

第 238号

連 携 室 だ よ り



公益財団法人
北海道医療団

帯広第一病院



帯広第一病院理念・基本方針

【理 念】

地域に信頼される病院を目指し、質の高い、思いやりのある医療サービスを提供する。

【基 本 方 針】

- 1 患者の皆様の安全と権利を守ります。
- 2 地域医療機関との連携を推進します。
- 3 救急医療の充実に努めます。
- 4 研修や教育を積極的に行います。
- 5 働きがいのある職場を作ります。

Pink Ribbon Campaign 2025の様子



今号の内容

- ・東北大学消化器内科 正宗淳教授カンファレンス開催報告 帯広第一病院 消化器内科について
消化器内科部長 兼 消化器内視鏡センター長 高橋 隆宏 (2)
- ・Pink Ribbon Campaign 2025 開催報告 健康管理センター 保健師 守屋 優子 (3)
- ・当院でお出ししている多くの患者さんに向けたメニュー
寒い夜にぴったりの「みそおでん」をご紹介します 栄養科 (4)

東北大学消化器内科 正宗淳教授カンファレンス開催報告

消化器内科部長 兼 消化器内視鏡センター長 高橋 隆宏



近隣医療機関の先生方におかれましては、日頃より当院の診療にご協力を賜り、心より御礼申し上げます。

令和7年10月6日、当院に東北大学大学院医学系研究科 消化器病態学分野の正宗淳教授をお迎えし、胆膵疾患をテーマにカンファレンスを開催いたしました。正宗教授からは最新の診断・治療エビデンスに加え、大学病院での実症例をご紹介いただき、日常診療に直結する多くの示唆を頂戴いたしました。特に、診断に難渋した症例検討では、画像・内視鏡所見の見方や治療選択の考え方などをめぐり活発な議論が交わされ、大変有意義な時間となりました。

今回のカンファレンスは、近隣医療機関の先生方との円滑な医療連携を一層推進する良い機会となったと考えております。地域の皆さまにより質の高い医療を提供できるよう、引き続き連携強化に努めてまいります。今後とも当院地域医療介護連携科を通じたご紹介を賜れますと幸いです。何卒よろしくお願い申し上げます。



帯広第一病院 消化器内科について

当科には現在、常勤・非常勤あわせて8名の医師が在籍し、上部消化管、下部消化管、肝疾患、胆膵疾患など消化器領域全般の診療を行っております。各医師がそれぞれのサブスペシャリティを有し、相互に連携しながら、幅広い疾患に対してチーム医療を実践しております。

近隣医療機関の先生方におかれましては、ぜひ地域連携室を通じて当科外来へご紹介を賜りますようお願い申し上げます。また、緊急性を有する症例につきましては、当科医師まで直接ご一報いただければ速やかに対応させていただきます。今後とも地域医療の充実に貢献すべく努めてまいりますので、何卒ご高配を賜りますようお願い申し上げます。



Pink Ribbon Campaign 2025 開催報告

健康管理センター 保健師 守屋 優子



今年度、10月のピンクリボンキャンペーン期間中は、約113名（延べ人数）の方々に乳がん検診（マンモグラフィ検査・乳腺超音波検査）を受診して頂きました。受診して頂いた方々へご協力いただいたアンケートの集計結果からは、「キャンペーン内容に満足です」、「また利用したい」、「安心して受けることができました」など、ご好評のお言葉をいただきました。

受診者年齢は30歳代～50歳代の方が多い傾向でしたが、20歳代・70歳代の方々にも受診して頂き、アンケートからは年齢問わず、みなさまが乳がんに対して高い関心をお持ちでいらっしゃることも感じられました。

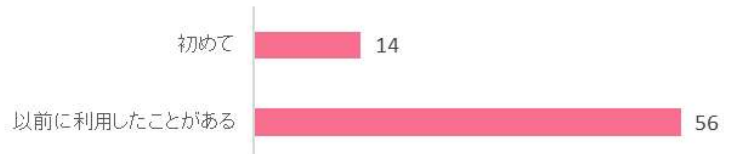
これからも、健診事業の充実をはかり、地域のみなさまの健康の保持、健康増進に貢献できるよう取り組んでいきたいと思います。

Pink Ribbon Campaign 2025 アンケート結果

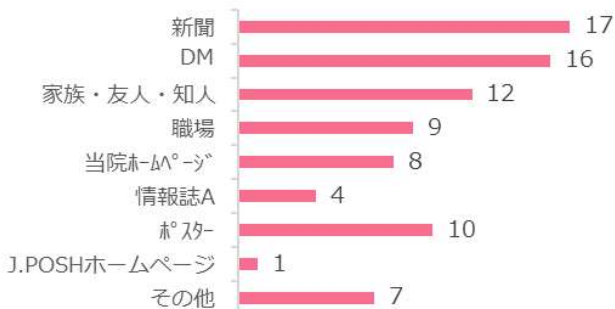
1. 受診者の年齢。



2. ピンクリボンキャンペーン利用は初めてですか。



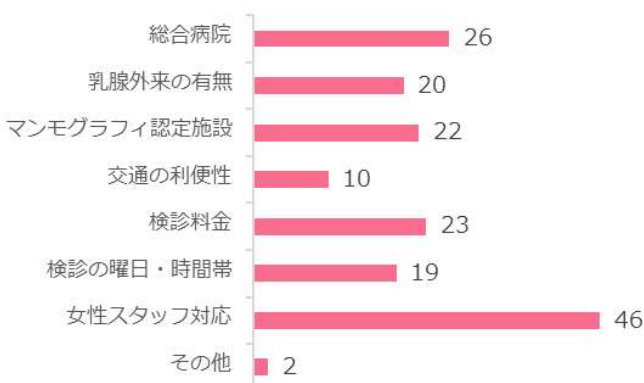
3. 今回のピンクリボンキャンペーンは何で知りましたか。



4. 利用されたきっかけを教えてください。



5. 乳がん検診を受ける際に考慮する内容は何ですか。



6. ピンクリボンキャンペーンの特別料金についてはいかがでしたか。



7. 今回受けた検査内容は何ですか。



8. 来年ピンクリボンキャンペーンを実施する際に利用したいと思いますか。



当院でお出ししている多くの患者さんに向けたメニュー 寒い夜にぴったりの「みそおでん」をご紹介します



材料：2人分

大根	150 g
たまご	2個
ミニがんも	4個
はんぺん(小)	1枚
こんにゃく	80 g
人参	50 g
さつま揚げ(小)	2枚
昆布	適宜
カツオ・昆布だし	適宜
みりん	5 g
減塩しょう油	8 g

【合わせ調味料】

味噌	30g
顆粒だし	1 g
みりん	30g
砂糖	20 g

栄養価：1人分およその値

エネルギー	309 kcal
たんぱく質	16 g
食物せんい	4.2g
塩分	2.9 g
ナトリウム	1200mg
カリウム	530mg

八訂食品成分表2020年版より

【作り方】

1. 大根は厚めの輪切りにして面取りし、柔らかくなるまでゆでる。
2. たまごはゆでて殻をむいておく。
3. ミニがんもは少量の重曹を入れた熱湯を通し油抜きする。
4. はんぺんは三角形、4等分に切る。
5. こんにゃくは食べやすい大きさに切り、湯がいておく。(今回は手綱(たづな)こんにゃく)
6. 人参も食べやすい大きさに切っておく。
7. ①～⑥を昆布、だし、みりん、減塩しょう油、カツオだしで調味し弱火でコトコトと煮て下味をつける。
8. 合わせ調味料の材料を小さな鍋に入れて火にかけ、焦げないように加熱しとろりとしたら火からおろす。
9. ⑦を盛り付けみそだれをそえる。おいしいだし汁も一緒に盛り付ける。

※当院の入院患者給食には誤嚥防止のためこんにゃくを使用していません。

※提供時はみそだれをかけて提供しています。



ひとくちメモ

味噌だれにはお好みですが、ごま油、かつお節、青しそ(きざんだもの)、唐辛子などを加えても美味しくお召し上がりいただけます。

～減塩とカリウム摂取増加を考慮した献立のこと パート2～

以前に食塩過剰摂取による血圧上昇に対するカリウムの作用について掲載しましたが今回も美味しく減塩しながらカリウムを摂る工夫のメニューをお知らせしました。野菜や大豆製品にはカリウムが多く含まれますので上手に組み合わせることでナトリウムの排せつ効果が期待できます。薄味の昆布だしで煮込んでいますのでカリウムが溶け出たおいしいだし汁も一緒に召し上がってください。

古くから日本の食生活を支えてきた発酵食品である味噌は、たんぱく質や食物繊維に加えてビタミンB群、ビタミンE群が含まれ体に優しい調味料です。幅広い料理に使うことができ、特に高齢の患者さまには食欲増進にも役立ちます。今後も美味しい患者食作りに向かって頑張ります。

帯広第一病院 栄養科

発行 公益財団法人北海道医療団 帯広第一病院 地域医療介護連携科

〒080-0014 帯広市西4条南15丁目17番地3

TEL 0155-25-3121 (病院代表) / 0120-558-091 (連携科直通)

FAX 0155-27-0248 (連携科専用) e-mail renkei@zhi.or.jp

