



京都府立医科大学附属病院広報誌

かまがわ

創刊号
2010.8

もくじ

1. 特集／早期がんをやさしく治す
2. 健康・予防の豆知識／食中毒を防ぐ「予防の3原則」
3. 食生活改善／バランス食で夏を元気に！！
4. お知らせ

病院理念

世界トップレベルの医療を地域へ

基本方針

- 高度で安全な医療を提供します。
- 患者様の権利を尊重し、患者様本位の医療を提供します。
- すべての医療人は互いに連携し、チーム医療を推進します。
- 新しい医療を開発するとともに、未来を担う医療人を育成します。
- 京都府における基幹病院として、地域医療に貢献します。

患者様の権利

- 個人として尊重され、平等に良質な医療を受けることができます。
- わかりやすい言葉や方法で、十分な説明を受けることができます。
- 十分な説明を受けた上で、自らの意思で治療方法等を決定することができます。
- 医療に関する個人情報やプライバシーは、保護されます。
- 診療録等に記録された自己の診療内容について、情報提供を受けることができます。
- セカンドオピニオン（他の医療機関等の意見）を希望される場合は、紹介を受けることができます。

早期がんをやさしく治す がん治療最前線 ▶▶ 内視鏡治療

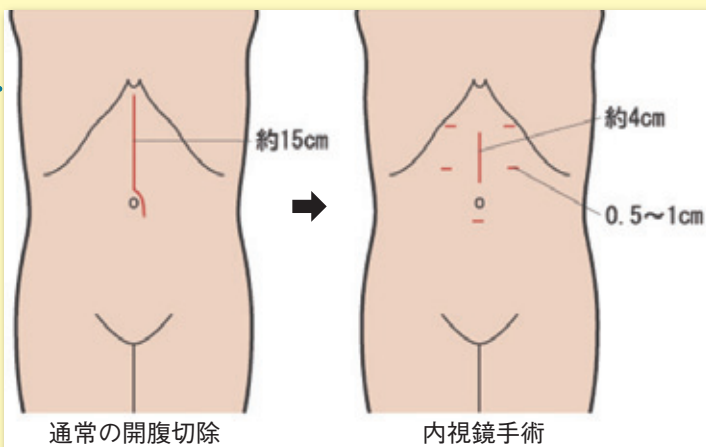
がんは、日本人の3人に1人が患う病気であり、他人事でない病気のひとつです。京都府立医科大学附属病院は、「都道府県がん診療連携拠点病院」として、関連病院と連携し、京都府におけるがん診療の質の向上に取り組んでいます。



患者さん思いの治療法

がんの治療方法は年々進歩しており、皮膚を大きく切ってがんを取り出す外科手術だけではなく、化学療法など患者さんの負担が少ない方法も増えてきています。

今回は、その中でも、手術の時にできる皮膚の傷を小さくしてがんを取り出す“内視鏡”を用いたがん治療について、各科の取り組みをご紹介します。



消化器外科

胃がんや大腸がん治療の半分以上に内視鏡を導入

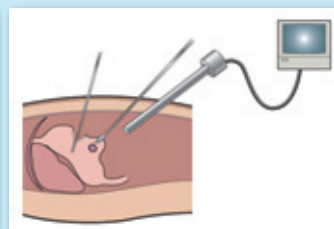
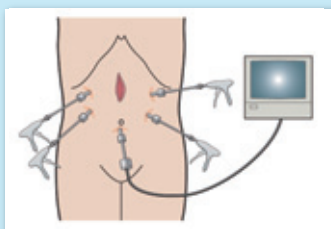
手術の時にできる皮膚の傷を小さくしてがんを取り出すのが鏡視下手術による消化器がんの治療です。

小さな傷からがんの存在する内臓とリンパ節を摘出します。大きな傷の場合よりも手術後の痛みが軽くなり、整容性も良好です。

食道がん、胃がん、大腸がんなどの手術に導入しており、肝臓、膵臓、脾臓に対しては良性疾患に行っています。胃がんでは50%ほどの症例に、大腸がんでは70~80%の症例に対して行っています。



内視鏡治療の様子



消化器内科

患者さんに優しい消化管がんの内視鏡治療をめざす

近年、開発された内視鏡的粘膜下層剥離術（以下ESD）は、病変のまわりを切開し、粘膜下層を剥離して病変部を剥いでいく新しい治療法です。（図1）

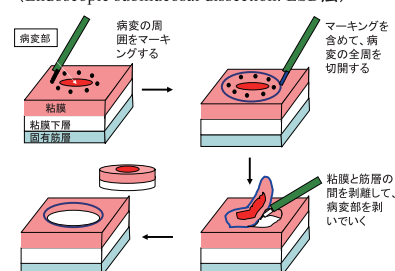
当院ではこのESD法を早期食道がん、早期胃がん、早期大腸がんなどすべての消化管の早期がんの治療に用いています。

それぞれの領域に十分な症例経験を積んだスペシャリストを配属し、国内でも有数のESD治療症例数を誇っています。

また、実施にあたっては、治療を受けられる患者、家族の方への十分な説明と相互理解が必要不可欠であると考えて、当院では臓器別のカラーパンフレットを用いて術前術後の説明を行っています。



図1 内視鏡的粘膜下層剥離術 (Endoscopic submucosal dissection: ESD法)



呼吸器外科 少出血で肺がん治療

ハイビジョンカメラの鮮明な画像を大画面液晶モニターに写して行います。肺腫瘍の手術の時には超音波凝固切開装置をもちい出血も20mL程度です。

小さな病変では診断が確定していなくても、手術中に病気をつきとめて手術も行うこともあります。

呼吸器内科 気管支鏡を用いてがん診断・治療を実施

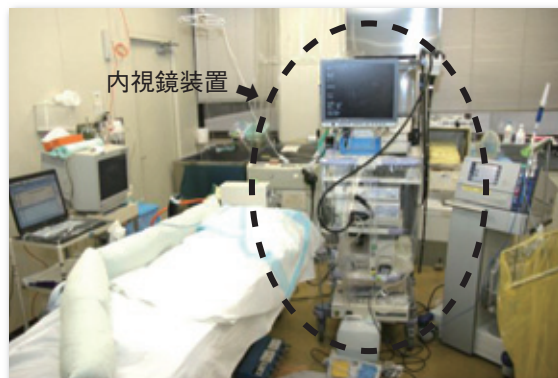
気管支鏡下に中高周スネアを用いた腫瘍摘出あるいはアルゴン・プラズマ凝固による腫瘍焼灼を実施しています。

胸水貯留疾患では局所麻酔下胸腔鏡を用いて診断治療をしています。早期肺がんの診断、がんの進展範囲の正確な把握のため、本年度から蛍光気管支鏡、狭帯域光気管支鏡を導入しました。

泌尿器科 腎がん等の治療に有用

泌尿器科では、腎がんや前立腺がん等の患者さんに対して、体にやさしい、内視鏡を用いた手術を可能な限りとりいれています。

1,000例を超える日本でも有数の症例数を経験しており、泌尿器腹腔鏡技術認定の認定医8人が治療にあたります。



産婦人科

初期の子宮頸がん等に実施

子宮頸がん、体がん、卵巣がんの腹腔鏡下手術はまだ標準術式とはなっていませんが、その低侵襲の利点を生かして、初期がんの患者さんに対してこの手術を行っています。

がんに関するイベント

第48回日本癌治療学会学術集会

市民公開講座 in 京都

セカンドセッション 「脾臓がん^{すい}に光をあてる：パープルリボンキャラバン in 京都

日時：9月11日(土) 13:00~17:00
場所：京都私学会館大会議室
定員：150名(要事前申込)
申込期間：8月31日まで
申込方法：Eメール・FAX・HP・QRコード・往復はがき(先着順)
申込先及び問合せ先：
NPO法人がんネットジャパン事務局
(電話)03-5840-6072 (FAX)03-5840-6073
(Eメール) info@cancernet.jp
(住所) 〒113-0034 東京都文京区湯島1-6-8 中央自動車ビル7階

ファイナルセッション 「知っていますか? 「がんサバイバーシップ」

—患者・家族・社会はがんといかに向き合うのか?—

日時：10月30日(土) 14:00~18:00
場所：グランドプリンスホテル京都
内容：パネルディスカッション
(司会：NEWS23 Xキャスターの膳場貴子氏、京都府立医科大学三木恒治教授)
定員：800名(要事前申込)
申込期間：10月20日まで
申込方法：Eメール・FAX・往復はがき(先着順)
申込先及び問合せ先：
第48回日本癌治療学会学術集会運営事務局(株)コングレ内
(電話)06-6229-2555 (FAX)06-6229-2556
(Eメール) jsco2010@congre.co.jp
(住所) 〒541-0047 大阪市中央区淡路町3-6-13

市民公開シンポジウム 「命の輝き! 社会で活躍する小児がんの経験者たち」

日時：10月30日(土) 11:00~15:40
場所：国立京都国際会館 イベントホール内特設ステージ
内容：トータルケアや、病院の中の学校についての講演、小児がん経験者やその保護者とのパネルディスカッション、ミニコンサート(シンガーソングライター より子さん)
定員：200名(要事前申込) 申込方法：Eメール
申込先：(Eメール) jsco2010@congre.co.jp
※件名に「市民公開シンポジウム参加希望」、本文に参加者の氏名・住所・郵便番号・連絡先・電話番号を明記の上、上記メールアドレスまでお送り下さい。

第10回 歯の健康講座

日時：9月4日(土) 13:00-16:00
 内容：歯周病及びメタボリックシンドロームに関するチェック、「たばこ食生活」についての講演
 場所：京都府立医科大学 基礎医学学舎1階
 定員：約100名（事前予約不要）
 参加費：無料
 問合せ先：歯科(☎075-251-5639)

眼科府民講座

日時：10月23日(土) 14:00-16:00
 内容：角膜疾患・アイバンクについて
 場所：京都府立医科大学臨床講義棟
 定員：100名（事前予約不要）
 参加費：無料
 問合せ先：眼科
 (☎075-251-5578)



臓器移植月間推進シンポジウム

日時：10月31日(日) 13:00-16:00(予定)
 内容：日本臓器移植ネットワークコーディネーターによる臓器移植法改正に関する講演、バンドによる音楽演奏など
 場所：京都府立医科大学附属図書館ホール
 定員：300名（事前予約不要・無料）
 問合せ先：移植・一般外科
 (☎075-251-5532)

健康・予防の豆知識

食中毒を防ぐ！「予防の3原則」

【感染対策部】

梅雨から夏は、高温多湿のため、「食中毒菌」の増殖に好都合な季節です。食品が「食中毒菌」に汚染されると、短時間で菌は増殖します。

この菌の増えた食品を、見た目、臭い、味などで見分けることは難しく、これを口にすると、菌や菌から出た毒素が体に入り、下痢や発熱などの食中毒の症状が発生します。

食中毒を防ぐため、「予防の3原則」を実行しましょう！

食中毒予防の3原則

① つけない！

- 菌のついていない食材を選択
- 調理前や食前の手洗いを励行
- まな板や包丁、ふきんをよく洗って乾燥



② 増やさない！

- 生鮮食品は、買ったらずちに冷蔵庫や冷凍庫で保存
- 残った食べ物も時間を置かず冷蔵庫等で低温保存
- 調理後はすぐに食べる



③ やっつける！

- 食材の中心部に熱が届くように十分に(75℃1分以上)加熱



食生活改善

バランス食で夏を元気に！！

【栄養管理部】

夏の暑さも本番を迎え、体がだるい、食欲が無いなどの夏ばて症状を感じておられる方もあるのではないのでしょうか？夏こそ栄養バランスに気をつけたいものです。食欲のないときは、量より質を心がけ、たんぱく質やビタミン、ミネラルをしっかり摂りましょう。

夏ばて予防の元気レシピ ～ビタミンB1も豊富に含む豚肉を使って～

【豚肉の柳川風】

〈材料 2人分〉

- 豚肉（薄切り） 100g
- ごぼう 100g
- 卵 2個
- だし汁 1カップ
- 砂糖 大さじ1/2
- しょうゆ 大さじ1
- みりん 大さじ1/2
- 三つ葉（又は絹さや）少々
- 粉山椒（又は唐辛子）少々

〈作り方〉

- ①ごぼうはさがぎに水にさらす。
 - ②だし汁と調味料を合わせ、ごぼうを煮て、豚肉を加える。アクをとりながら火を通す。
 - ③溶き卵を加えてとじる。
 - ④仕上げに三つ葉などを上に飾る。
- *好みで粉山椒や唐辛子をふってもよい。



〈栄養価 1人分〉

- エネルギー…224kcal
- たんぱく質…18.1g
- 脂質…10.3g
- ビタミンB1…0.51mg
- 塩分…1.5g



★一口メモ★



- ビタミンB1は糖質の代謝を助ける重要な栄養素です。豚肉の他にうなぎ、豆類、種実類にも多く含まれます。
- きゅうり、トマト、なすなど夏野菜を使った一品を添えましょう。夏野菜は体を冷やす効果があります。
- 香辛料を上手に使って、食欲増進をはかりましょう。
- レモン、酢などの酸味も疲労回復効果があります。



京都府立医科大学附属病院

〒602-8566 京都市上京区河原町通広小路 上ル 梶井町465
 電話：075-251-5111（代表）
 HP：http://www.h.kpu-m.ac.jp/index.html

休日診：土曜日、日曜日、祝日、年末年始（12月29日～1月3日）
 初診受付時間：午前8時45分～午前11時まで
 ※再診受付時間は、各診療科にお問い合わせください。

敷地内は全面禁煙といたしております。皆様のご理解とご協力をお願いします。

次号
12月発行予定