



## 新年のご挨拶



福岡大学西新病院  
副院長

いり え まこと  
入江 真

新年あけましておめでとうございます。

西新病院は平成30年4月1日に福岡市医師会成人病センターから運営を移譲し、福岡大学の3つ目の病院として開院しました。以来、当院は小児から高齢者まで、あらゆる年齢層の患者さんに対して、24時間体制で診療に取り組んで参りました。月日が経つのは早いもので、西新病院として初めての新年を迎えることとなりました。そこで今回は各診療科の近況について紹介したいと思います。

消化器内科は、近隣の医療機関から紹介して頂いた患者さんや健康診断を受診された方々に対して、胃や大腸の内視鏡検査や治療を精力的に実施しています。また、新たに肝臓専門医を2名配置したことで、肝疾患患者さんの紹介も増えて来ました。

循環器内科は、2名の心臓病治療に秀でた専門医を配置し、チーム体制により心臓の冠動脈カテーテル検査や治療を24時間体制で実施しています。また、不整脈や下肢動脈閉塞症などの専門的治療にも力を入れ、受診患者さんは増えつつあります。

呼吸器内科は、昨年4月の開院以来、2名の常勤医を配置し、呼吸器感染症や肺がんなどの患

者さんの紹介が増えています。また、気管支内視鏡検査も新たに導入し、気管支や肺の詳しい検査が可能となり、対象症例が増えて来ています。

糖尿病・代謝・内分泌内科も2名の常勤医を新たに配置しました。糖尿病のみならず甲状腺、副腎および下垂体などの内分泌疾患にも精通し、専門的な知識をもって、患者さんに対応しています。お陰様で、糖尿病患者さんの血糖管理のための教育入院も徐々に増えてきており、血糖管理のみならず管理栄養士や理学療法士、薬剤師などでチームを組んで患者さんの生活改善を行っています。

新たに設置された小児科は入院診療に専念しており、24時間いつでも地域の子どもたちが安心して入院医療を受けられる体制をとっています。お陰様で、開院以来地域の小児科の先生方や急患センターから多くの患者さんを紹介していただいています。

私たちは、近隣の住民からの信頼を受け、また近隣の医療機関と連携をさらに深め、専門性の高い医療の提供を目指してこれからも頑張ります。

本年も福岡大学西新病院をよろしく願いたします。



### 基本理念

## 「地域に信頼される医療の提供」

私たちは、地域の皆様のかげがえのない健康を守るための医療を提供します

### 基本方針

- (1) 断らない医療の推進
- (2) 地域医療連携の推進
- (3) 質の高いチーム医療の提供
- (4) 先進的な医療の提供と創造的な医療への取り組み
- (5) 健康寿命維持のための健診事業の推進
- (6) 安心・安全な医療の提供
- (7) 地域に貢献できる医療従事者の育成



## ＊ 糖尿病・代謝・内分泌内科 ＊

糖尿病は、その予備群(糖尿病の可能性を否定できない方)を含めると2000万人にも達するといわれています。高血糖の状態になると、口やのどの渇き等、脱水症状が出て、この状態が長く続くと神経や眼の網膜や腎臓などに有害な合併症を引き起こします。当院では健診で初めて糖尿病が見つかった方から長年治療をされている方、あるいは他の病気で受診した際に偶然糖尿病が見つかった方など、様々な方の診療を行っています。

2018年4月から福岡大学病院の糖尿病・代謝・内分泌内科から私(福田高士)と両林龍太郎の2名の医師が赴任しました。糖尿病の基本は食事療法と運動療法ですが、医師だけでは十分な指導に時間を取ることができません。このため、食事療法や運動療法は看護師、管理栄養士、理学療法士、薬剤師などのスタッフでチームを組み、多方面から指導を行っています。

糖尿病の薬物治療は日進月歩で進歩しています。従来の内服薬やインスリン注射に加え、食欲減退、体重減少効果があるホルモンのインクレチンを注射で補充するGLP-1アナログ療法など、新しい治療法を組み合わせています。



当科では糖尿病だけではなく甲状腺などの内分泌疾患にも精通しています。外来は毎日行っていますので、気になることがありましたらいつでも受診して下さい。また、糖尿病が心配な方は早目の受診をお勧めします。

これからも患者さんの健康維持増進のため、チーム一丸となって頑張ります。糖尿病・代謝・内分泌内科を宜しくお願い致します。

糖尿病・代謝・内分泌内科長 福田 高士

## リハビリテーション科

リハビリテーション科は、理学療法士5名、作業療法士2名、言語聴覚士1名の計8名体制で入院患者さんを対象にリハビリテーションを行っています。

患者さんは色々な病気で入院しますが、病気の種類に関係なく、入院中に筋力が低下して日常生活における行動範囲が狭くなり、その結果健康寿命を損ねる可能性があります。そのため、当院では患者さんが退院後の生活に不安を抱くことなく安心して入院治療に専念できるよう、主治医や看護師と相談しながら患者さんの病状に応じた最適なリハビリテーションを早期から実施する事を心掛けています。

筋力低下の予防には、早期からリハビリテーションを行うだけでなく、栄養管理も重要です。このため、医師・看護師・管理栄養士・薬剤師と積極的に連携し、病気の状態と栄養摂取状況を確認しながら、飲み込みやすい食事の形態の検討や栄養補助食品の追加なども実施しています。患者さんの病状に合わせて、運動と食事の両面からのサポートを行い、患者さんが早期に在宅復帰できるよう努めています。

また、入院患者さんの在宅復帰に向けて、院内スタッフのみならず、患者さん自身や御家族ともコミュニケーションを取り、自宅復帰の際の様々な場面を想定し、退院後の安心・安全の生活に向けた運動療法を行っています。

リハビリテーション科 主任 松本 尚也



## ● 地域医療連携センター ●

地域医療連携センターとは、患者さんがより良い医療をわかりやすく受けていただけるよう、直接的や間接的に支援させていただく部門です。勝田副院長をセンター長とし、専任の看護師と社会福祉士、クラークが在籍しています。

具体的な業務内容は、開業医の先生方からのご紹介による入院および他医療機関からの転院受け入れ窓口としての対応や、入院患者さんの治療終了後の療養先(自宅・介護施設・転院など)や必要な社会資源(介護・福祉サービスなど)についての調整、患者さんやご家族からの医療・介護に関する相談への対応等を行っています。また、患者さんのかかりつけの先生への入退院のご連絡や診療情報に関するお問い合わせにも応じています。

患者さんが住み慣れた地域の中で適切な医療や介護を切れ目なく安心して受けることができるよう、ご家族にも意向を伺いながら総合的な支援を行っています。そのために、日頃から地域の医療機関や介護・福祉事業所等への訪問活



動を行い、意見交換会や研究会へ積極的に参加するなど、顔の見える連携を実践しております。

これからも、病院内での各職種間の連携そして地域の様々な機関(各医療機関、訪問看護ステーション、地域包括支援センター、居宅介護支援事業所、介護・福祉施設、区役所など)との連携をより充実させ、誠実で温かな姿勢で地域の皆様の健康を守っていきたくと考えております。

地域医療連携 担当看護師長 楠窪 佳子



## 栄養管理科からのおすすめレシピ

### 「おから入り大根もち」

～食物繊維たっぷり☆ダイエットに～

おからは食物繊維が豊富です。1食で食べる量を50gとしても5.8gの食物繊維が摂れます。

これは1日の食物繊維の目標量(成人)の約1/3に相当します。おからの食物繊維は水に溶けにくく、胃の中で水分を含んで膨らむので満腹感が得やすく、腹持ちも良いのでダイエットに効果的です。

また腸にたまった老廃物の排出を促し、便秘解消も期待できます。

#### ● 材料(2人分)

大根	300g
おから	60g
大葉	10g
桜エビ	5g
ゴマ	2g
サラダ油	大さじ1/2
小ねぎ	適量

#### 【調味料】

片栗粉	大さじ4
和風だし	小さじ1
塩	1g
すりおろし生姜	小さじ1

#### 【たれ】

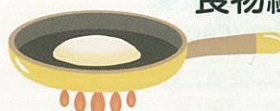
めんつゆ	大さじ3
みりん	大さじ1

#### ● 作り方

- ① 大根をすりおろし、水気を切っておく。
- ② ボウルにおから、刻んだ大葉、大根、桜エビ、ゴマと【調味料】を入れ混ぜ合わせる。
- ③ 熱したフライパンに油をひき、丸型に整えた②を入れ両面焼き色がつくまで焼く。
- ④ 焼き色がついたら蓋をして蒸し焼きにし、中まで火が通ったら【たれ】を加え全体にからめる。最後に小ねぎをかける。



エネルギー:163kcal 塩分:1.8g  
食物繊維:5.8g



管理栄養士 蔵元 公美