

Mitoyo
General
Hospital

発行／三豊総合病院
発行人／山田大介

三豊総合病院だより



ご自由にお持ちください



特集:

がんの治療について

- ・ 骨粗鬆症とは
 - ・ 職員の名札が新しくなりました
- [季節の旬レシピ] 野菜のカレーチーズ焼き

今号の表紙

骨粗鬆症チーム

骨粗鬆症チームの紹介 (4P)

がんの治療について

がん薬物療法は、薬物の作用によりがん細胞を阻止する体全体を巡る全身治療です。現在160種類以上あり「化学療法薬」「分子標的薬」「ホルモン療法薬」「免疫療法薬」の4つのタイプに分類されます。それぞれ副作用があり、それががん薬物療法の難しさの一つでもあります。

副作用とケア

副作用は薬剤によって症状や出現時期が異なり、まれに別の治療が必要となるものもあります。また、命にかかわらないものの血液検査などのデータに現れず、医療従事者から見て症状コントロールが難しいと思う下記の副作用があります。

患者さん本人にしかわからない症状のため
対処が難しくなります

末梢神経障害(手足のしびれ)

薬を中止しても改善しにくい厄介な症状です。



治療を継続したい気持ちが強く、患者さんが軽い症状を我慢することがあります。重篤な症状になってから休薬しても症状が改善しないことがありますので、患者さんの意思を尊重しながら何度も状態を伺い、治療薬の減量・変更などを検討します。

治療中の間持続する場合があるため
予防的対処をしていきます

皮膚障害・口内炎

患者さん自身のセルフケアによる予防が
大きく影響し、良くも悪くもなります。



認定看護師を中心に薬剤師、管理栄養士、歯科衛生士など多職種がかかわり、患者さんが長期の治療中のセルフケアを継続できるよう生活指導・ケアを通じてお手伝いします。

悪心・下痢・便秘

ある程度予防薬が確立されていますが、
病態や手術の影響などにより、
難渋する場合があります。



がん治療に専用の吐き気どめ薬が多く開発されており、それらの調整や追加を患者さんと相談しながら行っています。

同じ症状でも、患者さん個々の生活環境や大切にしていることは異なります。多職種の医療従事者が協力しながら、その症状が今の生活に与える影響や、どうすればより良い生活が送れるのかを一緒に考えながらがん治療のサポートに取り組んでいます。



骨粗鬆症チームの紹介

骨粗鬆症とは？

骨の量（骨密度）が減る、または骨の質が低下することで骨がもろくなり、骨折しやすくなる病気のことをいいます。自覚症状がないまま加齢とともに進行し、骨折して初めて気が付く人も多いため、「沈黙の疾患」と呼ばれたりしています。

一度骨折をしてしまうと、日常生活が困難になるだけでなく、生活の質も低下します。また、再骨折のリスクも高くなり、全身に様々な影響を及ぼした結果、健康寿命の短縮、生命予後も悪化すると言われています。骨粗鬆症財団の調査では、骨粗鬆症の検診受検率が低い地域ほど、大腿骨頸部骨折が多く、要介護になる人の割合も多いという結果も出ています。

当院でも骨折で入院する方は多く、手術、リハビリとともに骨粗鬆症の治療を行っています。骨粗鬆症の治療を開始し、継続していくことが、再骨折予防に必要なため、当院を退院された後も、継続して骨粗鬆症の治療を受けれるように連携をとっています。

「健康で長生き」を実現するためには、今現在骨折がなくても、骨が弱っている、骨粗鬆症と診断されたら、骨折を起こさないように、骨粗鬆症の治療をすぐに始めることが大切です。



多職種によるカンファレンス

骨粗鬆症は自覚症状がないため、患者自ら病気に気付くことが難しい疾患です。早期に予防や治療に取り組むためには、検診を受ける、骨折リスクが高い方には早めに骨評価のための検査を受ける、などの対応が必要です。ぜひご相談ください。



手軽においしく 栄養管理部がお届け!

季節の旬レシピ

野菜のカレーチーズ焼き

材料(2人分)

レンコン	80g	にんにく(すりおろし)	1g
玉ねぎ	60g	塩・こしょう	各0.2g
トマト	60g	カレー粉	小さじ2
ブロッコリー	50g	マヨネーズ	大さじ1
サラダ油	2g	とろけるチーズ	15g



作り方

- 1 レンコンはいちょう切りにし、水にさらす。
- 2 トマトは一口大の乱切り、玉ねぎは角切りにし、ブロッコリーは小房に分けて、さっと茹でる。
- 3 フライパンにサラダ油とにんにくを入れ、火にかける。
- 4 香りが出てきたら玉ねぎ、レンコンを入れ炒める。
- 5 火が通ったらブロッコリーとトマトを加え、塩こしょう、カレー粉、マヨネーズで味付けをする。
- 6 5を耐熱容器に移し、上からとろけるチーズをかけ、200度に予熱をしたオーブンで15分焼いたら出来上がり(オーブントースターでも調理できます)
- 7 お好みでパセリをちらしても彩りよく仕上がります。



調理時間
約25分



エネルギー
約128 kcal



塩分
約0.4g

※エネルギー、塩分は1人分です



ポイント スパイスであるカレー粉を使うことで、パンチの効いたおかずになります。マヨネーズとチーズでコクがプラスされます。

職員の名札が新しくなりました

令和6年12月より、職員の名札を変更いたしました。

以前は漢字でフルネームを記載していましたが、新しいものはひらがなで名字を大きく記載するようにし、より親しみやすくわかりやすいものとしています。

しばらくの間は見慣れない感じがあるかもしれませんが、みなさまのご理解をよろしくお願いいたします。



三豊総合病院 講座・イベント予定表

場所・内容
 病院内
 講座 調理実習 講座・イベント

12月

2日(月) 17時~17時45分	イルミネーション点灯式	
4日(水) 10時~12時30分	男性の料理教室	人
13日(金) 10時~12時	食べて治してハッピーライフ	人
19日(木) 15時30分~16時30分	腎臓病教室	人
20日(金) 15時~16時	糖尿病教室	人
24日(火) 12時30分~13時	みとよサプリ 冬に流行する感染症	人

1月

17日(金) 15時~16時	糖尿病教室	人
23日(木) 14時~15時30分	肝臓病教室	人
28日(火) 12時30分~13時	みとよサプリ 食後の高血糖について	人

※ 都合により予定が変更される場合があります。
 ※ 参加ご希望の方は、お気軽に病院までお問い合わせください。

年末年始 休診のお知らせ

年末年始は 12月27日(金)午後～
 1月5日(日)が休診となります。

※ 一般外来の受付はございません。

救急搬送などの緊急受診については、地域救命救急センターにて24時間体制で行っております。

※ 夜間、すぐ受診するか迷う場合は？

夜間の急病、子どもの急な病気やけがで病院に行くか悩んだ時、看護師などが相談に応じる専用ダイヤルがあります。

営業時間 夜7時～翌朝8時

電話番号 15歳～高齢者の方 #7199 または 087-812-1055
 15歳未満の方 #8000 または 087-823-1588

冬は乾燥した日が続く、ウイルスが活動しやすい時期です。

うがい・手洗い・マスク着用など、感染対策をしっかりと行いましょう。



バックナンバーのご紹介

ウェブで「ココロ」のバックナンバーをご覧ください。
 スマートフォン等で右のQRコードを読み取ってご覧ください。



ココロ紹介サイト
 QRコード