

鼓翼

医療法人社団

函館脳神経外科病院

041-8609 函館市神山1丁目4番12号

Tel(0138)53-6111

Fax(0138)55-3327

HP <http://www.hnh.or.jp>

2015年9月発行 第46号

* 私たち職員は、生命を尊び、病院の理念を実践するとともに、患者さんの権利を尊重し、お互い協力し合い、信頼される医療を提供していきます。

～当院の理念～

- 私たちの病院は、「思いやりの心」を大切に、発症急性期より専門的治療の実践を目指します。
- 常に前向きに研鑽を深め、患者さんやご家族の方が満足できる安全で良質かつ高度な「チーム医療」を提供します。
- 地域の医療機関との「連携」を密にし、地域医療の向上に貢献します。

～患者さんの権利～

- 誰もが良質で最善の医療を受ける権利があります。
- プライバシーを尊重され、診療についての情報を得る権利があります。
- 選択と同意に基づいた医療を受ける権利があります。

第14回健康祭り開催のお知らせ

9月27日、地域の皆さんとの交流を深め、健康作りのお役に立ちたいと毎年開催している「健康祭り」を行いました。多数の皆さんにお越し頂き大盛況となりました。ありがとうございました。これからも皆さんに選ばれる病院になれるよう努力していきたいと思っております！



ヒース(ツツジ科)が満開です！

当院副院長嶋崎による力強い餅つき！

鼓翼(はばたき)第46号もくじ

☆川-ズ 疾患 …2ページ

☆川-ズ 医療専門職…3ページ

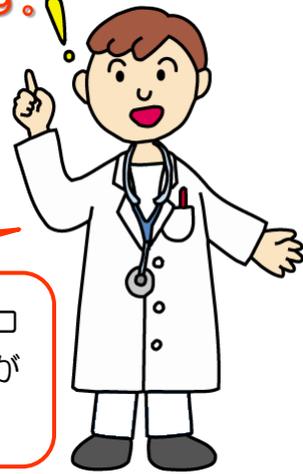
☆新MRI導入について …7ページ

☆川-ズ 栄養管理室レシピ…8ページ

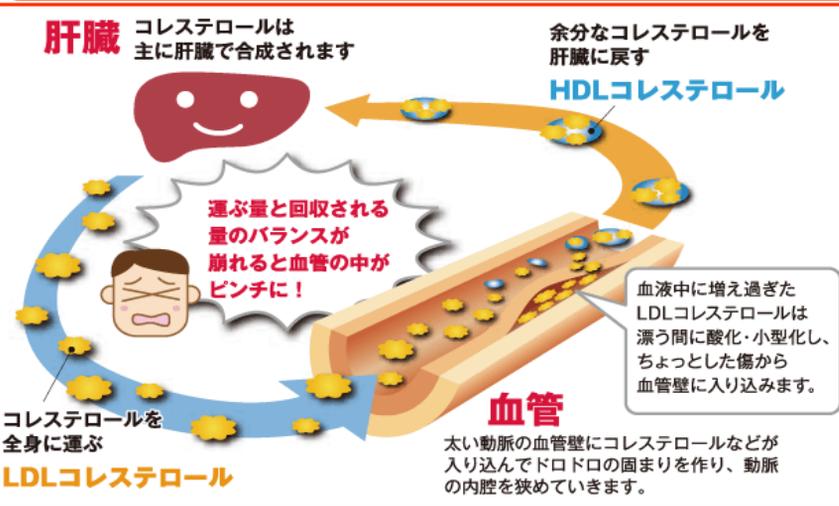
ご意見、ご要望はサービス向上委員会(0138)53-6111またはホームページにてお願い致します

脂質異常症は動脈硬化を促進し、脳卒中や心筋梗塞などの疾患のリスクを上昇させるものです。ただ近年、コレステロール摂取に関わる見解が変更され、報道もされてますがこの見解につき誤解のないように整理する必要があります。

2013年秋にアメリカ心臓病関係の学会から「心血管疾患リスク低減のための生活習慣マネジメントのガイドライン」を公表し、「コレステロール摂取量を減らして血中コレステロール値が低下するかどうか判定する証拠が数字として出せないことからコレステロールの摂取制限を設けない」との見解が出されました。



我が国の「2015年日本人の食事摂取基準」では、健常者において食事中コレステロールの摂取量と血中コレステロール値の間の相関を示すエビデンスが十分ではないことから、やはりコレステロールの制限は推奨されていません。



ただし、このことが脂質異常症のうちの高LDLコレステロール血症患者にも当てはまる訳ではないことに注意する必要があります。高値となった血中LDLコレステロールを減らすためには生活習慣、運動、食事など包括的に修正することが大切であり、コレステロール摂取のみを制限しても改善はほとんど期待できません。

このような見解から、具体的な食事療法として、日本動脈硬化学会の動脈硬化性疾患予防ガイドライン2012では、伝統的な日本食（The Japan Diet）を推奨しています。

しかし、コレステロール摂取制限を行った場合、血中LDLコレステロールが低下する人と低下しにくい人があり、個体差が大きいことが知られています。高LDLコレステロール血症の食事療法を行う場合、食事のなかの摂取バランスとさまざまな生活習慣のなかで摂取する個々の差を考慮し、薬物療法を始める前に生活改善による効果を確認するべきでしょう。



また包括的な食事内容の改善を試みることで、例として食物繊維を多く含む大豆製品、海藻、野菜類を増やすことが大切です。これらは血中コレステロール値を下げるということが明らかにされています。

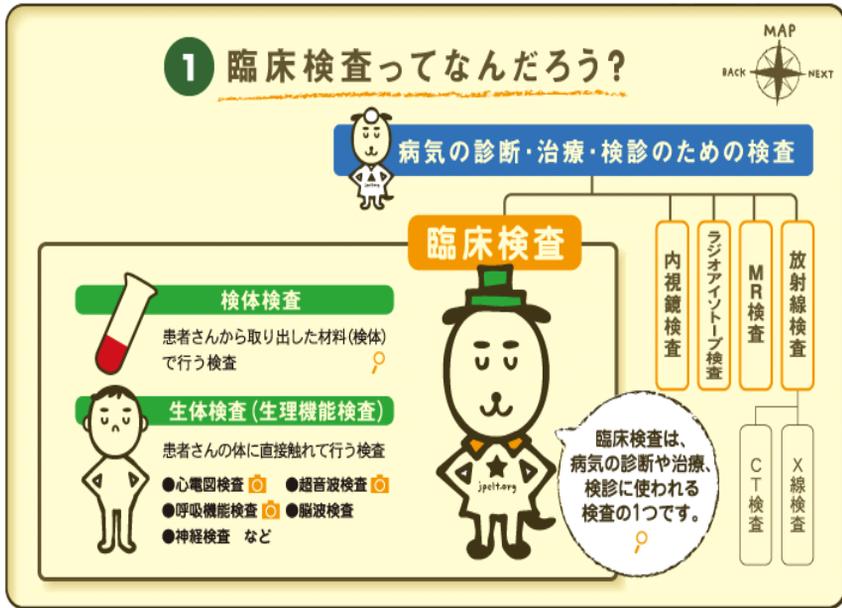
臨床検査技師とは

臨床検査技師は血液や尿の中の成分、細菌などを調べる検体検査、細胞や組織を顕微鏡でみる組織検査、脳波、心電図、超音波検査など行う神経生理検査と実に様々な広範囲の検査に携わっています。検査は診断や治療に無くてはならないものなので、常に最新の高度な知識や技術を身につけておかなければなりません。そのために常に自己研鑽に努めています。

臨床検査技師になるためには

臨床検査技師になるには国家試験に合格し、厚生労働大臣免許を取得する必要があります。国家試験の受験資格を得るためには、高等学校卒業後に4年制の大学もしくは3年制の専門学校で養成過程を修めなければなりません。学校では、厚生労働省の指定規則によって定められた科目（基礎科目/基礎専門科目/臨床専門科目）を勉強します。臨床専門科目の一部を現場で実際に学ぶ「臨床実習」も義務づけられています。

北海道には3校。札幌、旭川に学校があります。
現在、日本において臨床検査技師は約6万人います。



当院における臨床検査技師の業務

脳波・心電図・ホルター心電図（解析を含む）心エコー検査・誘発検査（神経伝導検査：しびれの検査を含む）脈波（動脈硬化：血管年齢を調べる検査）・重心動揺計検査（めまいの検査）・聴力検査呼吸機能検査それ以外に手術を安全に行うため術中モニタリングを行っています。

文責 臨床検査技師 福島 範世

Ingenia3.0T CX Dual

(Asia初)
日本1号機

dStream

ハイパフォーマンスなデジタルMRIがすべてのルーチンを変える

業界最高クラスの傾斜磁場システム と世界初のデジタルシステムの融合

による最高峰のMRIシステムです。デジタルコイル(函館初)はコイル内でMR信号をアナログからデジタルに変換することで、最もノイズ混入のない理想的な信号処理を実現しております。デジタルコイルによる高い信号強度を最大限に活かす傾斜磁場システムにより、

より高画質ルーチン画像に「こだわる」ことが可能になりました。



平成27年6月29日より稼働しています

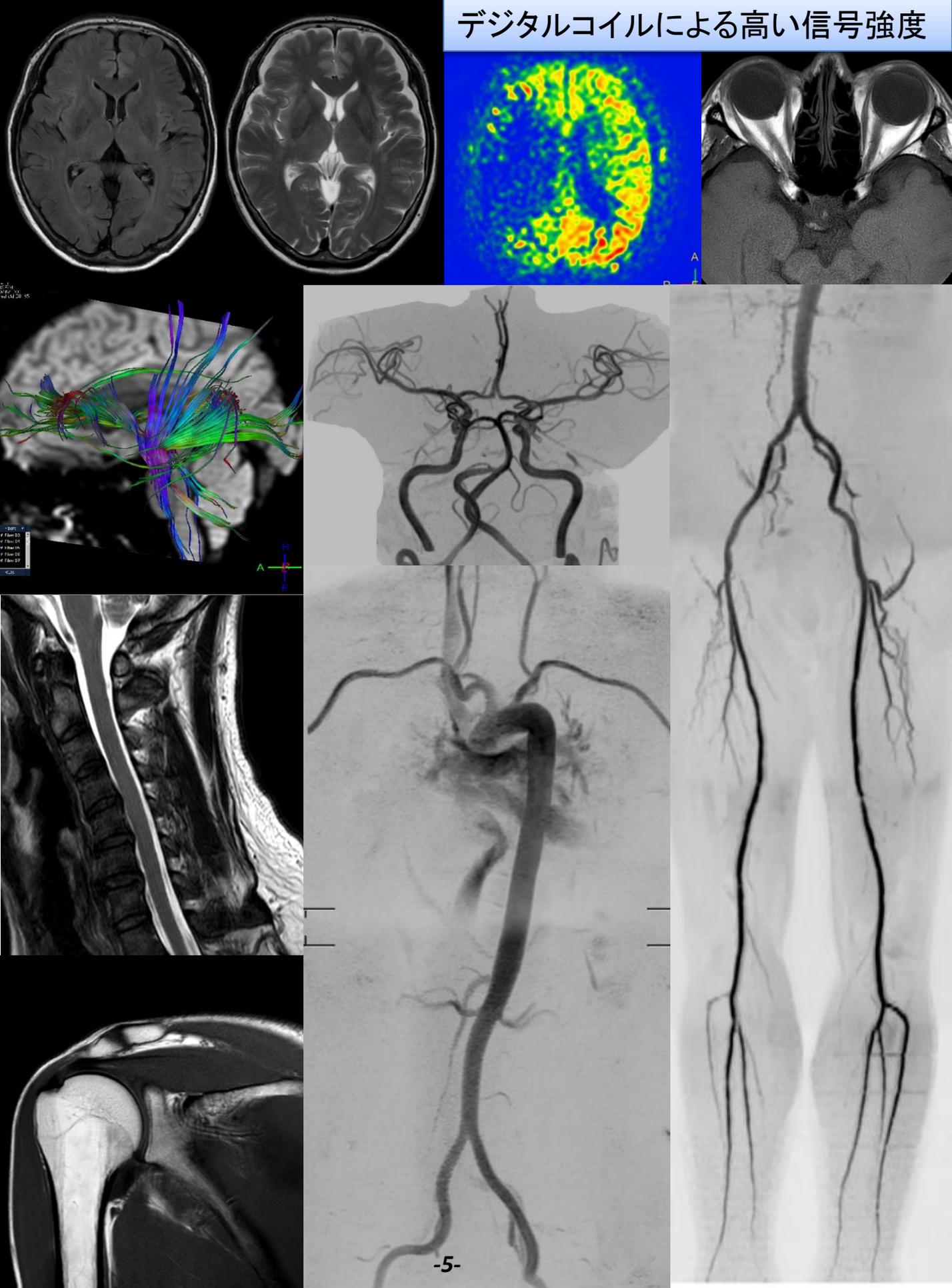
当院は道南地域において27年間365日24時間脳卒中の救急対応をして参りました。脳卒中は早期発見、早期治療が重要であり画像診断は必須の検査となっています。その中でも特にMRI検査は放射線被曝がなく、造影剤などを使用せずに、さまざまな情報(脳梗塞や脳血管など)を得られるため積極的に活用しています。

今回導入したMRI装置は最新のデジタルコイルシステムと業界最高の傾斜磁場システムが融合した最新鋭のMRI装置です。

大きな特徴としては

- デジタルコイルによる高い信号強度(従来比30~40%up)
全ての検査で高画質撮影または検査時間の短縮が可能となります。
- Multi Transmitシステム搭載
従来問題であった3.0Tでの信号ムラ大幅改善により広範囲撮影が可能となります。
- 各種最新アプリケーション
体動補正技術や非造影脳灌流画像、脳神経線維画像などが撮影できます。

デジタルコイルによる高い信号強度



食欲の秋到来！でも食べ過ぎは注意！！～メタボな僕からの提案です～

調理師の森です。食欲の秋ですね。僕も食べ過ぎには注意していますが、体重はなかなか減りません。(^_^)

今回は食べ過ぎでお悩みの方に必見！食物繊維が豊富な「大地のめぐみ混ぜ御飯」をご紹介します。ごぼうやレンコンなど根菜を使用しているのでよく噛まなければならず、少量でも満腹感が得られます。便秘解消やダイエットにも効果があるかもしれません。

また、最近メディアでも話題の「乳和食」を一品ご紹介します。初めて耳にする方もいらっしゃるかもしれませんが、牛乳を使用することでコクが増し減塩ができるというお料理です。牛乳といえば、シチューやグラタンなど洋食のイメージがあると思いますが、味噌や醤油と合わせてもおいしいですよ。今回は、シンプルに「鶏肉と大根の炊き合わせ」にしてみました。是非、お試しください。 \ (^_^) /



大地のめぐみ混ぜ御飯(4人分)

- ・精白米 2合
- ・ごぼう 80g
- ・れんこん 80g
- ・人参 40g
- ・しいたけ 40g
- ・小揚げ 1枚
- ・絹さや 4枚
- ・枝豆 ・砂糖 ・塩 ・昆布
- ・しょうゆ ・かつおだし



①精白米は研ぎ、おこわの水の分量に調整し、かつおだし、昆布、塩を入れて炊く。

- ②しいたけはスライス、ごぼうはさがき、人参は千切り、レンコンはスライス、小揚げはスライスしておく。
- ③鍋に、ごぼう、れんこん、人参、しいたけ、小揚げを入れ昆布だしで程よい硬さに煮て、砂糖、塩、しょうゆ、かつおだしで味を調える。
- ④絹さやと枝豆は色よく茹でておく。
- ⑤炊きあがった御飯に③の具材を混ぜる。混ぜる時は、適量の煮汁を入れ混ぜることでふんわりとした御飯に仕上がります。器に盛り、絹さやと枝豆を飾る。

《注意 一気に混ぜないように注意して下さい。》



鶏肉と大根の炊き合わせ(4人分)

- ・鶏モモ肉 20g
- ・大根 400g
- ・大根葉 40g
- ・しめじ 80g
- ・砂糖 2g
- ・塩 3g
- ・醤油 小さじ1杯
- ・生姜(おろし) 10g
- ・牛乳 200ml
- ・和風だし 昆布 少々
- ・唐辛子 お好みで

- ①大根は輪切りにカットし面取りをする。
- ②鶏モモ肉は下ゆでをし、ザルにあげてぬるま湯で洗う。
- ③シメジは石づきを取り、茹でておく。
- ④大根葉はさっと茹しておく。
- ⑤圧力鍋に牛乳、だし汁、生姜、調味料を入れ味を調える。
- ⑥⑤に①と②を入れ、10分圧力をかけ、10分放置する。
- ⑦圧が下がったのを確認し、フタを開けスープの味を確認する。
- ⑧器に、大根、鶏肉の順に盛り、シメジと大根葉を飾ってお好みで唐辛子をふる。

※圧力鍋がない場合は、普通の鍋でも大根や鶏肉をやわらかく煮て出来ます。