6 振替休日	7	8	9	10	11
休診	休診	通常診療				休診

市民公開講座

『乳がんの薬物療法について』 病院顧問 乳がん・内分泌外科

北田 昌之



3月7日(木)開催の市民公開講座には42名の方々に参加していただきました。
女性のがん罹患数第1位が乳房で、がん死亡数も乳房は女性の第5位と厚生労働省が報告しています。
乳がんの主な治療法として手術(外科療法)、薬物療法、放射線療法が挙げられます。

薬物療法には、化学療法、内分泌療法、分子標的薬療法があり、ホルモン受容体工HD2受容体の有無などにより治療法が決められています。手術前の薬物治療は『乳房温存率の向上』『進行乳がんを手術可能な状態にする』『化学療剤の感受性を知る』を、手術後では『治癒率の向上』を再発転移では『延命』『症状緩和』『生活の質の向上』を、それぞれ目的として行われます。
術後薬物療法は治癒率の向上を目的とし、標準的治療がほぼ確立しています。また再発乳癌に対する分子標的薬など、新規薬剤が次々と登場し、生存率の向上が期待されています。

案内表示をリニューアルしました



この度、新たに天吊り誘導サインや床サインを設置し、室名サインやフロア案内サインなどを改修しました。
目的場所までの案内がよりわかりやすくなりました。



天吊り誘導サイン



室名サイン

床サイン



春キャベツを使った野菜たっぷり料理

糖尿病・脂質異常症・高血圧症の方にもおすすめ



今月の一品

お好み焼風オムレツ 【材料 一人前】



- 卵 1個
- 桜えび 1g
- キャベツ 70g
- にんじん 10g
- たまねぎ 10g
- 塩 0.3g
- 油 1g
- お好みソース 7g
- 花かつお 適量
- 青のり粉 適量

【作り方】

- ①キャベツ、にんじん、たまねぎを細切りにする。
- ②ボールに卵を割り入れ、①と桜えびと塩を入れ、混ぜ合わせる。
- ③熱したフライパンに油をひき、②を流し入れ両面を焼く。
- ④焼き上がったら、お好みソースをぬり、青のり粉、花かつおをのせる。

★ポイント★
火加減を調節しながら、じっくり火を通すと、野菜の甘みがでて、卵もふっくら焼き上がります。

減塩調理のひと工夫

今の時期、春キャベツや新タマネギといった旬の野菜を使うことで、野菜の甘みが引き立ち、少量の調味料でOK!!



キャベツの保存方法

- ①芯部分をくりぬく。
- ②くりぬいた芯の部分に水で湿らせたキッチンペーパーを詰める。
- ③少し湿らせた新聞紙に包んで冷蔵庫の野菜室で保存