

開院1周年にあたり



福岡大学西新病院
病院長

いしくろ ひろやす
石倉 宏恭

当院は平成30年4月1日に開院し、早いもので1年が経ちました。開院以来、福岡市医師会成人病センター時代の診療内容の質を落とすことなく、また、大学病院の分院としての診療レベル向上を目指し、日々職員一丸となって診療に従事して参りました。1年経った今でも、十分に体制が整ったとは言い難い状況であり、まだまだ至らない点多々ありますが、これからもいつでもどなたでも安心して受診して頂ける地域に根ざした病院として頑張っていく所存です。どうぞよろしく願います。

さて、開院2年目を迎えるにあたり、この1年間の実績ならびに、今後の取り組みについて紹介させていただきます。

1)各診療科の診療内容

- ①消化器内科は、より高難度の内視鏡を用いた治療やステント治療が実施可能となり、早期がん患者さんをより早い段階で診断し、内視鏡治療によるがん切除を行っています。
- ②循環器内科は、心臓カテーテル検査・治療装置を一新しました。また、下肢閉塞性動脈硬化症に対するカテーテル治療も積極的に行っています。不整脈に対する管理や治療も24時間体制で行っています。
- ③呼吸器内科は、気管支内視鏡を導入し、肺がんの早期発見や間質性肺炎の診断・治療を積極的に行っています。
- ④糖尿病・代謝・内分泌内科は糖尿病の治療はもちろん、合併症の早期発見、肥満外来も開始しました。また、糖尿病疾患のみならず、甲状腺や副腎疾患等の内分泌疾患の診断・治療も行っています。
- ⑤小児科は小児専用病床(15床)を立ち上げ、休日・夜間を含め、常時小児科専門医が待機し、いつでも子供たちが安心して入院治療を受けられる体制を整えました。おかげさまで、今年3月までに606例の患者さんを紹介して頂きました。

次ページへ続く →



2) 救急医療体制の充実

何より、地域医療への貢献に不可欠なのは救急医療です。当院は急性期病院として、救急体制を一新しました。この結果、救急搬送数は昨年と比べ増加しました。今後も「断らない救急」を掲げて、福岡市西部地区を中心に、救急患者の受け入れに力を注ぎます。

3) 当院の2019年度の取り組みについて

1. 福岡大学病院神経内科専門医による『もの忘れ外来』を4月から開設します。(第2・4月曜日 14:00-17:00)
2. 地域包括ケア病床の開設を予定し、在宅医療への橋渡しを行います。
3. 早良区民を対象とした市民公開講座を5月28日(火)に開催いたします。

私たちは、これからも地域の方々からの信頼を受け、地域医療機関との連携を深め、専門性の高い医療を提供していきたいと考えています。今後とも福岡大学西新病院をよろしく願っています。

福岡大学西新病院
「市民公開講座」
 高取・祖原校区健康講話
 開催のお知らせ

司会 副病院長(消化器内科) 入江 真 先生

講演
「便秘」について
 消化器内科 田辺 太郎 先生

「検査値の見方」について
 消化器内科 科長 岩下 英之 先生

日時 令和元年5月28日(火) 15:30~16:30
 場所 福岡大学西新病院 別棟2階ホール

どなたでもご参加いただけます。(参加自由)
 参加費は無料です
 外来受付でお申し込み下さい。

薬剤科

薬剤師は薬の調剤や管理をするだけでなく、患者さんが入院中に安心してお薬を服用して頂くために、患者さんやご家族の方へお薬の説明を行っています。患者さんへの説明の前にはアレルギー歴、副作用歴、処方内容、検査値などを確認し、さらに入院中は随時副作用がでないかの確認を行っています。退院前には医師・看護師・栄養士・理学療法士と連携し、患者さんが安心して退院後の生活を過ごして頂けるように情報共有を図っています。

お薬は薬剤師2人体制で確認しながら調剤・監査を行い、安全にお薬をお渡しできるようにしています。また、入院中は患者さんの個々の腎機能や年齢などに合わせた薬の適正投与量を確認したり、服用中の薬の中に不要となった薬がないかの確認も行っています。他にも注射用の抗菌薬・抗真菌薬の投与量・投与期間を薬剤師が確認することによって、治療効果を最大限に発揮しつつ副作用のリスクを少しでも回避できるように取り組んでいます。

平成30年度は福岡市医師会成人病センターから福岡大学西新病院となり、小児科新設と救急受入の推進により薬剤師の24時間365日オンコール体制を開始



しました。薬剤科では“患者さんのために”を第一に考え、医薬品の適正な使用と、安全性を考えた薬物療法を提供するよう努めています。入院中、お薬について分からないこと、不安なこと、少しでも気になることがありましたら、入院前から服用中のお薬(持参薬)も含めて、遠慮なく薬剤師へお声掛け下さい。

薬剤科 長岡 麻由

看護部

3階病棟は、消化器内科、糖尿病・代謝・内分泌内科、小児科を中心に様々な疾患の患者さんを受け入れております。

中でも小児科は、昨年度新たに開設いたしました。そこで、私たち病棟看護師は、小児看護の実践能力を磨くために、小児科医や小児救急看護認定看護師、福岡大学小児医療センターの支援を受けております。開設以来、月平均56名の患者さんを受け入れ、多くの子どもとご家族に携わらせていただきました。看護師は新たな経験を積み、大きく成長した1年となりました。そして、小児看護を実践することで、さらに専門性を高めていきたいと意欲にあふれております。

小児科は、「その子どもの幸せのために」をスローガンに掲げており、子どもとご家族に寄り添う小児看護を提供するために、さらなる看護実践能力の向上に尽力してまいります。そして、地域で開業されている先生方や急患センターと



連携し、福岡西部地区の小児医療に貢献してまいりたいと考えています。

3階病棟師長 岸本 早苗



栄養管理科からのおすすめレシピ

「あさりと新玉ねぎの白ワインバター蒸し」

今回は、春食材を使った献立です。旬のあさりには糖質の代謝に利用されるビタミンB1が多く含まれ、玉ねぎやわけぎに含まれているアリシンはビタミンB1の吸収を高めてくれます。白ワインとバターの風味を生かし、減塩でも美味しく食べられます。



● 材料(2人分)

- あさり.....100g×2人分
- バター.....4g(小さじ1強)
- 白ワイン(または料理酒).....4g(小さじ1弱)
- ☆野菜類☆
- 新玉ねぎ(または玉ねぎ).....30g(1/4個程)
- わけぎ.....4g(少量)
- ☆冷蔵庫にある野菜類でOKです。

【調味料】

- 醤油.....8g(小さじ2弱)
- こしょう.....少々

● 作り方

【下準備】

あさは砂抜きしたものを用意または海水程度の水に半日～1晩漬け、砂抜きする。

- ① 玉ねぎは半月薄切りにし、わけぎは小口切りにする。
- ② フライパンにあさり、玉ねぎ、白ワインを入れ、ふたをして強火にかける。
- ③ あさりの口が開いたら、バター、調味料を加えてひと煮立ちさせる。
- ④ わけぎを散らし、器に盛り付けて、蒸し汁を全体にかける。



エネルギー: 57kcal ビタミンB1: 0.17mg 塩分: 0.9g

ビタミンB1の食事摂取基準(mg/日)推奨量

男性:50～69歳:1.3 70歳以上:1.2
女性:50～69歳:1.0 70歳以上:0.9



管理栄養士 松崎 景子