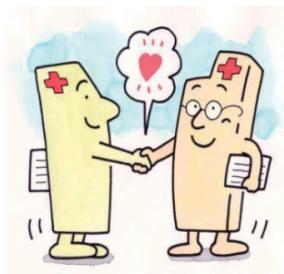


第201号



# 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。   |

## CPCについて 副院長 井伊 貴幸

地域の先生方には日頃より大変お世話になっております。臨床研修プログラム責任者の井伊です。

2022年10月12日に当院で開催されましたCPC (Clinico-Pathological Conference) について御報告申し上げます。

CPCは臨床病理検討会と言い、患者さんの剖検を行い、主治医と病理診断を担当する病理医がそれぞれの立場から症例について議論を行う会で、研修医が2年間のうちに経験することが必須とされています。

珍しい疾患や診断に苦慮した症例などを多面的に検討することで、一つの症例から多くを学びこれからの診療に役立てると同時に、剖検にご協力いただいた患者さんとその御家族の気持ちに寄り添い、医療者としての誠実な態度、真摯に学ぶ気持ちを育むことが目的になります。

今回は北海道社会事業協会帯広病院病理診断科の三浦一郎先生にご協力を賜り、2症例の検討が行われました。担当は当院研修医2年目のGoh Kengwee先生と、同じく2年目の發地翔太先生で、希少癌の症例と、治療に苦慮した膠原病の症例の発表でした。

コロナ禍でもあり会場+webのハイブリッド開催となりましたが、約50名と多くの参加がありました。活発な議論が行われ、一つ一つの質問に三浦先生が丁寧に解説してください大変勉強になった検討会でした。

明日からの臨床に生かすと共に、ご協力頂きました患者さんと御家族、三浦先生はじめ関係者の方々にこの場を借りて厚く御礼申し上げます。どうもありがとうございました。



## 今号の内容

・ CPCについて 副院長 井伊 貴幸	.....	(1)
・ 新任医師紹介 / 臨床研修医実績報告	.....	(2) (3)
・ カンタン、時短、ご飯をおいしく 豚すき焼き丼 栄養科 / 年末年始休診のお知らせ	.....	(4)

## 新任医師紹介

～10月より着任された先生へインタビューをしました～



### 外科

専門分野：外科

みやざき けんと  
宮崎 健人

平成26年3月 東北大学医学部医学科 卒業  
令和4年9月 東北大学大学院医学系研究科 修了  
令和4年10月 帯広第一病院 着任

#### 1 外科を選んだ理由

癌に興味があり、色々な臓器をみることができるからです。

#### 2 当院の印象

消化器外科として働くには、すごく良い環境だと思います。

#### 3 当院でやりたいことは？

手術や技術の向上はもちろん、消化器外科で診療することを通して色々なことを勉強していきたいです。

#### 4 これからの抱負

診療を通して常に学んでいきたいです。

#### 5 地域の先生方へ一言

地域のために自分ができることは精一杯行いますので、宜しくお願い致します。



### 消化器内科

専門分野：消化器内科

ふじ ゆうき  
藤 佑樹

平成31年3月 札幌医科大学医学部医学科 卒業  
令和4年4月 東京都立多摩北部医療センター 消化器内科専攻医 入職  
令和4年10月 帯広第一病院 着任

#### 1 消化器内科を選んだ理由

全身の色々な臓器を診れることと手技が多彩で面白いと思ったからです。

#### 2 当院の印象

アットホームで居心地の良さを感じます。

#### 3 当院でやりたいことは？

治療技術の向上と患者様の負担がなるべく無いような検査をしたいです。

#### 4 これからの抱負

患者様第一の診療ができるように心がけます。

#### 5 地域の先生方へ一言

帯広市の地域医療に少しでも貢献できたらと考えておりますので、宜しくお願い致します。



### 研修医

ゴウ ケンウェイ

十勝地域の皆様、こんにちは。今年の4月からは、他院にて必修科目（産婦人科、小児科等）の研修をしております。普段みられない症候・疾患をたくさん経験することができ、大変充実な時間を過ごしております。9月より帯広第一病院に戻る予定ですが、院外研修で学んだことを生かし、患者方々の満足度の向上に精進してまいりたいと思います。

紅葉の散る季節に入り、私の研修生活も最後の数ヶ月になっております。この1年半ぐらいの研修生活を一文字でまとめる

## 臨床研修医実績報告

と、「問」だと思われます。自分は将来、どんな医者になりたいですか? 医師としての目標は何ですか? どうすればそれらの目標に達成できますか? と、常に自分に問いかけております。

よりマクロに見ると、自分の周りにもたくさんの「問」があることに気づきます。日本の医療はこのままで持続可能でしょうか? 医療従事者の働き方改革とはどういうものですか? 新型コロナウイルスの脅威が日々高まっている今、どうして反ワクチンのプロパガンダを煽っている医者や政治家がいるのでしょうか? . . . 等々。

残りの数ヶ月、これらの「問」に対する「答え」を得ることが難しいでしょう。しかし、毎日の研修を積み重ね、今後の為のヒントを見つけることが、私の現在の最大の抱負です。応援の程、宜しくお願ひ致します。



**研修医  
發地 翔太**

十勝管内の医療従事者の皆様には日頃より大変お世話になっております。

今年度に入って産婦人科、精神科、小児科、地域医療研修をローテートしました。いずれの研修も自施設外で行い、産婦人科は慶愛病院、精神科は国立病院機構帯広病院、小児科は帯広厚生病院、地域医療研修は十勝いけだ地域医療センターでそれぞれ行いました。自施設外での研修は大変勉強になり、いずれの施設の先生方も懇切丁寧にご指導して頂きました。大変お世話になりました、ありがとうございました。研修を通して周囲の医療機関に支えられていることを改めて実感いたしました。

9月からは帯広第一病院に戻っての研修となります、どうぞ今後ともよろしくお願ひいたします。



**研修医  
三塚 裕斗**

本年度入職いたしました初期研修医1年目の三塚裕斗と申します。

最初の3か月は総合診療内科を回らせていただきました。学生時代の実習とは異なり、採血など基本的な手技でも患者に侵襲があるというのは、当初なかなか慣れることができませんでした。しかし、総合診療科の先生方をはじめ、他科の先生方からも丁寧な指導を受けることができ、少しずつではありますができることが増えてきているように思います。とはいってもまだまだ不十分なところだらけなので、一つ一つの手技経験を大切にしていきたいです。また、手技だけでなく、知識の面でも勉強していくことが多いので毎日学んだことを逃さずにfeed backしていきたいと思います。

これから回る診療科も救急科、外科、消化器内科など各診療科で学ぶことが膨大ですが、そのことを積極的に楽しんでいく研修生活にしていきたいと思います。

これからもご指導、ご鞭撻の程よろしくお願ひいたします。

## カンタン、時短、ご飯をおいしく～豚すき焼き丼～



### ☆栄養情報～第6の栄養素、食物せんい～

欧米では一日あたり24g以上の摂取で、心筋梗塞、脳卒中、2型糖尿病、乳がん、胃がん、大腸がんなどの発症リスク低下が観察されるとの研究報告があるそうです。理由は体内でコレステロールから作られる胆汁酸の便中の排泄促進で血中コレステロール値が下がる事、また食後の糖の吸収をゆるやかにし、血糖値の急激な上昇を抑える作用があるためとの事。さらに便の量を増やし、腸内の腸内細菌のうち、ビフィズス菌や乳酸菌などの善玉菌の割合を増やし、腸内環境を良好に整える作用もあるそうです。不足しがちな第6番目の栄養素、積極的にとりいれていけると良いですね。

引用：「e-ヘルスネット」厚生労働省生活習慣病予防のための健康情報サイト

新米のおいしい季節となりました。当院では丼ものや変わりご飯を週1回提供しております。今日は患者さんにも人気の「豚すき焼き丼」をご紹介致します。



1人分の栄養価 (米飯160 g 含)	糖質	67.7 g
エネルギー 490kcal	塩分	1.2g
たんぱく質 18.7g	食物せんい	6.0 g

### 材料 (5人分)

豚肩ロース	300 g	(スライス)
玉ねぎ	400 g	(中2個)
えのきだけ	100 g	(1パック)
しめじ	100 g	(1パック)
干しいたけ	20 g	(4枚)
しらたき	150 g	(1パック)
油	少々	
しょうが	適宜	
減塩醤油	45cc	(大さじ3)
砂糖	25 g	(大さじ3弱)
料理酒	15cc	(大さじ1)
顆粒だし	小さじ1 (3 g)	
青菜 (春菊、小松菜、きぬさや等)	適量	
紅ショウガ	適宜	

### ☆作り方

- ① 豚肉は一口大に切り、玉ねぎはくし切り、干しいたけは水でもどして千切り、その他のキノコ類はほぐしておく。しらたきは食べやすい長さに切り、熱湯をくぐらせておく。
- ② ①の材料を油で軽く炒め、調味料と少量の干しいたけの戻し汁を加え鍋のふたをして蒸し煮する。材料から水分が出てきたらふたをとり混ぜながら煮込む。
- ③ 青菜は適当な長さに切り、ラップをしてレンジで加熱、②に加える。
- ④ ご飯に盛付し、紅ショウガを添えて出来上がり。

## 年末年始休診のお知らせ

令和4年12月30日（金）から令和5年1月3日（火）まで

外来診療を休診とさせていただきます。

1月4日（水）より通常診療となります。



発行 公益財団法人北海道医療団 帯広第一病院 地域医療連携室

〒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 (連携室直通)

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

