



いぶき

いぶき 第30号
発行者 井上 一
編集 患者サービス向上委員会
香川県丸亀市城東町3丁目3番1号
TEL (0877)23-3111
FAX (0877)24-1147
季刊誌 年4回発行
<http://www.kagawah.rofuku.go.jp>

当院における放射線診療 —画像診断について—

放射線科部長 影山 淳一



はじめに
最近の画像診断技術の進歩には目を見張るものがあります。特に、CTやMRIなどの画像診断装置の進歩はめざましく、より早くより詳細に身体各臓器の画像情報が得られるようになっています。

CTやMRI検査は、病気の診断、治療方法の選択、治療後の経過観察などに重要な役割を果たしており、これら診断装置の進歩によってより正確な画像診断が可能になっています。

マルチスライスCT装置
当院は2台のCT装置で診療を行っています。2台のうちの1台が64列マルチスライスCTです。このCT装置は、画像情報を



■宇多津町産業資料館と復元塩田

およそ230年にわたって町を支えてきた塩づくりの歴史を後世に伝えたい。そんな町民の願いが、昭和63年11月宇多津町産業資料館と復元塩田になって結実しました。

町制施行90周年記念事業の一環として宇多津町が臨海公園の一角に建築したもので、先人達の汗と知恵の歴史が眠る塩田の上に築かれた、新宇多津都市ならではの文化的シンボルになるとともに、開館以来、ユニークな観光スポットとしても人気を集めています。(宇多津町ホームページより抜粋)

得るためにX線検出器が64列あるため10秒間で約1m範囲のCT撮影が可能です。したがって、一回の息止めで頸部から骨盤までの撮影ができるようになり、息止めの難しい方でもきれいな画像が得られます。

また、撮影が速いだけでな

造影剤を使用して行う場合があります。血管造影剤を使用CT検査をするときに血管

く、0.5mm厚の情報を収集しているため非常に詳細な画像情報を得ることができます。この画像情報をもとに、矢状断像や冠状断像など任意断面の画像を再構成し各臓器の観察を行います。

いろいろな角度から臓器を観察することができるため、病変部の位置や大きさ、周囲臓器との関係がわかりやすくなります。

さらに、病変の血流状態が判定できるので、これをもとに病变の鑑別診断や良悪性の判定を行います。また、血管造影剤を使用することで、血管だけを抽出して画像再構成をすることができます。

以前は、動脈にカテーテルを挿入しなければ得ることができなかつた血管画像が、CT検査だけで非侵襲的に得ることが可能になっています。

脳動脈、冠動脈、肝臓や消化管の血管画像が三次元的に立体表示できるので、脳動脈瘤の診断、頸動脈や冠動脈の狭窄や石灰化の診断、手術前の血管走行の診断などに有用です。

香川労災病院の理念

働く人々や地域の人々に
安全で安心のより良い
医療と看護を提供します

■MRI撮影装置

当院には2台のMRI撮影装置がありいずれも1.5テスラMRI装置です。

MRI検査は強力な磁石を利用了した検査で、CTと同じく体の断面を撮影します。複数の撮影方法を行なう必要があるため、CT検査と比べると検査時間は長くなります。複数の撮影方法で同じ臓器を撮影し、それぞれの画像を比較して病気の性質や病気の進展範囲、良悪性などを診断します。

MRI検査は、CT検査とは全く撮影原理が異なるので、CT検査では得られない情報を得ることができます。たとえば、脳梗塞は発症直後にはCT検査で異常を検出することはできませんが、MRI検査では発症早期より異常を認識できることが可能です。



臨床研修医
津村 宗近

新任医師紹介

画像診断装置の進歩のおかげで、非侵襲的に詳細な画像情報が得られるようになっていま

造影剤は肝細胞に特異的に取り込まれる造影剤です。
この造影剤を使用することによって、小さな肝腫瘍の検出率が向上します。また、腫瘍の性質や鑑別診断、良悪性的判定などに有用です。

いく所存ですので宜しくお願い致します。

一つの検査だけで診断できる異常や病気もあれば、たくさんある場合、なかなか確定診断できない病気もあります。

放射線科では、各診療科の先生と相談しながら必要な検査を行なっておりましら放射線科にご相談ください。

についての不安、ご質問等がありましら放射線科にご相談ください。



臨床研修医
與座喜一郎

こんにちは。平成20年4月より初期臨床研修を行なってい



臨床研修医
川嶋 太郎

る與座喜一郎です。この辺りでは見ない苗字だと思いますが、沖縄出身です。出身大学が香川大学だったこともあり、当院にて研修を受けることになりました。

医者になつて早くも半年が過ぎましたが、まだまだ分からぬことだらけで、日々指導医の先生方やコメディカルの方々に支えられながらなんとかやってきています。

今は麻酔科を回つており、患者様一人一人に応じた術中の麻酔管理について勉強しております。

ところが、環境がそうさせたのか、今では家にいる時にさえうどんを食べるようになつています。研修の地に香川を選んだときは、食生活の違いから不安もありましたが今では間違つていなかつたと確信しています。

香川労災病院は、地域の基幹病院です。患者さんと多く触れ合えるこの環境は、研修をするものにとって非常に魅力的です。至らないところは多々あると思います。それでも、地道に歩ずつ成長し、皆さんに信頼される医師に成長できるよう努力していきます。

私は、九州の大分大学を卒業いたしました。出身も九州です。そんな私がカルチャーショックを受けたものはうどんでした。とんこつラーメンを常食としていた者にとっては、麺の太さが違う、あつさりしすぎているうどんは完全に興味の外側にいました。(とんこつラーメンは基本的にこつりの極細麺です)。

ところが、環境がそうさせたのか、今では家にいる時にさえうどんを食べるようになつています。研修の地に香川を選んだときは、食生活の違いから不安もありましたが今では間違つていなかつたと確信しています。

香川労災病院は、地域の基幹病院です。患者さんと多く触れ合えるこの環境は、研修をするものにとって非常に魅力的です。至らないところは多々あると思います。それでも、地道に歩ずつ成長し、皆さんに信頼される医師に成長できるよう努力していきます。

こんには。津村宗近です。4月より臨床研修医として香川労災病院に勤務させていただくことになりました。大学時代は島根県にいたため香川を離れていましたが、再び生まれ育つたことになりました。大学時代は島根県にいたため香川を離れていましたが、再び生まれ育つたことを大変嬉しく思いながら毎日働いております。

まだまだ仕事に慣れていないため、早く順応して、今までお世話になつた地域の人たちに少しだけお手伝いします。

最近注目されているMRI用の造影剤は肝細胞に特異的に取り込まれる造影剤です。この造影剤を使用することによって、小さな肝腫瘍の検出率が向上します。また、腫瘍の性質や鑑別診断、良悪性的判定などに有用です。

放射線科では、各診療科の先生と相談しながら必要な検査を行なっておりましら放射線科にご相談ください。

についての不安、ご質問等がありましら放射線科にご相談ください。

いく所存ですので宜しくお願い致します。

一つの検査だけで診断でき

る異常や病気もあれば、たくさ

んの検査を行なっても、なかなか

確定診断できない病気もあり

ます。

MRI検査は強力な磁石を利

用した検査で、CTと同じく体

の断面を撮影します。複数の撮

影方法を行なう必要があるため、

CT検査と比べると検査時間は

長くなります。複数の撮影方法

で同じ臓器を撮影し、それぞれ

の画像を比較して病気の性質や

病気の進展範囲、良悪性などを

診断します。

MRI検査は、CT検査とは

全く撮影原理が異なるので、CT

検査では得られない情報を得

ることができます。たとえば、

脳梗塞は発症直後にはCT検査

で異常を検出することはできま

せんが、MRI検査では発症早

期より異常を認識できることが

可能です。

また、血管像を得るためにCT

検査では血管造影剤が必要で

すが、MRI検査では造影剤を

使用しなくても血管像の撮影が

可能です。

もちろんMRI検査でも造

影剤を使用します。MRI検査

で使用する造影剤には臓器特異

性造影剤があり、CT検査では

得られない有用な情報が得られ

ます。

最近注目されているMRI用の

造影剤は肝細胞に特異的に取

り込まれる造影剤です。

この造影剤を使用すること

で、小さな肝腫瘍の検出率が向

上します。また、腫瘍の性質や

鑑別診断、良悪性的判定などに

有用です。

CT検査と比べると検査時間は

長くなります。複数の撮影方法

で同じ臓器を撮影し、それぞれ

の画像を比較して病気の性質や

病気の進展範囲、良悪性などを

診断します。

MRI検査は、CT検査とは

全く撮影原理が異なるので、CT

検査では得られない情報を得

ることができます。たとえば、

脳梗塞は発症直後にはCT検査

で異常を検出することはできま

せんが、MRI検査では発症早

期より異常を認識できることが

可能です。

また、血管像を得るためにCT

検査では血管造影剤が必要で

すが、MRI検査では造影剤を

使用しなくても血管像の撮影が

可能です。

もちろんMRI検査でも造

影剤を使用します。MRI検査

で使用する造影剤には臓器特異

性造影剤があり、CT検査では

得られない有用な情報が得られ

ます。

最近注目されているMRI用の

造影剤は肝細胞に特異的に取

り込まれる造影剤です。

この造影剤を使用すること

で、小さな肝腫瘍の検出率が向

上します。また、腫瘍の性質や

鑑別診断、良悪性的判定などに

有用です。

CT検査と比べると検査時間は

長くなります。複数の撮影方法

で同じ臓器を撮影し、それぞれ

の画像を比較して病気の性質や

病気の進展範囲、良悪性などを

診断します。

MRI検査は、CT検査とは

全く撮影原理が異なるので、CT

検査では得られない情報を得

ることができます。たとえば、

脳梗塞は発症直後にはCT検査

で異常を検出することはできま

せんが、MRI検査では発症早

期より異常を認識できることが

可能です。

また、血管像を得るためにCT

検査では血管造影剤が必要で

すが、MRI検査では造影剤を

使用しなくても血管像の撮影が

可能です。

もちろんMRI検査でも造

影剤を使用します。MRI検査

で使用する造影剤には臓器特異

性造影剤があり、CT検査では

得られない有用な情報が得られ

ます。

最近注目されているMRI用の

造影剤は肝細胞に特異的に取

り込まれる造影剤です。

この造影剤を使用すること

で、小さな肝腫瘍の検出率が向

上します。また、腫瘍の性質や

鑑別診断、良悪性的判定などに

有用です。

CT検査と比べると検査時間は

長くなります。複数の撮影方法

で同じ臓器を撮影し、それぞれ

の画像を比較して病気の性質や

病気の進展範囲、良悪性などを

診断します。

MRI検査は、CT検査とは

全く撮影原理が異なるので、CT

検査では得られない情報を得

ることができます。たとえば、

脳梗塞は発症直後にはCT検査

で異常を検出することはできま

せんが、MRI検査では発症早

期より異常を認識できることが

可能です。

また、血管像を得るためにCT

検査では血管造影剤が必要で

すが、MRI検査では造影剤を

使用しなくても血管像の撮影が

可能です。

もちろんMRI検査でも造

影剤を使用します。MRI検査

で使用する造影剤には臓器特異

性造影剤があり、CT検査では

得られない有用な情報が得られ

ます。

最近注目されているMRI用の

造影剤は肝細胞に特異的に取

り込まれる造影剤です。

この造影剤を使用すること

で、小さな肝腫瘍の検出率が向

上します。また、腫瘍の性質や

鑑別診断、良悪性的判定などに

有用です。

CT検査と比べると検査時間は

長くなります。複数の撮影方法

で同じ臓器を撮影し、それぞれ

の画像を比較して病気の性質や

病気の進展範囲、良悪性などを

診断します。

MRI検査は、CT検査とは

全く撮影原理が異なるので、CT

検査では得られない情報を得

ることができます。たとえば、

脳梗塞は発症直後にはCT検査

で異常を検出することはできま

せんが、MRI検査では発症早

期より異常を認識できることが

可能です。

また、血管像を得るためにCT

検査では血管造影剤が必要で

すが、MRI検査では造影剤を

使用しなくても血管像の撮影が

可能です。

もちろんMRI検査でも造

影剤を使用します。MRI検査

で使用する造影剤には臓器特異

性造影剤があり、CT検査では

得られない有用な情報が得られ

ます。

最近注目されているMRI用の

造影剤は肝細胞に特異的に取

り込まれる造影剤です。

この造影剤を使用すること

で、小さな肝腫瘍の検出率が向

上します。また、腫瘍の性質や

鑑別診断、良悪性的判定などに

有用です。

CT検査と比べると検査時間は

長くなります。複数の撮影方法

で同じ臓器を撮影し、それぞれ

の画像を比較して病気の性質や

病気の進展範囲、良悪性などを

診断します。

MRI検査は、CT検査とは

全く撮影原理が異なるので、CT

検査では得られない情報を得

ることができます。たとえば、

脳梗塞は発症直後にはCT検査

で異常を検出することはできま

せんが、MRI検査では発症早

期より異常を認識できることが

可能です。

また、血管像を得るためにCT

検査では血管造影



臨床研修医
じんのくにゆうこ
神野 有子

はじめまして。神野有子と申します。4月より労災病院で研修医として勤めさせていただきました。

私は、生まれも育ちも岡山であります。そんな私が、接点のなかつた香川に住むようになり早7ヶ月が経過しました。残念なことに、未だ香川についてわからないうことがまだまだたくさんあります。とにかく困るのは食事・買い物です。どこに何があるのかわかりません。お勧めの場所などあれば教えてください。

しかし、私は話していないと機嫌が悪そうだとよく言われてしまします。全くそんなつもりはないのですが、口下手な為か

仕事ではまだまだわからないこと、慣れていないことが多いです。気軽に話しかけてやつて下さい。

く、病院・スタッフをはじめ、患者さまにもご迷惑をかけていることがあると思います。これから多くのことを吸収していくたいと思います。ご指導よろしくお願いいたします。

まずは、患者様の症状や生活習慣、生活環境、ストレス等詳



基本的な医療を行う重要な基盤として栄養管理があります。これをおろそかにすると治療の効果は上がりません。

当院では平成14年より、入院中の患者さまの栄養管理を適切に行うために栄養サポートチームが活動を開始しました。

栄養サポートチームは、消化器内科・脳外科部長をはじめ薬剤師・管理栄養士・言語療法士・臨床検査技師・看護師の多職種で構成されています。

毎週火曜日には、入院中の低栄養状態の患者さまについて、経口摂取ができるやすい食事の形

栄養サポートチームの紹介

NST 看護師 竹林 智子

や嗜好、注入食の種類や方法などが適切に行えているか話し合

い、栄養状態の改善が図れるよう努めています。

また、栄養サポートチームのメンバーが入院中の患者さまの

ベッドサイドへ伺い、口腔内や皮膚の状態などを観察し、病棟看護師と協力しながら栄養改善に取り組んでいます。

病院を転院されたり、自宅へ帰られる場合も当院で行っていますので、気軽に食事についての相談をしてください。

臨床心理士の仕事

臨床心理士 三谷 恵子

みなさん、臨床心理士という職種をご存知でしょうか?最近では、イケメン俳優が臨床心理士を演じるドラマが話題となり、臨床心理士の資格が取れる

学科を新設する大学・大学院が増える等認知度も高くなっています。

臨床心理士の仕事は、医療に限らず司法・教育・福祉等多岐にわたっています。

当病院では、主にメンタルヘルス科を受診された患者様とお会いすることから始まります。

当科を受診される患者様は、不眠・食欲不振・意欲の低下・めまい・頭痛等々さまざまな症状を訴えて来られます。

まずは、患者様の症状や生活習慣、生活環境、ストレス等詳

●クリスマスロビー コンサート

日 時 12月3日(水)

15時～16時

場 所 香川労災病院1階
外来ロビー

内 容 弦楽器を中心とした四重奏のコンサート等、県内外で演奏活動をしておられる

四国内楽協会より出演をしていただきます。身近に聴くこ

との少ないプロの演奏をお楽しみ下さい。

●年末年始の 休診のお知らせ

12月27日(土)～
1月4日(日)

※救急患者さまについて
はこの限りではありません。

心の状態やストレス度を客観的に把握するために心理検査を実施する場合もあります。

その後、医師の診察を経て必要な方にはカウンセリングを行います。

カウンセリングは、私という

自分自身を見つめ直し、自ら

お知らせ

の力で変化していく作業を一緒に体験していくことです。
それは、時に辛い思いをされることもありますが、いかに自分らしく生きるかを摸索していくには必要なことなのです。

外来診療予定表

診療科	時間・診察室	月	火	水	木	金
内科	午前	一診	多田	永田	多田	荒木
		二診	荒木	吉田	藤井	滝本
		三診	寺西	石原	石原	寺西
		四診		佐伯	滝本	吉田
		五診	西	三村	平池	岡部
循環器科	午前	一診	松浦	渡邊	植木	水尾
		二診	植木	水尾	松浦	渡邊
	午後			ベースメーカー(第2、第4)		振動
外科	午前	一診	村岡	津村	立本	村岡
		二診	小林	立本	國土	渡辺
		三診			母里	
	午後		呼吸器 津村	肝・胆・膵 国土	※乳腺 村岡・小林・渡辺	
整形外科	午前	一診	横山	善家	横山	前原
		二診	生熊	森谷	布施	森谷
		三診	前原	高田	生熊	善家
	午後	リウマチ外来		リウマチ外来		
リハビリテーション科	午前	高田	田村	高田	生熊	高田
形成外科	午前	田中	田中	田中	田中(午後)	田中
脳神経外科	午前	一診	藤本	吉野	合田	藤本
		二診	柚木	合田		吉野
メンタルヘルス科	午前	一診	小山	小山		小山
		二診	井上		井上	井上
泌尿器科	午前	一診	西	西		西
		二診	水野	水野	水野	水野
産婦人科	午前	一診	川田	大倉	木下	大倉
		癌検診	木下	木下	大倉	木下
	午後	産科予約検診	大倉		木下	川田
		産後検診				交代制
眼科	午前	一診	小見山	小見山	小見山	小見山
		二診		國土	國土	
耳鼻咽喉科	午前	一診	苅田	森下	森下	森下
		二診	平田	平田	苅田	平田
頭頸部外科	午後			小児外来、腫瘍外来		
放射線科(放射線治療)		三谷(予約のみ)		三谷(予約のみ)		
歯科口腔外科	午前	一診	池田	池田	池田	池田
		二診		松村		
麻酔科(ペインクリニック)	午前	一診	北浦	鈴木	北浦	戸田
		二診	大西			北浦
ストマ外来	午前		看護師(午前中)		看護師(午前中)	

健診センターライフ

日帰りドック……………1日20名 火、金曜日
 一般健診……………1日20名 月、水、木曜日
 脳ドック……………1日1名 月、火、木曜日
 雇入時の健康診断) ……定期健康診断 1日30名 (隔週) 水曜日

海外派遣労働者の健康診断……………隨時
 特殊健康診断……………随时
 振動障害健康診断……………1～3名 金曜日
 健診車による出張健診……………月～金曜日
 丸亀市住民検診……………月～金曜日

※全ての健診は予約が必要です。 ※健診の曜日は変更になることがあります。

- 当院は、政府管掌健康保険生活習慣病予防健診事業の指定病院となっており、該当する方は補助を受ける事が出来ます。
- 健診の結果、二次検査が必要となった場合、内科系・乳腺外来のみ当院で予約を行っております。

がん治療への薬剤師の関わり

薬剤師 森 譲一

薬剤部では、がん患者様の治療に使う抗がん剤を調製しています。19年度、入院で156件。外来で2958件。年々増加しています。

がんの種類によって薬の種類、量が違います。治療効果が高い薬を使い、しかも副作用がない最適の量と休薬期間をとりながら治療します。

休薬をせずに投与してしまうと、結果過量投与となり有害事象が起ります。

これらを防ぐための当院での取り組みを紹介します。

①医師が患者様の病状に応じた治療計画を立てます。患者様の身長や体重、検査値などをもとに薬の種類、量が決められます。

②治療前日、薬剤師が薬の量が多すぎないか、組み合わせは正しいか、休薬期間はとれているか、過量投与にならないかなどを確認し、薬を準備します。

③治療当日、薬剤師が処方を再度確認し、薬剤部の安全キャビネット内で無菌的に注射を調製します。別の薬剤師が薬の種類、量は間違えていないかダブルチェックを行い、患者様のもとに薬が届けられます。

④看護師が処方を確認し、注射します。



「五菜三根」の味噌汁

主任栄養士 奥村 誠子

薬剤師はこの他にも病室や外来で薬の説明をしたり、副作用の有無を確認したりします。小さな疑問、気になることは何でも聞かせてください。いつしょ

を施行します。

薬剤師はこの他にも病室や外来で薬の説明をしたり、副作用の有無を確認したりします。小さな疑問、気になることは何でも聞かせてください。いつしょ

に考えていいましょう。
抗がん剤治療には副作用があります。

しかし、効果を期待するから苦しい治療にも耐えられます。
それなのに薬のミスで有害事

寒くなつくると食卓には温かい汁物の出番が多くなりますね。汁物の定番は何といつても味噌汁ではないでしょうか。

味噌汁は昆

布とかつお節やいりこなど

でだしをとり、

具材と味噌で

味を作るとい

う調理法とし

てはシンプル

な料理ですが、

その具材や味

噌の種類によ

ついろいろ

なバリエーシ

ョンが楽しめ

る料理です。

江戸時代、

徳川家康は「五

菜三根」の味噌汁を食べたといわれています。大根などの根菜が3種、その葉も含めた菜が5種類も入った食

味噌汁はおいしいだけでな

く、栄養の面からも、家康の健康を支えていたのでしょうか。

他にも「実の三種は身の薬」

ということわざがあり、「実」

は味噌汁の「実」。「身」はそれ

を食べる人の健康、つまり「三

種類以上の実の入った味噌汁

は、健康の素であり、身をつく

り得る素になる」という意味だそ

うです。

旬の野菜には活性酸素の酸化力を消すうえで役に立つ、カテキンやフラボノイド・カロテン・ビタミンC・ビタミンEなどの抗酸化成分が豊富に含まれています。緑黄色野菜・海藻・きのこ・芋類にはナトリウムを体外に排出させるカリウムや、食物繊維が多く含まれています。

味噌汁は煮えればながいいとされます。味噌汁の表面が沸騰直前でぐらつと揺れる瞬間のことです。この瞬間に火を止めると、味噌独特の風味を味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気になるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいとされます。味噌汁の表面が沸騰直前でぐらつと揺れる瞬間のことです。この瞬間に火を止めると、味噌独特の風味を味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気になるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気になるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気なるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気なるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気なるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気なるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気なるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気なるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気なるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気なるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

計らってよそのが一番のよ

うですね。

味噌汁で気なるのは塩分ですが、具沢山の味噌汁を作ることは栄養面だけでなく、味噌の使用量を少なくすることができ、減塩にもつながります。

私たちの味覚は口に入った食べ物の温度で大きく左右されま

す。人間の味覚は、温度の刺

激を感じる事ができるのは、体温と25度以上の差があることが条件になります。だいたいですが、温かい食べ物、飲み物だと62度以上、冷たい食べ物、飲み物だと12度以下になります。

味噌汁は冷めると塩味が強めなくなってしまいます。味噌汁でちょうどよい温度はおおよそ62度から70度がいいしくいただける温度のよう

です。

味噌汁は煮えればながいいと

されます。味噌汁の表面が沸

騰直前でぐらつと揺れる瞬間

のことです。この瞬間に火を

止めると、味噌独特の風味を

味わうことができます。これを汁椀によそつてから1~3分で75度くらいになりますので、味噌汁をおいしくいただくためには食事の時間を見

産科医療補償制度をご存知ですか?

医事課長 中村 淳一

当院では今般、平成21年1月から国が創設し日本医療機能評価機構が運営する「産科医療補償制度」に加入することになりました。

〈制度創設の背景と目的〉

本制度は、近年の産科医不足などを産科医療の提供が十分ではない地域が生じてることを背景として創設されました。

その目的は、以下のとおりとなつております。

- ① 分娩に関連して発症した脳性まひの児およびその家族の経済的負担を速やかに補償すること。
- ② 脳性まひ発症の原因分析を行資する情報を提供すること。
- ③ 以上のことにより紛争の防止・早期解決および産科医療の質の向上を図ること。

〈補償の仕組み〉

補償に係る掛金については、本制度の加入者である分娩機関（当院）が運営組織に支払いや、運営組織で取りまとめた上で委託している損害保険会社に支払われることになります。万が一補償対象となる基準を満たす脳性まひの児が出生した場合

は、その児の家族が分娩機関に申請することにより、その児および家族に支払われることになります。

〈補償金額〉

看護・介護を行うための準備資金として初回に600万円が支払われ、その後、看護・介護費用として20年に亘り毎年120万円が支払われます。その合計支払額は3000万円となります。

〈対象者および分娩費等〉

本制度では制度に加入している分娩機関での分娩が対象となるため、妊娠産婦の意向に関わらず、22週以降の分娩が全て対象となります。

また、分娩費については、分娩機関が掛金を支払うこととなることから、当院では分娩費を3万円引き上げるよう予定しております。しかし、この制度発足と同時に健康保険組合などから支払われる出産育児一時金が3万円引き上げられることとなつておりますので、実質的な負担増とはなりません。

※ご不明な点等につきましては、当院医事課もしくは運営組織である日本医療機能評価機構

1) (TEL 03-5800-1223)へお問合せ下さい。

青春の思い出

元看護師 寺尾智恵子

昭和三十三年から三年間、徳島県那賀郡にダム工事のため、

香川労災病院・平谷診療所が開設されていた。

診療所から車で三十分ほどかかる所には、四国電力の医務室があり、外科と整形の医師が交代で診察に行っていた。

私はいつの頃からか夕方仕事を落ち着くと、時々迎えの車に便乗するようになつた。

当時の私は化粧気も色気もなく、色が黒く、「坊主」とか「坊や」と呼ばれていた。

朝見送りをしていると「坊主、今日も迎えに来るか?」と、N先生に声をかけられた。急患がない限り夕方は暇にならぬ加減なものだ。

る。先輩達を誘つても「行ってきな」と、素っ気ない。

ジープを運転する「Tちゃん」は、名物ドライバーだ。当時道路は舗装されておらず、狭い山道はガタガタで、一方は岩肌、他方は絶壁である。車窓からのぞくと、深い谷底に呑み込まれそうな気がした。それでもTや

かかると急にハンドルを切つて、私が「キヤアー」と怖がるのを面白がるのだった。

ある日、四国電力の近くにある小さな喫茶店「すみれ」へ、

N先生が誘つてくれた。私は生

まれて初めてコーヒーを知つた。喫茶デビューディである。(こ

んなに苦いものをお金を払つてよく飲むものだ)というのが最初の感想だった。ところがすぐ

にこのほろ苦さに慣れ、美味し

いとさえ思うようになるのだから

いい加減なものだ。

喫茶「すみれ」に客がいることは少なく、時々立ち寄つていった。喫茶店で聞く先生の話は、十代の私にとっては興味深く、大人の仲間入りをしたように思え、尊敬し憧れた。

先生方を迎えて行く目的は、スリル満点のドライブと、喫茶

「すみれ」でのコーヒータイム、車中での語らいだった。

今なら絶対許されないだろうけれど、五十年も昔のこと、山の診療所で経験した思い出のひとつ、もう時効かしら? :



●労災病院周辺で見られる鳥●

ツグミ

薬剤部副部長・吉村正則

雀より大きく鳩より小さい中型の鳥。代表的な冬鳥で、公園や農耕地で普通に見られる。地上では跳ねるように歩きながら小動物などを探している。写真のように胸を張った独特な姿勢をしている事が多い。

患者サービス向上委員会 編集だより

横山 良樹

寒さも一段と厳しくなり、今年は新型のインフルエンザが

流行しそうなので果たしてワクチンが効果あるか心配であります。また、一昨年流行したノロウイルスにも注意する必要があります。手洗いは忘れずにしてください。かなり効果があります。

今回も放射線科 影山部長を中心として、研修医の紹介、各部署からの報告がありましたが、今後とも有意義な機関誌にしていきたいのですが、何か要望などあれば積極的にサービス向上委員会にお問い合わせください。