

小児科のご紹介



福岡大学西新病院
育成医療支援センター長
小児科

いのうえ たかひと
井上 貴仁

福岡大学西新病院は平成30年4月1日に開院し、1年と3ヶ月が経過しました。地域の方々がいつでも安心して、最適な医療が受けられるよう、職員一丸となって邁進してまいりました。今回は福岡大学西新病院の開院に伴い、新設された小児科についてご紹介いたします。

小児科について

1. 子どもと大人の違い

子どもは大人のミニチュアではありません。ただ単に体が小さいということのみならず、子どもの病気についても大人と大きく異なると言えます。

まず一つ目に、大人にはない(大人はかからない)子ども特有の病気が多くあることが挙げられます。小児科医はその子ども特有の病気を理解していますので、適切に診断することができます。たとえ大人と同じ病気であっても、子どもは症状が急速に進行し、重症化しやすいこともあり、小児科医は子どもの急な変化を見逃さず対応することが可能です。二つ目に治療が大人と違うということです。子どもでは薬の種類、使い方、点滴の仕方も大人と大きく異なり、大人と同じ治療を子どもに行う事はできません。さらに子どもは成長・発達の過程であるという特殊性を有しており、同じ病気の子どものみならず、ひとりひとりその子どもに合った適切な治療を行う必要があります。福岡大学西新病院小児科では、小児科の専門知識を有し、十分な小児診療実績を持った(日本小児科学会から認定された)小児科専門医が「こどもの総合医」として、診療にあたっています。

2. 福岡大学西新病院小児科の特徴

夜間・休日を含め24時間365日、常に小児科専門医が病院内に待機し、かかりつけの先生あるいは急患センターから「入院治療が必要」と紹介をいただいたお子さんを診療しています。また入院患者の急な変化に迅速に対応する体制をとっています。精密検査や高度な治療が必要なお子さんについては、福岡大学病院等高度医療機関と連携していますので、安心して最良の治療を受けることができます。

福岡大学西新病院小児科は「その子どもの幸せのために」を理念に掲げ、お子さん、ご家族に寄り添う医療を提供してまいります。今後ともよろしくお願いたします。



坂口 崇

井上 貴仁

寺町 昌史

本年度4月より新任された
医師を紹介させていただきます



循環器内科
後藤 昌希

2010年に福岡大学を卒業し、循環器・一般内科の診療に従事してきました。患者さん・ご家族に寄り添った医療を心がけて診療してまいります。よろしくお願いいたします。



循環器内科
矢野 祐依子

循環器疾患以外にも様々な内科疾患の診療にあたり、日々勉強させていただいております。丁寧で正確な医療を提供できるよう精進いたします。



循環器内科
岡本 愛祈

主に病棟主治医を担当しております。患者様、ご家族のお気持ちに寄り添えるような医療を提供すべく、日々精進してまいりますので宜しくお願い致します。



呼吸器内科
和田 健司

この度4月から西新病院に赴任してきました。今までは、風邪から肺炎、肺癌などの様々な疾患を診てきました。今後、地域の皆様の期待に応えられるように頑張ります。



消化器内科
松元 慶亮

2019年6月より赴任いたしました松元 慶亮です。西新病院では主に病棟・内視鏡を担当させていただきます。患者さんの希望に添った医療が行えるよう、がんばって参ります。



消化器内科
保田 秀生

2019年4月より着任しました。地域の皆様の健康管理のため、質の高い内視鏡検査を提供していきたいと思っております。よろしくお願いいたします。



糖尿病・代謝・内分泌科
有満 啓史

糖尿病を含めた生活習慣病や甲状腺疾患などについて、患者さんが安心できるような説明や治療を第一に心がけたいと思います。若輩者ではありますが、どうぞ宜しくお願い致します。



小児科
寺町 昌史

4月から西新病院小児科に赴任してきました。昨年は宮崎県都城市の都城市郡医師会病院で地域医療に従事していました。西新病院でも地域の皆様、開業医の先生方に信頼していただけるよう頑張ります。よろしくお願いいたします。

🚢 健診科 🍳

健康寿命をのばすための健康診断

皆さんが「寿命」という言葉から連想されるのは「平均寿命」ではないでしょうか？これはひとりの人が、生まれてから天寿を全うするまでの期間を意味します。しかし、必ずしもこの間ずっと健康で暮らしているわけではありません。年齢を重ねてくると、種々の病気にかかり、他人の力を借りずに生活する事が難しくなるのが実情です。そこで、最近耳にするようになってきた言葉が「健康寿命」で、これはひとりの人が、他人の力を借りずに生活できる期間を意味し、近年は「平均寿命」と「健康寿命」の差が約10年で推移しています。したがって「健康寿命」を長く維持するためには、まず病気にかからないようにすることが重要です。これまでは、体調を崩してから、治療が始まることが多く、それが「平均寿命」と「健康寿命」の差につながっていました。そこで、厚生労働省は病気への対策から、病気にならないようにする対策へと方向性を転換しました。健康寿命を維持するためには、日々の生活において、バランスの良い食事をし、運動を心がけるといった生活習慣を心がけるとともに、定期的に自身の健康状

態をチェックすることが重要になってきます。

定期的な健康状態のチェックには、健康診断が中心的な役割を果たします。健康診断には、メタボリックシンドロームをはじめとした生活習慣病に対する特定健診(福岡市では「よかドック」)、がんに対する各種がん検診、総合的に全身をくまなく検査する人間ドックなど、多くの種類があります。それぞれの健診を受検する機会があれば、積極的に受検し、体調に問題がなくても治療が必要な状態であれば、早期から病気への対応を行い、さらなる重症化(例えば糖尿病を放置して心筋梗塞になること)を予防することが大事になります。

当院でも、種々の健診メニューを提供していますので、一度ご自身の健康状態を福岡大学西新病院でチェックしてみ

ては如何でしょうか？大病にかかってからでは後の祭り、後悔先に立たずですよ。

福岡大学西新病院内科・准教授

小池 城司



栄養管理科からのおすすめレシピ

「豚肉と夏野菜のレンジ蒸し」

今回は、夏バテ予防献立です。疲労回復に効果的な栄養素であるビタミンB1が多く含まれている豚肉をたっぷり使い、夏野菜もたっぷり食べられるようになっています。また、ポン酢や唐辛子を使い、減塩も意識したレシピとなっているので、ぜひ作ってみてください。

● 材料(2人分)

- 豚肉薄切り.....150g
- ～野菜類～
- なす.....1本
- ピーマン.....1個
- えのき.....30g(小袋1個)
- ☆冷蔵庫にある野菜類でOKです。
- ～調味料～
- ポン酢.....小さじ2
(しょうゆ小さじ1とレモン汁小さじ1で代用可能)
- ごま油.....小さじ1
- 一味唐辛子.....少々
- 大葉.....2枚(お好みで)

● 作り方

- ① なすを輪切り、ピーマンを1cm幅の細切り、えのきは手で好きな大きさに割く。
- ② 調味料を合わせておく。
- ③ 切った野菜をお皿に盛り、一番上に豚肉を重ねないように乗せる。
- ④ ③にラップをして、電子レンジで600W 6分加熱する。
- ⑤ ④に合わせておいた調味料をかける。



エネルギー: 158kcal
ビタミンB1: 0.84mg 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 尾山 千佳子

