

こうち+クロス

高知赤十字病院広報誌
2018.7
vol.47

ご自由にお持ち帰りください



「クレマチス」

クレマチスは、古くから親しまれているガーデンプランツの一つです。テッセンと呼ばれることもありますが、じつはテッセンとは、中国に自生している、6枚の乳白色の花弁をもち、雄しべが花弁化している一つの原種のことです。

(文・写真引用元:みんなの趣味の園芸/写真AC)

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願いいたします。

ちゃんと
知つとこ！

『肝がん』のコト



肝臓は、『沈黙の臓器』といわれています。

そのため、肝がんは、早期（2cm以内）はもちろん、進行しても多くの場合、症状がありません。

超音波、CT、MRIなどの検査で偶然発見されることが多く、血液検査（腫瘍マーカーなど）のみで診断はできません。

慢性の肝臓病は進行するにしたがって線維が増え、硬くなってくるとともに肝がんが発生しやすくなります。

C型肝炎、B型肝炎、肝硬変の患者さんは定期的に検査が必要です。また脂肪肝や糖尿病、飲酒も肝がんの危険を高めます。

「肝がん」に、
なりやすい人っているのかしら？



ああ…、アルコールは夫婦での楽しみだし、美味しいものも食べたいたいし、どうしたらいいのかしら？



美味しいお酒も食べ物も、大切な楽しみです。
しかし、体を壊してしまっては、元も子もありません…。

2016年の統計では、肝がんによる死者数は全悪性腫瘍の中で男性4位、女性6位となっています。

今後、高知県では飲酒の影響や、糖尿病、脂肪肝による肝がん増加が予想されます。

C型肝炎、B型肝炎

専門医を受診して適切な治療を受け、定期検査を受けてください。

アルコール性肝硬変

禁酒が必須です。肝機能が悪ければ、がんの治療も困難となることがあります。

糖尿病、脂肪肝

主治医の先生とよく相談し、肝機能異常が軽度でも消化器内科への受診をお勧めします。

バランスの良い食生活を心がけて、暴飲暴食、過度の飲酒は控え、持病がある方は、次の事に注意していきましょう！



私たち、
楽しみを続けるためにも、
検査や治療をきちんと
受けいきます！



いよいよ、
胃がんも保険診療に！

内視鏡下 手術支援ロボット

da Vinci Si™型

高知赤十字病院では、既に内視鏡下手術支援ロボットによる手術を「前立腺がん」「腎がん」で行っておりますが、2018年4月の診療報酬改定でさらに多くの「がん」「手術」が保険適用になり、「胃がん」も収載されました。

これを受け、当院では『泌尿器科 チーム ダ・ヴィンチ』に引き続き『胃がん ダ・ヴィンチチーム』を結成、先進的な医療の拡充に取り組んでいます。



保険診療になったメリットって何だろう？

- ・医療費の負担が抑えられる

(例えば、先進医療だと100万円の費用が、保険適用になると3割負担なら30万円、さらに高額医療費制度(限度額適用認定証等)を使えば、条件により差はありますが、負担をより少なくすることができます)



ロボット手術のメリットって何だろう？

- ・体に優しい

(開腹せず小さく空けた穴から行う手術なので体への負担、苦痛が少なく、早期の社会復帰も可能になります)

- ・動きがスムーズ (ロボットのアームには7つの関節があり、スムーズな動きが可能です)

- ・細かい動きが可能

(モーションスケール機能：術者の手の動きを縮小して鉗子を動かす機能があり、例えば術者が5cm手元を動かすと鉗子は1cmしか動かないという機能です。これにより、細かい作業が可能になります)

- ・手ぶれ防止機能

(手の震えを伝えない機能があり、細かい作業が正確に行えます)

- ・高解像度3D画像・拡大機能

(3D内視鏡カメラが、術野を鮮明な3D画像で映し出し、さらにズーム機能で拡大することもできます)



内視鏡下手術支援ロボットで行う手術では、その技術の習得に一定の条件が設けられていますが、当院では、さらに院内で実機訓練ができる体制を整え、技術の向上、人材育成の強化を図っています。

先進技術の導入も含め、今後もテラーメード医療(各個人の状態・状況に応じた最適な医療)を推進し、患者さまの治療の選択肢を広げる取り組みを積極的に行っていきます。

「サノフィ賞」受賞

日本脳卒中協会「サノフィ賞」は、脳卒中患者・家族に対する教育・訓練・社会参加への支援活動を促進するための活動に貢献した個人あるいは団体を選定し顕彰することを目的に、平成22年(2010年)に創設された賞です。

『高知stroke nursing therapist』は、高知県の脳卒中リハビリテーション看護認定看護師全員がオール高知としてチームを組み、脳卒中に関する知識の普及と早期発見・早期治療を受けられるための情報提供を実施しており、脳卒中リハビリテーション看護認定看護師を中心とした脳卒中啓発活動のモデルとなるような活動が評価されました。

当院からは、谷本早苗看護師と山崎皓太看護師が活動しており、チームを代表して、授賞式に出席しました。

『高知stroke nursing therapist』チームの今後益々の発展をお祈りします。

今年度の受賞は2団体で、もう一団体は、特定非営利活動法人(NPO法人)脳外傷友の会 高志様(社会参加支援部門)でした。



(前列左から)日本脳卒中協会 理事長 峰松 一夫、NPO法人脳外傷友の会 山 加代子/大野 美絵、高知Stroke nursing therapist 谷本 早苗/久保 光惠/山崎 皓太、サノフィ株式会社 ジェネラルメディスンビジネスユニット 営業本部長 宮越 和彦
(敬称略)

医療の制度 アレ・コレ

『平成30年8月から70歳以上の方は
医療費の自己負担額（月額）が大きく変わります』

所得区分			外来・入院（世帯）
	外来（個人ごと）		
現役並みⅢ（高齢受給者証3割） (標準報酬月額83万円以上)	252,600円+（総医療費-842,000円）×1% *注釈 多数該当：140,100円		
★ 現役並みⅡ（高齢受給者証3割） (標準報酬月額53万円～79万円)	167,400円+（総医療費-558,000円）×1% *注釈 多数該当：93,000円		
★ 現役並みⅠ（高齢受給者証3割） (標準報酬月額28万円～50万円)	80,100円+（総医療費-267,000円）×1% *注釈 多数該当：44,400円		
一般所得者（1割）	18,000円 (年間上限14.4万円)	57,600円 *注釈 多数該当：44,400円	
★ 低所得者（1割）	II (*ア) I (*イ)	8,000円 24,600円 15,000円	

※ア…被保険者が市町村民税が非課税者等である場合

※イ…被保険者とその扶養家族全員の収入から必要経費・控除額を除いた後の所得がない場合

医療相談室支援室

知って安心、つながる医療。何かあれば“ちくと寄って”ください。

監修：社会福祉士 谷内 光代



*ちくと…
土佐弁で「ちょっと」という意味。

病院での掲示が必要になるのは…

★の区分の方は、
青色『限度額適用認定証』

★の区分の方は、
緑色『限度額適用・標準負担額減額認定証』

申請窓口・必要書類は…

◆各保険証の窓口（国保であれば役所）
◆保険証及び印鑑

※現役並みⅢの方と一般所得者の方は、保険証のみの掲示で表の金額が自己負担額になります。

おすすめお手軽レシピ

管理栄養士 前田摩利子

夏にピッタリ！かんたん!!

梅だれ 豚冷しゃぶ

■材料(一人前)

豚肉ロースしゃぶしゃぶ用
… 70g
レタス …… 40g
かいわれ大根 …… 5g
ミニトマト …… 30g
(3ヶ)
《梅だれ》
ポン酢 …… 20g
梅肉（または梅干し）… 5g
みりん …… 10g
長ねぎ …… 5g

作り方

- レタスは食べやすい大きさに、かいわれ大根は半分に切る。
ミニトマトも1ヶを半分に切っておく。
- 梅だれの調味料をあわせる。
(※梅肉のかわりに梅干しを使う場合は、種を取って叩いたものを加える。)
長ねぎはみじん切りにして加え、よくまぜて冷蔵庫で冷やしておく。
- 酒を入れた熱湯で豚肉を茹でる。
キッチンペーパーで水気をふきとり、粗熱をとる。
- 野菜と豚肉を皿に盛り付け、梅だれをかける。



ポン酢やゴマだれでいただくことが多い冷しゃぶを、今回はさっぱりとした梅味でアレンジしてみました。かんたんに作れる梅だれは、蒸し鶏やサラダ、和え物にもよくあいます。ポン酢を麺つゆにかえても風味が出ておいしくいただけます。ただし梅干しは塩分が多いので、摂りすぎには注意が必要です。

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。

(088-822-1201 (代表))

