

こうち+クロス

高知赤十字病院広報誌
2016.1
vol.32

ご自由にお持ち帰りください



シリーズ土佐の感動風景

「福寿草」

高知県立牧野植物園では昨年2月12日に福寿草が開花しました。今年の開花時期も、もうすぐでしょうか。大豊町では、雪を割って福寿草が黄色の可憐な花をのぞかせると、南大王(標高800メートル)の山里にも春が訪れます。小さな集落の約2ヘクタールの田畠の畦畔に5万株以上の福寿草の花じゅうたんがひろがり、遊歩道は感動の風景を堪能できる花めぐりツアーのコースにもなっています。また、遠来の客を湯茶でもてなす地元の人々の人情もあふれています。花の季節には「福寿草祭り」も開催され、花を愛で、郷土芸能や撮影会、特産品の販売を楽しむ大勢の人々で賑わいます。

(出典:文/大豊町 撮影地/牧野植物園 撮影者/山岡)

高知赤十字病院の理念

愛され、親しまれ、信頼される病院づくりを目指します。

高知赤十字病院基本方針

- 人道・公平・中立・奉仕の赤十字基本原則を遵守します。
- チーム医療を推進し、患者様中心の安全で良質な医療を提供します。
- 高度医療の推進と救急医療の充実を図ります。
- 地域医療機関との連携を推進し、地域医療レベルの向上に努めます。
- 教育・研修の推進と次代を担う医療従事者を育成します。
- 災害時における医療救護活動への積極的な参加と支援を行います。

受診される皆様へ

私たちは、受診される皆様の権利を尊重します

- 平等かつ適切な医療を受ける権利
- 個人の人権が尊重される権利
- プライバシーが保障される権利
- セカンドオピニオンを受ける権利
- 医療上の情報及び説明を受ける権利
- 医療行為を選択する権利

私たちからのお願い

- ご自身の健康に関する詳細な情報を医師をはじめとする医療提供者にお知らせください。
- 治療や検査等は、理解し、納得したうえでお受けください。分からぬこと等は、ご遠慮なく医師をはじめとする医療提供者にお問い合わせください。
- 病院内では他人の迷惑にならないようにお願いいたします。
- 暴言・暴力行為があった場合、診療をお断りすることがあります。
- 医療費の支払い請求には、速やかな対応をお願いいたします。
- その他、より快適な入院生活をお過ごしいただくために、病院内の約束事についてはご協力ををお願いいたします。

2泊3日 糖尿病教育入院

糖尿病は、心筋梗塞・脳卒中の重大な危険因子です！

糖尿病は、動脈硬化の進行を早めるため心筋梗塞や脳卒中になる確率が高く、その確率は、糖尿病ではない人の2~3倍と言われています。また、糖尿病は自覚症状がなくても、放っておくと様々な合併症を引き起こします。

長期の入院が難しい方、学習をする機会がなかった方、週末を利用した「2泊3日糖尿病教育入院」で、糖尿病について学んでみませんか。

- 対象者**
- ・合併症のない2型糖尿病と診断された方
 - ・20歳から70歳までの方で認知症を認めない方
 - ・糖尿病学習に意欲のある方
- ※血糖コントロールは対象としておりません。

- 内 容**
- ・医師、看護師、管理栄養士、薬剤師、検査技師、理学療法士が基本的な糖尿病教育を行います。
 - ・入院前後には外来でも栄養指導を受けていただき、希望される方には、退院後も継続的に指導を行います。
 - ・入院中に蓄尿検査（CPR、Ccr、アルブミン）と、血糖日内変動7回の検査を行います。

- 費 用**
- ・3割負担の方で、約35,000円程度です。
※お薬の処方内容により、費用が変わる場合があります。

- 日 時**
- ・毎月第3金曜日から日曜日までの2泊3日
 - ・金曜日の11:00に来院していただき、昼食後入院手続を行います。
退院は、日曜日の11:00となります。

ご案内

入院日の昼食は、
レストラン「グランディール」
です！

入院費とは別途に
1,080円が必要となります。
(ご家族の方も1名まで
参加できます)

お問合せ先
高知赤十字病院
地域医療連携課
☎ 088-822-1201
(代表)

有意義な3日間となりますよう、
多職種協働でみなさまをサポートします！！



8F
{
5F

井型病棟とすることで、共用部面積を最小に抑えました。特室はユニットシャワー付とし、眺望に配慮した病室としています。

4F

管理部門

3F

手術部とICU/救急病棟にアンギオ室などの機能を隣接配置。
SCUを中心に重症病棟も配置し、高度治療部門を集約します。

2F
{
1F

1階は、救急部と画像診断部門を配置。健診部門やカフェはエントランスホールから直接利用できる南側に配置しています。

2階は、来院者にとってのメインフロアとし、1階からの吹抜けを中心に外来部門を集約。各科診察室、検査、薬剤、透析部門などを配置しています。食堂、売店は受付・会計、患者支援センターに隣接されます。



病室



1階から2階への吹き抜け

第8回 高知赤十字病院

定員 250 名
参加費 無料
(事前申し込み不要)

「がん医療公開講座」を開催します

当公開講座では、高知赤十字病院の第一線で活躍する医師による一般講演をはじめ、特別講演では、自然豊かな四万十川のほとりで在宅医療に力を注ぎ、多くの方々の最期に寄り添ってこられた小笠原先生をお迎えし、かかりつけ医として日々奔走する先生だからこそ語れる、患者さま、ご家族との心温まるエピソードを交えながら「病気になった時、住み慣れた我が家で過ごすこと」についてお話をいただきます。

現場の医師の声を直接聞けるこの機会に是非、ご来場ください。

開会挨拶 13:30~13:35 高知赤十字病院 院長 中村 章一郎

一般講演

座長 高知赤十字病院 外科部長 大西 一久

■演題① 13:35~14:05

「知ってほしい、肺がんの話」

高知赤十字病院 内科副部長 岡崎 三千代

■演題② 14:10~14:40

「胃癌治療最前線－完全腹腔鏡下手術の利点とは？」

高知赤十字病院 外科副部長 山井 礼道

休憩 14:40~14:50

■特別講演 14:50~15:50



「在宅医療」知っていますか？

家で最期まで療養したい人に。



小笠原 望先生 大野内科院長（高知県四万十市）

著書に、「いのちの仕舞い四万十のゲリラ医者走る！」（春陽堂）があります。

閉会挨拶 15:50~16:00 高知赤十字病院 副院長 浜口 伸正

当事業は、公益財団法人 在宅医療助成 勇美記念財団からの助成を受けています。

お問い合わせ 高知赤十字病院 医療事業・広報課 高知市新本町二丁目13番51号 ☎088-871-3616

新病院建築情報

基本方針

① 高いBCP性能を確保する全体計画

- △ 地震災害や水害時でも病院機能を維持できる設備/構造の実現
- △ あらゆるインフラ遮断を想定したエネルギー供給の多重化とバックアップ設備の確保

② 将来変化に強い柔軟な病院骨格の整備

- △ 診療部門特性に応じた平面計画の自由度を高める大スパン空間を実現
- △ 将来のニーズ変化に対応する改修や機能変更を容易にする設備計画

③ 患者と職員に選ばれるやさしい病院環境の整備

- △ 患者にとって分かりやすい動線計画と快適なアメニティースペースの整備
- △ 働きやすい職場環境の実現と充実した職員厚生機能の整備

④ 過不足のない効率性と経済性を両立する建築計画

- △ 非効率な廊下共用スペースを省いた動線効率の高い平面計画の実現
- △ 機能やスペースの共有化や連携性を重視した面積効率の高い部門計画の実現



建築概要

- ・場所 高知県高知市秦南町1-4
- ・病床数 402床
- ・診療科 20科
- ・敷地面積 約29,000m²
- ・延べ面積 約33,278m²
- ・階数・高さ 地上8階 42.5m
- ・構造種別 免震構造・SRC造、一部S造
- ・駐車場設備 600台（屋外300台 立体300台）

教えてドクター!

心筋梗塞 Q & A



「心筋梗塞」の原因は?



「心筋梗塞」を予防するには?



「心筋梗塞」の治療方法は?

心筋梗塞は冠動脈という心臓に栄養を与える血管が細くなる（狭窄）、もしくは完全に詰まる（閉塞）ことによって起こります。冠動脈狭窄の原因として、動脈硬化（血管の壁に悪玉コレステロールが溜まる）や収縮（血管のけいれん）があります。高齢化に伴い、動脈硬化が原因であることが殆どです。

動脈硬化をきたす危険因子が知られています。高血圧・糖尿病・脂質異常症・タバコ・家族歴・加齢・慢性腎臓病・メタボリック症候群（肥満）などです。これらの危険因子があれば、各々に対する内服治療と共に、食事療法（減塩、カロリー制限）や運動療法も効果があります。

閉塞した冠動脈を一秒でも早く再開通（血流を戻す）させる必要があります。主に緊急でカテーテル治療（風船治療やステント治療）を行い、閉塞した血管の血流を確保します。当院では、エキシマレーザーを用いて動脈硬化を蒸散させる治療も行っています。

ワンポイントアドバイス

心筋梗塞の症状は、胸痛（胸が痛くなる～圧迫される）です。上記の様な持病があり、胸痛を認める場合は早めに循環器内科を受診しましょう。



監修：高知赤十字病院 第二内科部長 近藤 史明

おひるめお手軽レシピ

風邪の予防や肌荒れに効果あり♪

水菜入りチヂミ

管理栄養士 沖 のぞみ

作り方

- 1 水菜は根元を切って5cmに切る。人参は千切りにする。
- 2 シーフードミックスは解凍し余分な水気をきる。
- 3 Aをボールに混ぜ合わせ、①、②を加えて混ぜる。
- 4 フライパンにごま油を入れて中火で熱し、③の生地を流しいれる。
- 5 こんがり焼き色がつくまで、両面焼く。

■材料(1人分)	
水菜	30g
人参	10g
シーフードミックス	15g
ごま油	4g
A	
薄力粉	35g
片栗粉	5g
卵	25g
水	1/2カップ
たれ	
ポン酢	18g
すりごま	適量

■栄養成分:1人分

エネルギー	248kcal
たんぱく質	8.9g
塩分	1.6g

ビタミンCが多く含まれており、風邪の予防や肌荒れに効果があるといわれています。

たれに、豆板醤や一味唐辛子、ラー油などを入れてピリッとしたたれで食べるのも良し！生地にキムチや豚肉、ニラを入れても良し！ぜひ、いろいろな組み合わせを楽しんで下さいね。



皆さまへよりよい情報提供ができる紙面づくりを目指しております。

本誌に対するご意見やご要望などございましたら、高知赤十字病院医療事業・広報課までお寄せください。

(088-8221201 (代表))

