

# 北海道社会保険病院だより

平成19年5月発行 第25号

## 消化器センターの開設にあたって

消化器センター長 古家 乾



消化器科・消化器外科  
合同カンファレンス

この度4月1日付けで当院の消化器科と消化器外科が統合されて、消化器センターとして発足いたしました。この紙面を借りて消化器センターを簡単に紹介させていただきたいと思えます。

当センターは5階北病棟の50床を中心に稼働しており、内科系医師5人、外科系医師4人と研修医2人が協力して診療にあたっています。

消化器は、消化管、胆膵系および肝と大きく3分野をカバーしています。

消化管の診療では4月より経鼻内視鏡とダブルバルーン小腸内視鏡の検査体制が整いました。

前者は苦痛の少ないスクリーニング内視鏡として急速に発達してきています。後者は通常の上下部内視鏡検査では確認できない小腸病変の精査、治療を可能にしました。

内科系では早期消化管癌の粘膜切開剥離術（ESD）症例数が増加していますが、外科系においても特に大腸疾患に対する鏡視下手術に重点を注ぎたいと考えております。

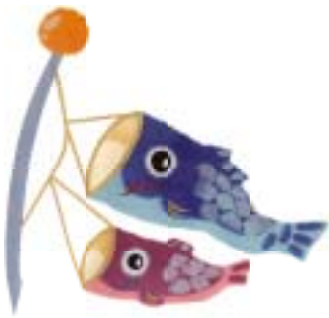
胆膵系では、良性・悪性疾患とも増加傾向にあり、救急疾患の割合が多いのも特徴です。この領域では、腹腔鏡下胆嚢摘出術、膵頭十二指腸切除を初めとする外科手術が重要な治療位置を占めますが、内視鏡・超音波・VR手技を用いた検査と治療も多数行われ、放射線治療、化学療法などと組み合わせた集学的治療を目指しております。

肝疾患領域では、ウイルス性肝炎、脂肪性肝障害（メタボリック症候群）、肝癌（原発性、転移性）、肝硬変・門脈圧亢進症などの頻度が高く、インターフェロン・核酸アナログを初

めとする薬物療法、ラジオ波凝固療法（RFA）、肝動脈塞栓術（TAE）及びリザーバー留置術、肝切除術、内視鏡的硬化療法・結紮術（EIS/EVL）、脾動脈塞栓術（PSE）、バルーン閉塞下逆行性カテーテル的静脈造影・塞栓術（BRTV/BRTO）などを日

常行っています。最後になりますが、消化器センター設置の最大の目的は、消化器に関するあらゆる分野を内科・外科医と他の消化器センタースタッフが、初診時から同一スタッフで患者さんに関わりを持てると言うことではないでしょうか。例えば、内科で診断し、外科に手術のため転科、転棟するということはなくなりました。

今後も消化器系の疾患でお困りのことがありましたら、気軽に医師や当センタースタッフに声を掛けていただけましたら幸いです。



## 5階北病棟紹介

看護科長 堀 由美

当病棟は4月から、消化器内科・消化器外科合わせて50床の消化器センターとなりました。

看護師33名、看護助手3名で患者様の看護をさせていただいています。月平均100名の入院があります。

胃や腸の検査、手術などの目的で予約入院される方もいらっしゃいますが、下痢・嘔吐・腹痛・吐血・下血・黄疸などの症状で緊急入院される方が多い病棟です。

以前は消化器内科の病棟のため、検査の結果手術が必要と決まると、外科病棟へ転科していただいていた。今はセンター化となり、内科から外科への連携もスムーズになり、同じ看護スタッフで関わらせていただいています。つらい症状で入院された方が、検査・治療を終え元気な笑顔で退院される姿を見られることは本当に嬉しいことです。

また、ご高齢の方や家族の介護

を受けながら在宅で生活されている方が入院されてくる機会も増えています。退院の段階になっても病気や入院生活により体力・筋力が衰え、在宅生活に不安を持たれることがあります。医師やソーシャルワーカー、地域連携室のスタッフとカンファレンスを行い、地域の先生方や訪問看護ステーションの協力を得て在宅生活につながっています。

娘や孫のよつな年齢の看護スタッフですが、患者様やご家族とコミュニケーションをとり、病院全体で情報を共有し患者様に関わらせていただいています。

これからも「その人らしく生活する」ことを大切に看護させていただきます。ただきたいと思えます。



## 「野菜食べていますか？」

栄養管理室長 越後 弘子

札幌市職員がつくった野菜PRソング「野菜食べちゃオ！」ご存知ですか？

管理栄養士さんが、作詞、作曲したそうです。

市民1人当たりの野菜の消費量は1日292g(03年調べ)で厚生労働省が推進する「健康日本21」の目標値350gより少ない状況です。皆さんは、350g食べてますか？

最近TVのCMで、この1本のジュースで野菜は大丈夫とか、このサプリメントでOK?なんて耳にするとありますが、野菜には真似の出来ない効果が期待できます。

噛むことでの満腹感、唾液分泌促進で消化の手助け、勿論繊維も豊富、健康維持のため野菜を心がけて食事にとりいれましょう。



## 野菜たっぷりの献立紹介 ～主食で野菜をとろう～ ・大豆もやしのピピンバ

1人分の栄養  
エネルギー514Kcal・食物繊維  
4.3g・塩分2.1g



(材料2人分)		<作り方>	
ご飯	340g	①大豆もやしは、熱湯でさっとゆで、流水にさらし4～5cm長さに切って、Aのごま油と塩少々をからめる	
A	大豆もやし 60g	②ぜんまいは、4～5cmに切り、ごま油でゆで、Bの水、醤油、さとうを加えて煮る	
	ごま油 小匙 1/2	③人参は4～5cmの長さに千切りにし、塩もみしてから水にさらし、Cの甘酢に漬ける	
	ぜんまい(水煮) 50g	④ホレン草は色よくゆで、4～5cmの長さに切り、Dのごま油、醤油で和える	
B	ごま油 大匙 1/2	⑤牛肉は細切り(して、Eの味酢、醤油、にんにくをまぶして15分位おき、ごま油で炒める	
	醤油 大匙 1/2	⑥卵はよく溶き、薄焼き卵を作り、4～5cmの長さの細切りにする	
	さとう 小匙 1/2	⑦ご飯を器に盛り、①～⑥の具を放射状に盛り、白こまを散らし、全体を混ぜながらいただく	
	水 30cc		
	人参 30g		
C	さとう 大匙 1/2		
	酢 大匙 1/2		
D	ホレン草 80g		
	ごま油 小匙 1/2		
	醤油 小匙 1/2		
	牛もも 60		
E	味酢 大匙 1/2		
	醤油 大匙 1/2		
	おろしにんにく 少々		
	ごま油 小匙 1/2		
	卵 1個		
	油 小匙 1/2		
	白こま 小匙 2		

アレンジ  
土鍋(1人用)に、ごま油を大匙1杯いれご飯、具をのせ石炭ピピンバ風も、お勧めです。