



楠だより 6月

— 2016年 —

偶数月発行 NO.52 H28.6.25 発行責任者：病院長 編集：広報委員会

健康手帳

43

びょうり 「病理」ってなに？

●「病理」とは？

もともとは病（やまい）の理（ことわり）を読み解くため、つまり病気の原因や成り立ちを研究する学問ですが、病院の現場では、患者さんの体から採取された病変部を主に顕微鏡で詳しく見ることによって、最終的な診断（確定診断）をつけることを言います。当院にも「病理診断科」という専門の科があります。

●「病理医」とは？

「病理診断」を専門的に行っている医師のことを病理医と言います。日本には現在、167万人の医師がいますが、一人前と認められた病理医は2292人しかいません。普段、患者さんとお会いすることはありませんが、医療現場では大変重要な存在です。病気によっては、「病理診断」なしで治療方針を決めたり、治療を行うことができないので、実際に診察や治療を行う内科や外科、その他の臨床医にとっても大切な存在です。

●どのような時に病理診断が行われますか？

生検：たとえば画像検査で影が発見されたときなどに、患者さんの体から病変部の一部を採取し、病理医が顕微鏡で詳しくみます。例えば、採取した細胞が、がん細胞であれば、がんであるという最終診断になります。

手術：手術で摘出された病変を目で見て、さらに顕微鏡で詳しくみます。病変の種類や病変の広がり、病変が採りきれいているかについて調べます。

術中迅速診断：手術中に行われる緊急病理診断のことです。手術中の病変の確定診断が必要な場合に、病変の一部を採取して病理医が顕微鏡で見て診断をつけます。

治療法を決定する病理診断：病理では、患者さんのがんの効きやすい薬を選ぶことも出来るようになってきました。オーダーメイド医療とも言われます。特殊な染色などを使って調べています。

このように、病理は患者さんの見えない所で最終的な診断をつけるという大事な仕事をしているのです。



病院の 基本理念

1. 患者中心の医療の実践
2. 人間性豊かな医療人の育成
3. 先進医療の開発と推進
4. 地域医療連携の強化
5. 災害救急医療の拠点活動
6. 医療を通じての国際貢献

目次

健康手帳 (43) 「病理」ってなに？	1
がん患者・家族向け勉強会&がん患者サロン	2
熊本大震災におけるDMATの活動報告について	2
健康レシピ 第44回 春山菜の煮物	3
診療科から 食道胃腸外科	4
患者さんへの改修工事完了のお知らせ	4

がん患者さん・ご家族向け勉強会

治療に伴う外見の変化のケア

～ 髪の毛や眉毛の脱毛、
肌や爪の変色に備えて ～

平成28年7月7日（木） 13時30分～14時30分

講師：神戸大学医学部附属病院
アピアランスケアチーム 太田垣 加奈子
場所：神戸大学医学部附属病院
第一病棟2階 共通カンファレンスルーム



治療による髪の毛や眉毛の脱毛、肌や爪の変色に対して、役立つケア情報をご紹介します。ウィッグの試着ができます。男性用の見本やケア用品の見本もあり、手に取っていただけます。

終了後、14:30～15:30にて、
がん患者サロンも開催致します。



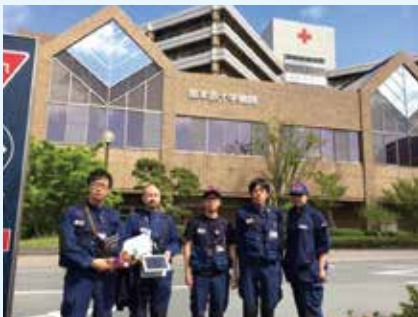
オレンジクローバーは、アピアランスケア（外見のサポートを通じて、患者さんのQOLを向上させる取り組み）の活動のシンボルマークです。たくさんのハートが集まって、患者さんが輝くことを支えています。

申し込み先：神戸大学医学部附属病院 がん相談室 片山・伊藤
電話番号 078-382-5830

熊本地震と神戸大学DMAT.....

2016年4月14日および16日に震度7を観測する「平成28年(2016年)熊本地震」が発生し、神戸大学病院からDMAT隊2隊(6名および5名)を派遣しました。DMATとは「災害急性期に活動できる機動性を持ったトレーニングを受けた医療チーム」と定義されており、今回は被災地内で主に病院支援を行いました。

神戸大学 DMAT
出動しました





一品料理で満足感アップ

～低エネルギー主菜編～

鶏肉の梅肉あえ

栄養量 (1人分)

エネルギー	65kcal
たんぱく質	12.2g
脂質	0.4g
炭水化物	1.5g
食塩相当量	1.5g

はじめじめとした梅雨が明けると、暑い季節の始まりです。今回はそんな暑さが厳しい季節にぴったりの「鶏肉の梅肉あえ」をご紹介します。

夏は冷やしそうめんや冷やしうどんなど、冷たい麺類（主食）のみで食事を済ませることが多く、ついつい栄養バランスも偏りがちになります。

そんな時にこの一品があればエネルギーを低く抑え、たんぱく質を補うことができます。梅肉の酸味と生くらげ、きゅうりのこりこり、しゃきしゃきとした食感がおいしい一品です。

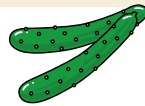
ぜひ、お試しください。



※写真の器は直径約13cm、深さ約5cm、盛り付けは1人分です。



作り方



材料(4人分)

ささみ	200g
日本酒	20ml (小さじ4)
A 塩	0.4g
昆布	適量
B きゅうり	40g
塩	0.4g
生くらげ	40g
梅干し	20g (大2個)
日本酒	2ml (小さじ2/5)
C しょうゆ	2.4ml (小さじ1/2)
さとう	1.6g (小さじ1/2)
だし	12ml (小さじ2 2/5)

<飾り用>

食用菊	適量
-----	----

計量の単位は1カップ=200ml、小さじ1=5ml

1【下準備】a.ささみはAの塩で下味をつけ、濡れ布巾で軽く拭いた昆布ではさみ、酒をふりかけ20分程度蒸す。冷めたらほぐしておく。(電子レンジの場合は耐熱皿を使い、ラップをして600Wで約3分加熱)

b.きゅうりはせん切りにし、Bの塩で軽く塩もみをする。しばらくおき、水気を切っておく。

c.生くらげは水洗いし、酒と塩(分量外)を入れた湯でさっと湯通しし、食べやすい長さに切る。

d.梅干しは種を取り包丁で刻み、Cの調味料と混ぜ合わせておく。

2下準備したa～dを混ぜ合わせ、器に盛り、菊を飾り出来上がり。

ここがポイント



- ・生くらげは乾燥くらげでも代用できますが、生の方が匂いも少なく美味しくいただけます。湯通しの際に湯がき過ぎると硬くなるため気を付けましょう。
- ・梅干しは市販のチューブ入りのものを利用しても美味しくいただけます。
- ・Cの調味料を利用すれば、いろいろな食材の梅肉あえにアレンジできます。またごま油を少量使うと一味違った風味が味わえます。ぜひ、お試しください。

メニュー考案：エームサービス(株) 二神 奨、編集：栄養管理部 脇田 久美子

食事・栄養についてのご相談は、月～金曜日に予約制で行っています。お気軽に医師、看護師、管理栄養士にお申し出ください。

●栄養相談に関する問い合わせ先●

栄養管理部 ☎078-382-6820 (直通)
受付時間 平日8:30～17:15

食道胃腸外科

食道胃腸外科はその名の通り、食道・胃・腸すなわち食物やその消化物が通る部位の病気を対象とし、主に手術での治療を行っています。食道・胃・腸のがん（消化管がん）といった悪性疾患を中心に、虫垂炎や大腸憩室炎などの良性疾患まで広く診療しています。

消化管がんに対しては、手術をはじめ、内視鏡治療（カメラによる治療）、化学療法（抗がん剤治療）、放射線治療など様々な治療の選択肢があります。そのため、消化器内科、腫瘍・血液内科、放射線腫瘍科、病理診断科などの複数の診療科と連携し、様々な治療法を効果的に組み合わせることにより、手術成績の向上を目指しております。

近年では、従来の開胸・開腹手術以外にも、^{きょうくう}胸腔鏡や^{きょうくう}腹腔鏡手術を積極的に導入しています。これらの手術法は、傷が小さく、術後の痛みが少なく、結果退院までの回復が早くなるなど、体への負担が少

ない治療法と言えます。

手術と聞くと思わず身構えてしまう方もおられますが、丁寧な病状・治療の説明を行い、十分に理解していただいた上で一緒に治療に取り組んでいただけるよう、努めてまいります。どうぞこれからも宜しくお願いいたします。



患者さんへの

お知らせ

院内改修工事が終了しました

低侵襲事業に伴う外来診療棟の改修工事が平成 28 年 3 月 31 日に完了いたしました。

工事に伴い、順次、各診療科を仮移転先に移し診療をいたしておりましたが、工事完了に伴い、仮移転先での診療が最終となる外科、脳神経外科が 4 月 23 日（土）に新スペースに引越しを終了し、全てが完了となりました。（各診療科の配置図については、神大病院ホームページに掲載済み）

患者様には大変ご不便をお掛けいたしました。ご協力いただきありがとうございました。

なお、患者サービス向上委員会では、各階に患者様ご意見箱を設置し、皆様からの忌憚のないご意見を伺い、院内環境の整備等に努めております。是非ご意見をお寄せください。

また、院内案内表示については、順次整理していく予定です。



くすのきななこ くすのきまーくん

神戸大学医学部創立75周年、神戸病院創立150周年
～記念事業寄付金へのご協力のお祝い～

問合せ先▶ 神戸大学医学部総務課研究科総務係 TEL.078-382-5111(内線5015) E-Mail : kikin@med.kobe-u.ac.jp



院外処方箋の使用期限は
発行日を含めて**4日間**です。



病院敷地内
禁煙にご協力を



忘れ物、落とし物は、1階
受付6番窓口でお預かり
しています。内線3075