

服部病院だより

— 地域医療連携室便り —

秋号

2024年(令和6年)10月

基本理念 私たちは、利用していただける方々に最善の医療を尽くすことに努めます。

- 基本方針**
1. 地域住民の方との繋がりを大切にします。
 2. 患者さんの人格を尊重しつつ、チームで安心・安全な医療の提供に努めます。
 3. 予防・医療・介護との継続、かつ、透析医療においてリードする病院をめざします。
 4. 医療の専門職として、継続学習と人間性豊かな医療人の育成に努めます。
 5. 職員が自主・自律の精神のもと、働きがいのある職場環境をつくります。

地域医療連携室

0794-83-5327(直通)

糖尿病について

秋は、食欲が増し、つい食べすぎる人が多い季節です。今回は、糖尿病の食事療法に関して、話をしたいと思います。

糖尿病の食事療法というと、食べてはいけないものがいっぱいあったり、量が極端に少ないと思われがちですが、そうではありません。好きなものを好きなだけ食べることはできませんが、食べてはいけない食材はなく、適切な量をバランスよく食べることです。

では、どんな食事をすればいいのでしょうか？

まず、適切な量を計算します。そのために身長から自分の標準体重を出します。

標準体重=22×身長(m)×身長(m)

身長160cmであれば、標準体重=22×1.6×1.6=56.32(kg)です。

これに、日常の活動量が少ない方は25~30、かなり活動される方は30~35かけます。上記の標準体重で、活動量の少なめの人であれば、1400~1700kcalとなります。

次にバランスの良い食事ですが、三大栄養素である炭水化物(ごはん、パン、麺類など)、蛋白質(肉、魚、卵、大豆など)、脂質と、野菜や海藻・キノコ類、果物などビタミンやミネラルの豊富なものを毎日とることが大切です。糖尿病の方は、特に血糖に関係する炭水化物に関しては、食べる量を量ることをお勧めします。1日の必要カロリーが1600kcalの方で、ご飯は1食当たり150g程度(食パンなら、6枚切り1枚半)、

1800kcalの方で、ご飯1食当たり180g程度です。具体的な食事は、定食を思い浮かべてください。主菜に肉や魚、副菜として、キノコや野菜を主とした料理、ご飯と汁物とバランスが取れていると思います。デザートや間食で、果物や乳製品を摂れば、必要な食べ物をほぼ網羅していると思います。

少しもの足りなく感じる人もいるでしょうが、昔から、『腹八分目に医者いらず』、といます。糖尿病でない方もぜひ実践してみてください。



内科部長 那須 正道



回復期リハビリテーション病棟に おける口腔ケアの取り組み

令和6年度における診療報酬改定にあたり、「リハビリ・栄養管理・口腔管理の三位一体の取り組み」を強化することが重要といわれています。当病棟入院中の患者さんも、何らかの口腔機能障害を抱えている人が多いのが現状です。ある研究で、退院時に口腔機能の改善がみられた患者さんのFIM利得（リハビリの効果）が高かったとの報告もあり、口腔状態や摂食・嚥下、栄養状態の改善を通じて間接的にADLの改善に繋がると考えられています。そこで今年度は、「口腔管理の重要性を理解し、入院患者の口腔ケアに積極的に取り組むことができる」という病棟目標を掲げました。まず、入棟時の口腔状態を把握します。口腔状態によって3段階の口腔ケアプロトコルをつくり、日々取り組みます。段階別に評価間隔を決め、退院時は全患者さんに最後の評価を行います。

まだ始めたばかりの取り組みですが、患者さんが健やかな入院生活を送れるよう、多職種と情報共有し協働しながら口腔ケアに取り組んでいきたいと思えます。

回復期リハビリテーション病棟 看護師長 櫻井 芳子

栄養サポートチーム (Nutrition Support Team NST) の取り組みについて



当院のNSTチームは、医師・薬剤師・管理栄養士・看護師・言語聴覚士・臨床検査技師・臨床工学士の多職種が集まり、毎週水曜日に、低栄養と判断された患者さんのベッドサイドに訪問しています。適切な栄養管理が行われているかを確認し、多職種

と意見交換し、入院中の栄養管理の改善につながるよう主治医へ助言・提言を行っています。

また、月1回、NST委員会として集まり、NST活動の見直しを行ったり、勉強会を行い日々スキルアップを心がけています。

NST委員 管理栄養士 下羅 久美

透析患者に対するフットケアの取り組み



透析患者さんは下肢動脈疾患 (LEAD) になりやすく、重症化すると治療が難しいため予後が不良となることが知られています。そのため、異常を早期に発見して治療につなげることが重要です。透析室では、重症化を防ぐためにフットケアの専門的な研修を受けたスタッフたちが全透析患者さんに対して、リスク分類に沿って継続的に細やかなケアを提供しています。異常の発見時には専門医と連携して早期に治療が行われており、透析患者さんの足を守っています。今後も透析患者さんの足と笑顔を守る活動に取り組んでまいります。

透析室 看護師 野澤 裕子

はっとりレシピ

～鶏肉のトマトソースかけ～



材料 (1人分)

鶏もも 60g
 サラダ油 2g
 玉ねぎ(くし切り) 25g
 ベーコン 5g
 しめじ 15g
 マッシュルーム 10g
 トマトジュース 20 cc
 ケチャップ 4g
 コンソメ(顆粒) 0.4g
 鶏がらスープの素(顆粒) 0.6g
 砂糖 0.4g
 水 25 cc
 バター 1g
 塩こしょう 少々

作り方

- ①鶏肉に塩こしょうし、180℃ に予熱したオーブンで12分焼く。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎ、ベーコン、しめじ、マッシュルームを加えて炒める。調味料Aを加えて弱火で10～15分煮込む。
- ③最後にバターを入れて混ぜ、塩こしょうで味を調える。
- ④①の鶏肉を食べやすい大きさに切り、お皿に盛る。
- ⑤トマトソースをかけ、粉パセリを振りかけて完成。



栄養科 山城舞依

服部病院 外来診療担当医表

診療科	診察受付時間		月	火	水	木	金	土
内科	9:00~12:00	一診	栗野孝次郎	長尾 学	西 慎一	那須正道	山下幸政	岩本宗矩 (第2-4) 芦崎太一郎 (第1-3-5)
		二診	小坂理恵子	那須正道	福満隼人	栗野孝次郎	小坂理恵子	上田智朗 (第1) 菅真紀子 (第3-5)
		三診		武田涼輔 (脳神経内科)			的場 俊 (脳神経内科)	
	13:00~17:00(予約)		那須正道 (糖尿病専門外来) 小坂理恵子 (SAS外来)	関田憲一 (腎臓内科)	吉田信治			
	18:00~20:00	小坂理恵子		那須正道		栗野孝次郎		
外科	9:00~12:00		服部哲也	服部哲也	三方彰喜	服部哲也	三方彰喜	金澤成雄
	13:00~17:00					金澤成雄 (下肢静脈瘤専門外来)		
	18:00~20:00	(神戸大学)	服部哲也	高井 亮	服部哲也	三方彰喜		
整形外科	9:00~12:00	新患・リハビリ	楠 巖	楠 巖(第1) 斯波卓哉 (第2-3-4-5)	松宮 豊	斯波卓哉	楠 巖	山本哲也 (新患・予約)
		予約		楠 巖	松宮 豊 斯波卓哉 (~10:00)	楠 巖	斯波卓哉	斯波卓哉 (予約・リハビリ)
	18:00~20:00		楠 巖			斯波卓哉	藤原周一	
脳神経外科	9:00~12:00	救急対応	救急対応	林 宏	林 宏		山西俊介	
	13:00~16:00	救急対応	救急対応	救急対応	救急対応		救急対応	
泌尿器科	9:00~12:00		樋口彰宏					
	14:00~17:00			田代裕己	佐藤克哉			
婦人科	9:30~12:00		服部奈緒	服部奈緒		服部奈緒	服部奈緒	服部奈緒
	14:00~(予約)		服部奈緒			服部奈緒	服部奈緒	

★担当医は変更になることがありますのでご了承ください。

★変更になる場合は、各科診療室前に掲示してありますのでご注意ください。

(令和6年10月現在)

おいしいお店紹介

SWAAD (スワード)

TEL : 0794-87-6226

住 所 : 三木市緑が丘町中2-5-22

営業期間 : 11:00~15:00、

17:00~22:00

定休日 : 無休

おしゃれなインド料理屋さん



関連施設

三郎記念クリニック

■ 診療科目 : 人工透析・腎臓内科

透析医療専門のクリニックです。経験豊富なスタッフが
きめ細やかなサービスを提供します。〒675-0101 兵庫県加古川市平岡町新在家1350-1
駐車場完備

TEL. 079-423-2055 FAX. 079-423-1256

服部病院診療科目

内科・腎臓内科・消化器内科・糖尿病内科・循環器内科・脳神経内科・脳神経外科・
外科・心臓血管外科・整形外科・婦人科・泌尿器科・リハビリテーション科・
放射線科・人工透析(夜間透析あり)・人工透析外科、24時間救急受入体制

医療法人社団 一陽会

服部病院

〒673-0413 兵庫県三木市大塚218-3

TEL. 0794-82-2550 FAX. 0794-82-4399

https://www.hattori-hospital.com

当誌は、
ホームページでも
ご覧になれます。

服部病院

検索