



入退院センター

入院生活のご説明

- 予約入院受付 ○持参薬管理
- 術前検査受付 ○栄養相談
- 医療福祉相談 ○リハビリ相談

外来
入院・手術が決定

入退院センター

専任の看護師が患者さんに寄り添いサポート

現在、鳥取大学医学部附属病院には697床の入院ベッドがあります。

その病床を効率的に運用し、なるべく多くの患者さんに良質の医療を受けていただくため、

平成24年1月にベッドコントロールセンターを立ち上げ、高い病床稼働率と円滑な病床運用を達成しました。

一方で、家庭の事情や経済的な問題などにより長期入院を余儀なくされている方もおられました。

そこで、患者さんの生活環境に配慮しながら、入院前の早期から退院に向けて

きめ細かな支援を行う目的で、平成25年7月に入退院センターを設置いたしました。



医療を取り巻く環境

団塊の世代が75歳以上となる2025年には、入院ベッドが不足すると言われています。そこで、超高齢社会にふさわしい医療を提供するため、国の施策として「病床の機能分化と連携」が進められています。これは、限られた医療資源を有効に活用するため、一つの病院で急性期から回復期、長期療養にわたる全ての病床機能を担うのではなく、地域の各医療機関が連携して役割分担していくというものです。当院では主に急性期の医療の診療を行い、病状が安定した患者さんに回復期、地域包括ケア病棟や長期療養病棟を持つ他の医療施設へ転院していただき、診療を分担しています。現在の急性期医療は急速に在院日数が短縮しており、安心して良質の医療を受けていただくためには、患者さんや家族の方々、入院から退院までの流れを理解してもらう必要があります。

入院前の早期から退院後を見据えたアドバイス

入退院センターでは、専任の看護師10人が、これから入院される患者さんの相談に乗っています。外来で入院が決まつたら、まず、入院の流れや治療・検査に関する説明を行います。そして、入院される患者さんのこれまでの治療経過や身体的・社会的・心理的な問題を把握するための情報収集を行います。例えば、自宅の階段、段差、トイレ、風呂場などの状況をお聞きし、退院後に困らないよう、必要な準備についてアドバイスします。高齢の患者さんが1週間も入院すれば筋力が低下しますし、治療により身体的な機能が低下することもあります。そんなときは、帰宅前に回復期リハビリ病院に転院し、食べる訓練、手足を動かす訓練など、社会復帰のための準備をしてもらいます。必要に応じて、家の改築や、介護ベッドの準備、介護保険の申請などのお勧めもしています。

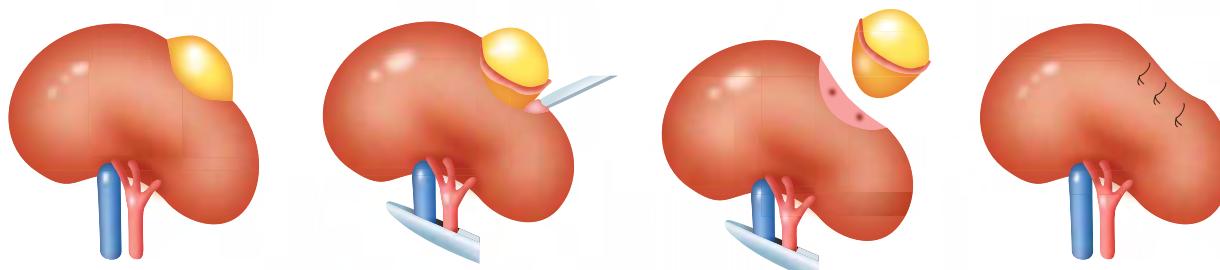
入院中もきめ細かいサポート

入院されている患者さんの生活の背景は一人一人違います。しかし、医師はどうしても治療のことだけを考えがちです。医療的な経過だけを見て、処置が終われば退院の判断を行います。病気が良くなるまで入院できると思っている患者さんは、急に退院と言われて困ることになります。そこで、入退院センターの看護師は、病棟の教授回診に同行し、医師に対して情報提供を行ったり、病棟スタッフと話し合いを行います。高齢者世帯や独居など自宅環境が整っていないとか、家族の介護力に不安がある方に対しては、退院後の生活をどうするか、地域のケアマネジャーや訪問看護師と連携して考えていきます。また、緊急入院などで入院時のオリエンテーションができなかった患者さんに対しても同じようなサポートができるように、病棟担当の看護師が入院患者さん全員を1週間に1回チェックしています。

高齢の患者さんが増えるにつれ、在宅復帰が難しくなるケースが目立つようになっています。入院時に治療と並行して、患者さんや家族が抱える細かい心配事の相談に乗り、退院後も安心して療養ができるように支援しているのが入退院センターなのです。

山陰地方で唯一

ロボット手術による腹腔鏡下腎部分切除の先進医療認定



① 早期腎がん

② メスの柄などで皮膜外薄利

③ 核出し、血管を結繫

④ 腎実質縫合



当院では、手術用ロボットを用いた腹腔鏡下腎部分切除術が平成26年11月1日付けで厚生労働省の先進医療認定を受け、11月25日(火)に記者発表を行いました。当院は山陰地方唯一の認定施設です。

この手術は、長径が7センチメートル以下であって、リンパ節転移および遠隔転移していない早期腎がんに対して行われます。腫瘍の一部だけを切り取り、正常部分は温存するため腎臓機能が保持でき、腎臓を全て摘出する従来の治療と比べて患者への負担が軽く、がんの抑制効果も同等であると示されています。腎部分切除術は非常に難易度が高い手術ですが、



手術支援ロボットダヴィンチを用いることにより、低侵襲で安全性の高い手術を実施することができます。高解像度の3D画像と高い関節自由度を持つロボット鉗子により、精密で素早い切開と縫合が可能となり阻血時間の短縮につながっています。

現在、この臨床研究の登録は既に終了していますが、これを足掛かりに、標準治療としてより多くの患者さんに高度医療が提供できるよう早期の保険適用を目指してまいります。

とりだい病院の 新しい顔



村田 陽子

(胸部外科学分野 特任教授)

人材育成と乳腺診療ネットワークの確立のために

平成27年1月1日から、乳腺内分泌外科科長に就任いたしました。日本では乳がん罹患率・死亡率がともに上昇を続けています。患者数は過去30年で5倍に増加し、女性の14人に一人が発症する疾患となりました。日本では、乳がんは40代後半を発症のピークとするため、家庭や就労の問題・心理的な問題・妊娠性の問題など大きな問題を抱えています。

乳腺診療は長らく外科医の片手間のように扱われてきましたが、いまや非常な勢いで世界水準に達しつつあります。検診から診断・手術・薬物治療を担うためには、幅広い知識と経験が求められる大変やりがいのある分野です。ただし、質の高い乳腺診療を保証するための乳腺専門医はまだまだ不足し、その養成が急務

となっています。

一方、大きく変わりつつある検診体制、遺伝性乳がんへの対応、オンコプラスティックサージェリー(がんの根治を確実にしつつ乳房の左右バランスをはかる形成外科手技を意識した治療)、増加するサバイバー(闘病中の人、またはその病気の経験者)へのケア、その他、新しい問題も次々に生まれています。これに対応するには、総合病院ならではの専門性の高い医療スタッフの存在と、地域医療連携が不可欠です。

チーム医療の要となって、全身を診ることのできるバランスのとれた乳腺専門医の育成を行い、common disease(よくある病気)としての乳腺疾患に対応できる地域の力を底上げするため、乳腺診療地

域ネットワークの構築を目指します。

山陰地方の乳腺診療のモデルとなり、「あの病院に行けば」と希望を持っていただける施設になること、地域医療機関とともに発展できる施設になること、そして情報発信を継続することができる施設であるよう力を尽くしたいと思います。

どうぞよろしくお願い申し上げます。



グッドスタッフ賞 授賞式を行いました。

当院では、医療サービスの質向上を目的に、平成23年度より、グッドスタッフ賞を設けています。医師、看護師、コメディカルスタッフ、事務職員など当院の運営に関わる全ての者を対象に、小さな心遣いで地道な努力を重ねている者、さわやかな笑顔で挨拶するなど皆が気持ちよく働く職場環境に貢献している者、効果的な業務改善を提案した者などに贈られます。

今後、職員一人一人が皆さんからグッドスタッフと思っていただけるよう、より質の高いサービスを提供し、患者さんが安心して治療を受けられる病院づくりを目指してまいります。

平成27年1月7日の病院運営会議前に行われたグッドスタッフ賞授賞式では、14人が表彰されました。



ナースがつなぐ信頼

第4回 在宅医療推進のための看護師育成支援

患者さんとご家族の生活を支える看護力を育成

日本の医療は在宅や訪問看護の方向へ大きく舵を切っており、自宅で安心して療養できる地域包括ケアシステムおよびコミュニティの再構築が急がれる状況です。しかしそれを担うべき地域・在宅領域の就業者数は必要数を下回り、特に在宅分野で活躍する人材は絶対的に不足しています。

そこで当院では、地域の看護職、医師会、看護協会、自治体など協働し、在宅医療や訪問看護への関心を深め、訪問看護能力を強化することができる3つの看護師養成コースを開設します。在宅生活志向を持つ若手看護師を養成するコース、病院で働く看護師が患者さんの生活をイメージする力を強化することにより訪問看護に対する関心や知識を深めることができるコース、そして地域で訪問看護を担う人材への継続教育を行うことで水準の高い看護が実践できる看護師を育成するコースです。

臨床現場と教育機関の連携のもとで在宅医療に必要な能力・技術を習得し、地域と患者・家族に貢献できる人材の育成を目指しています。

とりだい病院
栄養管理部
発案

血管をこわさない食事 --- 第4回 中華をテーマに ---



栄養素合計
●エネルギー: 553kcal
●脂質: 15.9g
●塩分: 2.5g

脂っこいイメージの中華料理でも、工夫することで、カロリーダウンできます。また、良質なあぶらと、食物繊維をたっぷり摂ることで、血管の詰まりを予防することができます。

メニューに使われる食材の効果

- ニラ 抗酸化ビタミン(ビタミンA、C)、ビタミンB1の吸収を助けるアリシンを含む
- サバ 不飽和脂肪酸である、DHA、EPAが豊富
- リンゴ 糖質の吸収を遅らせる食物繊維(ペクチン)、抗酸化物質(ポリフェノール)を含む
- 玄米 白米に比べ、ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富
- 緑黄色野菜 抗酸化ビタミンを含む

チャーハン

【ポイント】
生野菜、卵を上にトッピングすることでボリュームアップ。

【材料】(1人分)

- ◆玄米ご飯 150g(玄米:白米=1:1がお勧め)
- ◆にら 30g(細かく切る)
- ◆豆板醤 1g
- ◆醤油 2g
- ◆こしょう 少々
- ◆粉かつお 1g
- ◆サラダ油 1g
- 卵 1個(温泉卵)
- 鶏もも肉 30g
- ベビーリーフ 10g

【作り方】

- ①◆の材料をフライパンで炒め、チャーハンを作る。
- ②鶏もも肉は好みで塩コショウし、皮目がパリッとするまで焼く。
- ③チャーハンの上にベビーリーフ、温泉卵、鶏肉をのせる。

サバの酢豚風

【ポイント】
従来豚のから揚げを入れるとろをサバに代えることで、良質のあぶらが摂れ、カロリーもダウン。

【材料】(1人分)

- ◆サバ 30g サラダ油 1g
- ◆酒 0.5g ◆砂糖 3g
- ◆片栗粉 2g ◆醤油 4g
- タケノコ 20g ◆酢 5g
- 青ビーマン 20g ◆中華の素 0.5g
- 赤ビーマン 20g 片栗粉 2g(水溶き片栗粉)
- 黄ビーマン 20g

【作り方】

- ①◆をよく混ぜ、サバに下味をつける。
- ②下味をつけたサバをオーブンまたは魚焼きグリルで皮目がカリッとするまで焼く。
- ③野菜を炒める。
- ④さらに焼いたサバ、◆の調味料を加える。
- ⑤最後に水溶き片栗粉を加え、とろみをつける。

中華スープ

【ポイント】
リンゴをスープに入れることで程よい甘味と酸味が付き、食感も楽しめる。

【材料】(1人分)

- 干しシイタケ 2g
- 菜の花 30g(下茹で)
- リンゴ 20g(千切り)
- 中華の素 1g
- 塩 0.5g
- 水 120g

【作り方】

- ①干しシイタケを水に戻し、薄切りにする。
- ②シイタケの戻し汁に、薄切りにしたシイタケと中華の素を加える。
- ③沸騰したら、菜の花とリンゴを加え、塩で味を整える。
- ④軽く再沸騰したら完成。