



市立岸和田市民病院だより

うらら

第17号
令和4年9月

【発行】
市立岸和田市民病院
広報委員会

特集 各部屋の紹介

- 中央検査室
- 病理検査室
- 研修医



提供：マドカホール アートマルシェ

「段ボールブロックでアートしよう！」コーナー 岸和田市市制施行100周年作品

当院は泉州地域唯一の国指定「地域がん診療連携拠点病院」です

【目次】

P.2～3……【各部屋の紹介】

・中央検査室

P.4～5…… ・病理検査室

P.6～7…… ・研修医

P.8 …… ミニレシピ

編集後記

～基本理念～

- ・市民の皆さんが安心して心のこもった良質な医療を受けられる病院をめざします。
- ・患者さん一人ひとりの権利と安全を確保し、絶えず向上心をもって皆さんに信頼されるよう努めます。

～基本方針～

- ・市民の皆さんが安心して良質な医療を受けられるように高度・専門医療と救急医療を充実する。
- ・患者さんが医療の中心であることを忘れず、個人の知る権利と決定する権利を尊重する。
- ・患者さんと職員の安全を確保する。
- ・地域の中核病院として地域医療連携を推進する。
- ・職員の教育・研修を充実し、絶えず向上心を持って努力する。



温かい心をもって、
良質で高度な
医療を提供します。

広報誌



泉州地方では、わたし達・おれ達という意味で、「うらら」や「おらら」が使われていました。いつまでも、わたし達・おれ達に愛される市民病院でありたいとの願いをこめて、「うらら」と名付けました。



市立岸和田市民病院
ロゴマーク

このマークは岸和田市の頭文字「K」と「若葉」をモチーフに大空に飛び立つ鳥をイメージしています。「若葉」には若々しさや、健康、信頼関係。そして質の高い医療を温かい心で市民のみなさまに提供する心を表現しています。また飛び立つ「鳥」には地域医療の中核病院として、地域とともに発展していく姿を表現しています。

～ 中央検査室 ～

中央検査室の紹介

当中央検査部は、医師・臨床検査技師・看護師含めて総勢32名（正職員19名+会計年度職員13名）にて業務を行っております。中央検査部は臨床検査を行う部門です。病院を受診すれば必ず検査をされるほど、もはや検査なしでは医療は遂行出来ないと言っても過言ではないと思います。地域住民の医療の向上に貢献し、学術の研鑽に励み、当院の高い医療レベルに貢献するために様々な検査を行っています。

業務内容は採血、生化学・免疫、血液、輸血、一般、生理、細菌の各種検査を実施しています。最新鋭の検体搬送システムや多数の自動分析機器及び超音波診断装置を導入しています。院内にて検査が行えない項目に関しては、外部検査センターと契約し迅速かつ正確な結果報告が出来るシステムを構築しております。更に最新の検査部門システムを導入し、検査データの向上に努め、病気の早期診断・治療を目指しております。診療時間外も、救急患者及び病棟での急変の検査を迅速に実施出来るように24時間体制で業務に臨んでいます。

また、各学会から認定された認定検査技師も多数在籍し、専門的知識に基づいた迅速かつ正確な検査結果報告の提供に日々努めています。

検査部内の業務のみではなく、ICT/ACT（感染制御チーム／抗菌薬適正使用支援チーム）、NST（栄養サポートチーム）、院内各種委員会等のメンバーとして院内活動にも積極的に参加しています。

また、医療人としての知識、技術の向上だけでなく、社会人としても成長して頂ける環境と“人材から人財になれる検査部”を目指しております。

皆様の健康の一翼を担う臨床検査。

中央検査部は、病気の早期発見・診断・治療・経過観察の指針となる患者様の情報を迅速かつ正確に臨床へ提供することを日常の業務としている部門です。

普段、お目にかかることはあまりありませんが、市民のみなさまにとってBestな検査室になれるよう、日々努力しています。

「市民一人一人に満足いただける」そんな検査室を目指しています。

中央検査室のスタッフ



化学



血液



一般



生理



細菌



～ 病理検査室 ～

病理検査室の紹介

病理検査室は病理組織検査と細胞診検査を行っている部署で、病理専門医や臨床検査技師が業務を行っています。

病理組織検査とは内視鏡や手術によって採取された病変を切り分け、薄く（ $2\sim 3\mu\text{m}$ ： $0.002\text{mm}\sim 0.003\text{mm}$ ）に切り染色してプレパラート（病理標本）を作製し顕微鏡で観察し診断します。

これらの作業の多くは手作業によって行われ、速やかに処理を行っても数日間かかります。また、必要に応じて特殊染色や免疫染色を行い、より正確な診断結果を得る為にさらに数日からそれ以上の時間を要することもあります。

また通常のプレパラートによる診断のほか、手術中に行われる術中迅速診断や、亡くなった方の病理解剖も行っています。

次に細胞診検査ですが、細胞の1つひとつを顕微鏡で調べて、がんかどうかを調べる検査です。がん細胞は正常な細胞と違って“顔つき”が悪い事が多く、たとえば細胞の形が歪んでいたり、細胞の中の核が大き過ぎたり、細胞の端っこに寄っていたりします。こうした顔つきの悪い細胞を「異型」と呼び、これを見つけて、「こいつはクロだ」と目星をつけ診断します。

これらの検査以外に、近年話題となっている「遺伝子検査」「がんゲノム医療検査」の標本作製も行っています。

「がんゲノム医療」とはゲノム情報により診断精度向上や最適な治療法の選択を行い、より良い治療に繋がります。

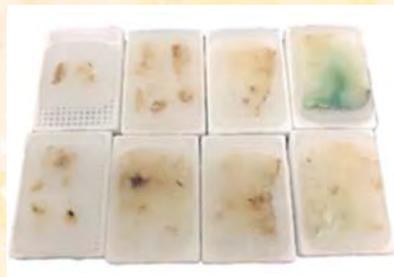
病理検査室のスタッフ



切り出し室と切り出し作業



病理標本ができるまで



切り出された病変部をこれらの機械にかけて
パラフィンブロック(ろうの塊)にします。

パラフィンブロック(ろうの塊)



ミクロトーム



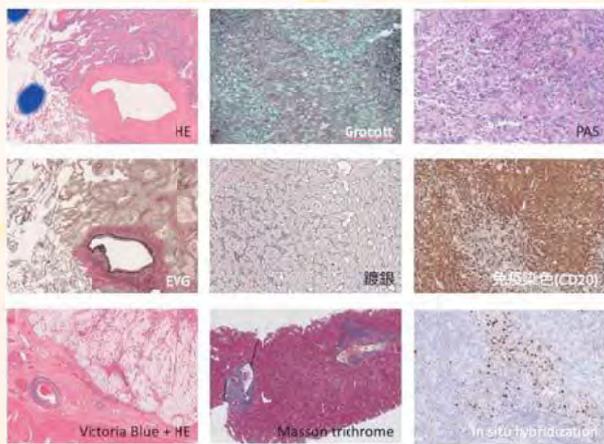
染色機



病理標本
(HE標本)

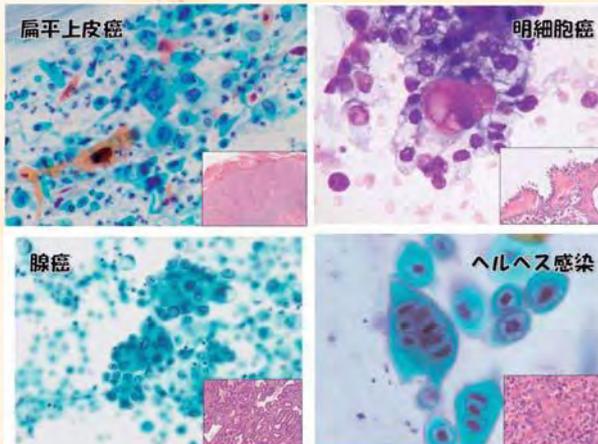
ミクロトームという機械で薄く(2~3 μ m)切り、染色して病理標本が完成します。

いろいろな染色法



いろいろな染色を行い診断しています。

細胞診



細胞診は細胞1つひとつを見て診断しています。

～ 研修医 ～

研修医について

はじめまして。私たちは、この4月より初期研修医1年目として、市立岸和田市民病院で勤務しております。

今年の初期研修医1年目は去年よりも1人多い5人であり、より一層にぎやかになりました。

偶然にも、5人全員が大阪府南部の出身であり、地元の医療に貢献したいという強い意志のもと、お互いに助け合いながら日々昇進しております。

入院中や救急外来で担当させていただくことも多々あると思いますが、他の医療従事者の方々に助けをいただきながら、一生懸命診療にあたらせていただきますのでよろしくお願いいたします。

病院の理念にもあるように、患者さん一人ひとりの権利と安全を確保し、絶えず向上心をもって皆さんに信頼されるよう努めてまいります。

今後とも何卒よろしくお願いいたします。

よろしくお願いいたします



話し合いの風景



研修医とは・・・

厚生労働省が定める臨床研修制度は、臨床医として基本的・総合的な診療能力を習得させること、医師としての人格を養い育てることを目的としています。このような臨床研修を行う病院として、当院は平成5年に厚生労働省の定める臨床研修病院に指定されています。当院における医師臨床研修の目的は、医師としての基本的姿勢、倫理、使命感、人類愛を養成すると共に、全ての臨床医に求められる基本的医学知識と技術を習得させることにあります。

当院の研修環境としての特徴は、400床の規模からは考えられない豊富な急性期の症例数、救急医療の充実、大病院に比肩する医療設備・検査設備、さらに充実した教育設備です。また臨床のすべての専門科を備え、地域の最終的な総合病院としての使命を果たしています。

プログラムの特徴として、研修医の定員を少なくすることにより密度の濃い指導を目指していること、選択科目としてほとんどの臨床科の選択が可能であり、研修医の多様な希望に応えられること、中規模病院の特徴を生かして、各診療科間の円滑な連携のもとにチーム医療を実践できること、などが挙げられます。自学自習の気概にあふれた若き医師にとって、好適な研修環境を提供できると自負しています。



レシピ

ミネストローネ



具だくさんのホッとするスープメニューはいかがでしょう。

今回はイタリアの家庭料理で野菜をたっぷり使った簡単で美味しいレシピをご紹介します。使う野菜は季節によってお好みのものを楽しめます。

抗酸化作用があるリコピンやβ-カロテンなどが含まれ、高血圧予防に効果的なカリウムや腸内環境を整える食物繊維も豊富な栄養価の高いトマト缶を使用した具だくさんのスープです。

これらの作用は、糖尿病や脂質異常症などの生活習慣病の予防・症状改善にも役立ちます。

栄養管理部

<材料> (1人分)

ベーコン	8g
玉ねぎ	10g
ズッキーニ	15g
茄子	10g
エリンギ	10g
セロリ	4g
にんにく	0.5g
オリーブ油	1g
白ワイン	8g
ブイヨン	100cc
ホールトマト	35g (汁ごと)
ローリエ	0.1g
シェルマカロニ(乾)	3g
塩	0.2g
こしょう	0.05g
パセリ	0.1g

*塩分制限の必要な方は、塩を減らしましょう

<作り方>

- ① ベーコンは2cm幅に切り、玉ねぎ・ズッキーニ・茄子・エリンギは1cmの角切りにする。
- ② セロリは筋をとって、薄くスライスする。
- ③ 鍋にオリーブ油とつぶしたにんにくを熱して香りを出し、ベーコン・玉ねぎ・ズッキーニ・茄子・エリンギ・セロリを炒め、しんなりしたら白ワインを入れ、アルコールを飛ばす。
- ④ ブイヨン・ホールトマト・ローリエを加え、弱火で約15分煮る。
- ⑤ 茹でたマカロニを加えてひと煮立ちさせ、最後に塩・こしょうで味を整える。
- ⑥ 器に入れ、みじん切りのパセリを添えて出来上がり。

【美味しく仕上げるポイント】

- ① 必ずワインのアルコールを飛ばしてからブイヨンを入れる。
- ② マカロニは茹ですぎない。

【栄養量・1人分】

エネルギー 62kcal、たんぱく質 2.9g、脂質 2.2g
炭水化物 7.4g、食物繊維 1.6g、食塩 1.0g

編集後記

今号は、前号に引き続き当院の普段あまり見ることができない特殊部門のお部屋について特集しました。次号は、新たな特集を掲載する予定です。

当院は今後も患者様を中心に、医師、看護師及びコメディカルが連携し、より良い医療を提供できるように努めてまいります。

引き続き「うらら」では当院の新しい動きや、特徴などをお知らせさせていただきます。