



診療科目

- 内科
- 小児科
- 外科
- 整形外科
- 消化器科
- 循環器科
- 呼吸器科
- 神経内科
- 放射線科
- リハビリテーション科
- 肛門科

専門外来

- 乳腺外来
- 糖尿病外来
- 人工透析
- 医療相談
- 栄養相談
- 薬剤相談
- 人間ドック
- 健康診断

診療時間

【午前診・月～土】
受付8:00～12:00
診察9:00～

【夜間診・月～金】
受付17:00～18:30
診察17:30～

※ただし急病患者については時間制限なく診察いたします。

- 日本医療機能評価機構認定病院
- 日本肝臓学会認定施設
- 日本消化器病学会認定施設
- 日本消化器内視鏡学会認定施設
- 日本内科学会認定教育関連病院
- 臨床研修病院指定
- 日本医療薬学会研修施設

愛と健康の

かけはし

No.28



編集・発行 情報委員会
神戸朝日病院
住所：神戸市長田区房王寺町3丁目5-25
電話：(078) 612-5151
URL: http://www.kobe-asahi-hp.com

● 40歳を過ぎれば誰でも、胃がん、大腸がんにかかる可能性があります。特に、大腸がんは、ここ数年患者数が急増しています。ほとんど無症状なうちに検査で見つかった場合は、ほぼ全員が完治しますが、血便や腹痛などの自覚症状が出てからでは、約5人に1人の人に肝臓や肺への転移がみられます。

● つまり早期に見えれば、早期に適切な治療につなげるということです。

当院は、日本消化器病学会、日本消化器内視鏡学会の認定施設で、消化器専門医が検査・診療を行っています。

● お勤めなどで時間の無い方、検査の前処置が苦痛だという方にも当院独自の工夫で内視鏡検査を行っています。検査をご希望の方は、是非一度ご相談下さい。

神戸朝日病院の下部内視鏡検査の特徴

■ 月曜日～土曜日、毎日検査を行っています。

■ 日帰り大腸検査、ポリプ切除を実施しています。

これまで、大腸ポリプは、まず検査で見し、後日入院してポリプ切除というスケジュールで行ってきましましたが、2度も同じ前処置や検査を行うのは苦痛だと言われる方も、外来で安全に切除可能と判断した場合には、その場でポリプの切除を行います。出血の危険性が高いポリプの場合には、後日改めて入院してポリペクトミーを行い切除しますので、数日間の入院が必要です。

■ 大腸検査の前処置が楽です。

大腸の検査では、腸をきれいにするため、前日からの準備が必要ですが、下剤や洗浄液を飲むのが苦痛という声もよく伺います。当院では、前日に検査食（実費1000円）を摂っていただくことで、事前に飲んでいただく検査薬の量をこれまでの半分（1/2）にする方法も使っています。

■ 一日で胃と大腸の内視鏡検査も受けられることができます。

胃、大腸、いずれの検査でも、希望者には静脈麻酔を使いますので、ほとんど痛みを感じずボートした状態で、胃と大腸と一度に検査が終わります。

痛くもない腹を探ろう！
胃・大腸内視鏡検査のすすめ
Part 3



■ 上部内視鏡(胃カメラ)を使って病変の完全切除ができる内視鏡的粘膜下層剥離術(ESD)も行っています。

Q 検査費用はどれくらいかかりますか？

- A ● 外来(日帰り)
- 胃内視鏡検査 約3,000円
 - 大腸内視鏡検査 約7,000円
 - 同時にポリプの切除も行った場合 約17,000円
- 1泊2日
- 大腸内視鏡検査 約14,000円
 - ポリプを切除した場合 約25,000円
- 大腸がんで開腹手術を行い約1ヶ月入院した場合 約35万円
(高額療養費制度の利用で約10万円)

※ 金額は、保険診療で3割負担の場合です。
※ 検査時の処置や薬剤、入院期間などによって費用は異なります。

Q 日帰り検査ではどれくらい時間がかかりますか？

- A ◆ 胃カメラ
実際の検査は約15分で終わります。(検査15分前に来院) 軽い麻酔を使用した場合は、麻酔が醒めるまで約30分から1時間横になって休んでいただきます。
- ◆ 大腸日帰り検査
検査前に下剤を飲んでいただいて便を出し切って腸をきれいにする(前処置)必要があります。前処置から検査終了まで約5～8時間です。(前処置は午前9時スタートです)
* 便の状態によって時間は前後します。

病院食とは…? →



病院食の種類

大きく分けて**一般食**と**特別治療食**があります。
当院では、一般食が17種類、特別治療食が27種類あります。

病院食は、患者様の病態に応じて適切な栄養素を給与し、疾病の治療あるいは回復を図ることを目的としています。

それぞれの疾病にとって、どのくらいのエネルギーやたんぱく質、脂質、糖質、ビタミン、ミネラルなどの栄養素をとったらよいか、**医師**によって示されます。そして、栄養士が1日に必要な栄養素を満たす為に、どのような食品をどのくらい食べればよいか、またどのような調理形態にすればよいかを組み立て、具体的化したものが献立です。

★一般食とは

主として患者様の健康の保持増進を図るバランスの良い食事です。間接的に疾病の改善に寄与するもので、医師の食事指示箋に基づき提供されます。年齢別により、高齢食、成人食、学齢食などがあり、さらに形態によって、流動食、軟菜食、常食に分類されます。また、当院では飲み込みが困難な患者様に対する嚥下食も5種類あります。

★特別治療食とは 直接疾病の治療に寄与する食事で、医師の食事指示箋に基づき提供されます。

●エネルギーコントロール食

1日に摂取する総エネルギー量を調整した食事。食事療法の中でエネルギーの制限が必要な疾患に用いられます。
適用疾患例：糖尿病、肥満症、高脂血症、脂肪肝、心臓病、高血圧など。

●脂質コントロール食

1日に摂取する脂質の量と質を調整した食事。低脂質・高たんぱく質食品を上手に取り入れ、消化の良い材料や調理法を用いる事が大切です。
適用疾患例：膵炎、胆のう炎、胆石症など。

●検査食

検査の精度を高める食事。
大腸内視鏡検査の時などに用いられます。

●たんぱく質コントロール食

1日に摂取するたんぱく質の量を調整した食事。基本的に低たんぱく質食は、体内でたんぱく質の代謝産物の処理が不完全な場合に用いられます。
適用疾患例：急性肝炎、肝不全、腎不全、腎炎など。

●易消化食

主に、消化器系疾患に対する食事で、消化管疾患部の安静を目的としている食事。消化管への刺激が少なく、消化吸収の良い食品や胃内停滞時間が短い食品を使って、調理法を配慮しています。
適用疾患例：胃炎、胃・十二指腸潰瘍、潰瘍性大腸炎、胃術後など。

●経管栄養食

経口摂取が困難な患者様に対する栄養流動食。

◎個別対応について

①咀嚼(噛み砕く)困難、嚥下(飲み込み)困難な場合

主食の硬さや副食の形態(ミキサー食・ゼリー食・ペースト食・刻み食・一口食)など、患者様に合った食事形態に対応しています。飲み込みが悪い患者様には、医師に嚥下状況を確認後、可能な食品から徐々に始めていきます。水分には、とろみ剤を加えることによってとろみをつけ、むせにくくします。料理は、ミキサーで粒のないなめらかな状態にしたり、刻み食の上から片栗粉などでとろみをつけ、喉ごしのよい形態にしています。



普通の形態



刻み食



ペースト食



②食欲低下、治療による嗜好の変化がある場合

食欲低下、治療により嗜好に変化が生じた場合は、食べられなくなった食品や料理を他の食品や料理に変更します。また、食べられるものを提供できるように、個別に対応しています。

- 例えば…魚のニオイをうけつけない → 肉や卵料理に
- 揚げ物が食べられない → 煮物や焼き物に
- 麺類なら食べられそう → 1日に1回麺類を提供
- 1回の量が多くて食べにくい → 食事を半分にし栄養剤(飲み物)で補う(ハーフ食)



あさひおりえんてーりんぐ

このコーナーは、スタッフが自分達の部署を紹介するコーナーです。次にどの部署を紹介するかは自由です。ぐるっと回れば、神戸朝日病院のことがよくわかっていただけると思います。

Spot 13

縁の下の力持ち-只今ピリーズブーツ キャンプで訓練中-の 総務課・経理課・人事課です。

総務課、経理課、人事課は、どの企業にもある部署で、その仕事内容も他と大差ありません。しかし病院事務には、医療機関ならではの仕事の流儀があります。それは患者さまを中心にした神戸朝日病院の医療活動をどのように支え盛り立てて行くのか、という意識を持って業務に望むということです。その意味で私たち

も医療従事者との自負を持っています。私たちは、患者さまと日常直接ふれ合う機会は少ないのですが、環境整備や職員の各種手続き、業者との交渉等の各自の事務業務が、神戸朝日病院の円滑な医療活動を保障し、そのことを通じて「患者さまとふれ合っている」と感じています。

質問 最近うれしかったことは何ですか？



総務課 崔孝行
毎年腰痛が発生する6月を無事乗り切ったこと



総務課 塩津昌明
多すぎて分かりません



経理課 金輝人
20年ぶりの母校の野球観戦で勝ったこと



人事課 上田敏也
高校時代の友人達と集まり旧交を温めたこと



次は、文書作成・管理はおまかせ 文書課のみなさん お願いしまーす。

ピリッと赤唐辛子入り!

夏のサラダ

栄養科 威徳 由香

トマトは、ビタミンC、ビタミンAを豊富に含む夏野菜です。リコピンという色素は、抗酸化作用があり、活性酸素が引き起こす細胞の老化を防止し、がんを予防する働きもあります。また、トマトの酸味であるクエン酸は、胃酸の分泌を促進させます。

きゅうりは、90%以上が水分で、カリウム、ビタミンC、カロチンを含む夏野菜です。旬である夏に食べると、ビタミンCは冬の2倍以上含まれています。尿の出をよくする成分が含まれているため、体のむくみを取ってくれます。

唐辛子に含まれる辛味成分であるカプサイシンは、味覚神経、胃や腸を刺激して消化液の分泌を活発にし、食欲を増進させます。

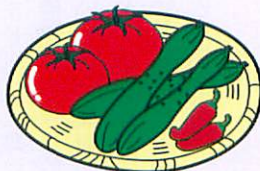
暑い夏にぴったりの食欲をそそる夏のサラダです。

材料 (2人分)

- トマト …………… 小1個
- きゅうり …………… 1本
- 木綿豆腐 …………… 200g
- わかめ(もどした物) … 20g

～A～

- にんにく …………… 半かけ
- ごま油 …………… 小さじ1
- 酢 …………… 大さじ1
- しょうゆ …………… 大さじ1/2
- 塩 …………… 少々
- 赤唐辛子(小口切り) … 適量



夏野菜の中華サラダ

●1人分：エネルギー 240kcal
蛋白：14.7g 塩分：2g



作り方

- ①豆腐は、ペーパーに包んで水気を切り、手で粗くくずす。
- ②わかめは食べやすい大きさに切る。トマトは乱切り、きゅうりは小口切りにする。
- ③にんにくをみじん切りにし、Aを混ぜ合わせてドレッシングを作る。
- ④①の豆腐、②のわかめ、トマト、きゅうりを器に盛り、食べる直前に③のドレッシングをかける。