

編集発行責任者 伊藤 洋

〒125-8506 東京都葛飾区青戸6-41-2

TEL:03-3603-2111(代表)

URL:<http://www.jikei.ac.jp/hospital/katsushika/>

E-mail:aotokouhou@jikei.ac.jp

INDEX

01. 救急部の紹介と災害医療への取り組みについて
02. 糖尿病に対する葛飾医療センターの取り組み
03. 葛飾元気野菜を使用した美味しい給食
04. 平成25年度初期臨床研修医の紹介、編集後記

救急部の紹介と災害医療への取り組みについて

平成18年10月に葛飾医療センターの前身である青戸病院に救急部が診療部として設立し、同24年1月の病院リニューアルをきっかけに救急部、総合内科、小児科を同一フロアに集約したプライマリケアユニットとして新たな出発を致しました。

当センターは人口約45万人を抱える葛飾区に2施設ある災害拠点病院の1つとして東京都の災害医療計画の中に取り込まれております。計画では都が被災地となる大規模災害が発生した場合には、主に重症者の収容・治療を行う『災害拠点病院』、中等症者や容態の安定した重症者の収容・治療を行う『災害拠点連携病院』、専門医療、慢性疾患への対応等を行う『災害医療支援病院』、そして医師会の先生方が中心となり区内各所に開設される『災害医療救護所』がそれぞれの役割を果たしながら総力戦で区民の皆様の生命を守ってゆくことになります。この方針に基づき当センターでは玄関前でトリアージを行い、歩ける軽症者は直近の青戸小学校に開設される医療救護所に対応をお願いし、重症者の救命に全力を尽くして参ります。

また、災害医療において近年注目を集めている仕組みとして『DMAT(災害派遣医療チーム)』があります。来年4月の災害拠点病院指定要件見直しに伴いその設置が義務づけられ、当センターでも準備を進めています。設置となった際には大規模災害発生時に、都道府県の枠を超えて被災地に駆けつけ、現場活動や重症者を被災地外の医療機関に搬送する『広域医療搬送』にも従事することになります。

日常救急医療のみならず、災害発生時にも災害拠点病院として使命を果たし、地域の皆様の生命を守るべく日々精進してゆく所存です。(救急部)



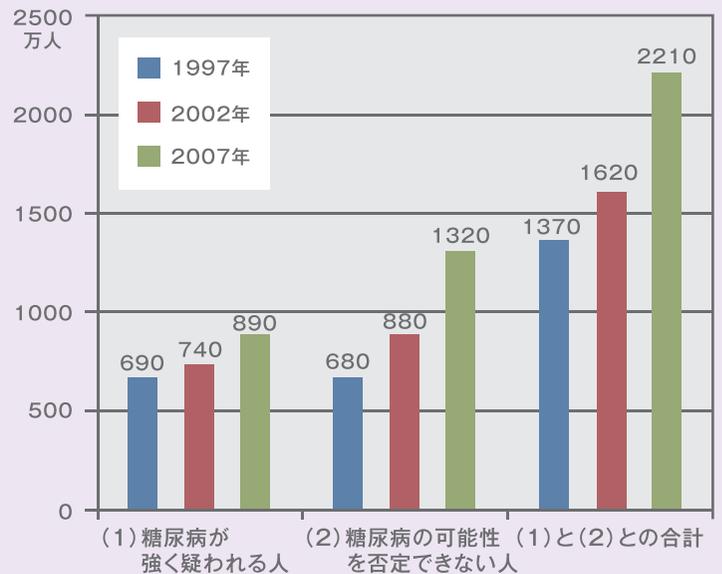
糖尿病に対する葛飾医療センターの取り組み

糖尿病患者さんは年々増加傾向にあるとされています。平成19年の国民健康・栄養調査では、糖尿病が強く疑われる人及び可能性が否定できない人の合計が2210万人で、日本の総人口からすると5.7人に一人は糖尿病の可能性があるとされています。しかし自覚症状が乏しい為、自分の体の中で起きている糖尿病による影響を把握しづらい状況にあります。そのため、血糖値が高いと言われていてもなかなか受診行動へつながらない、また治療を中断してしまうということが多いのが現状です。症状がないのに病状が進んでしまうという特徴があるため、生涯元気に生活するためにどのように糖尿病と付き合っていくかが重要です。

治療は、薬の治療だけでなく食事や運動など患者さん自身の生活が大きく影響を及ぼします。過食・肥満・運動不足・生活環境・仕事や心理的状況等、様々な因子で血糖値が左右されるため、患者さんが糖尿病と向き合い安心・安定した生活を送ることができるような支援を目指しています。その

ため、当院では医師・看護師・薬剤師・管理栄養士・臨床検査技師が患者さんを中心に考え相談し合えるチームがあります。実際には、糖尿病患者さん向けに各職種ごとの専門的知識の集団指導を提供しています。また血糖コントロールが上手くいかない人へは医師と相談しながら、糖尿病の専門看護師が糖尿病看護支援外来で、日々患者さんへの支援を行っています。(看護部)

日本における糖尿病患者の現状
(平成19年国民健康・栄養調査より)



【PCDE チーム医療】 [Patient-centered diabetes education]
= 患者中心の糖尿病教育

葛飾元気野菜を使用した美味しい給食

平成25年1月より患者さんに喜ばれる食事提供の一環として地元野菜を使用した料理の提供を葛飾区柴又にあるJA東京スマイル葛飾直売所の協力のもと開始しました。ここで葛飾の農業について簡単に説明いたします。葛飾区は23区の中で、農業が存続している数少ない区（現在10区のみ）のひとつです。かつては農業を中心としていましたが、昭和40年以降は都市化・宅地化が進み、農業者世帯数・農地面積とも急激に減少し、現在は水元・奥戸・高砂地区を中心に農業が行われています。

栽培されている主な野菜は小松菜を中心に枝豆・ほうれん草・キャベツ・葱などとなっており、ビニールハウスを導入する施設も増え、安全かつ新鮮な野菜を安定して供給できるようになりました。

現在までに『小松菜』はお浸しとして『葱』は魚の付け合わせにして提供しました。



▲今回は特産野菜である「小松菜」についてご紹介します



今では一年中食べることができる小松菜ですが、元は「冬菜」と呼ばれ、霜にあたると甘みが増して美味しくなるといわれています。ビタミンCやカロテンが豊富に含まれ、特にカルシウムは野菜の中で最も多く、ほうれん草の3倍以上含まれています。タンパク質や油脂類と一緒に食べるとビタミンの吸収率がアップします。さらに鉄分も多いので貧血や骨粗しょう症の予防にもぴったりな野菜です。患者さんやご家族からは「小松菜は普段食べないのにとっても美味しかったようで食べました」や「私は鉄分不足なので小松菜はうれしかったです」等の感想をいただいております。これからも季節に合わせた旬の地元野菜を取り入れ、患者さんに喜んでもらえるよう、新鮮で栄養価が高く美味しい食事を提供していきます。（栄養部）

小松菜とほうれん草の栄養比較

	カルシウム	鉄	ビタミンC	カロテン	食物繊維
小松菜	170mg	2.8mg	39mg	3100 μ g	1.9mg
ほうれん草	49mg	2.0mg	35mg	4200 μ g	2.8mg

※生・可食部100gあたり【五訂日本食品標準成分表より】



平成25年度初期臨床研修医の紹介

4月より平成25年度初期臨床研修医6名が新たに葛飾医療センターに入りました。
2年間の研修期間にて、多くのことを吸収し、未来の慈恵大学を担う医師を目指して頑張ります。

石川 あい 医師

地元青戸育ちです。この2年でたくさんのことを吸収したいです。

安藤 恭子 医師

一生懸命頑張ります。
よろしくお願い致します。

浅原 有揮 医師

患者さんのために、全力を尽くして仕事をしていきます。



竹下 直宏 医師

アットホームな雰囲気の病院でとても落ち着きます。
早く一人前になれる様に頑張ります。

和田 紘幸 医師

充実した2年間になるよう、
精一杯頑張ります。

山崎 幸太 医師

医師として、最初の2年間を葛飾医療センターで研修させて頂きます。早く一人前の医師になれるように頑張ります。

編集後記

今号では、急性期病院として当センターの中核を担う救急部を始め、糖尿病患者さんを中心に考えたチーム医療の提供、また、地元野菜を活用した料理の提供をご紹介させて頂きました。当センターの「総合診療体制・救急医療体制を強化し地域密着型病院を目指す」ビジョンのもと、職員一丸となって地域の医療水準の向上に努めてまいります。

そして4月からは初期臨床研修医6名が加わりました。新しい力とともに、質が高く安全で安心な医療を提供してまいります。