

洛和会丸太町病院 地域連携ニュース

9
2021
September

〒604-8401 京都市中京区七本松通丸太町上ル TEL 075 (801) 0351(代) <http://www.rakuwa.or.jp/maruta/>



洛和会丸太町病院 眼科



気付かない間に進んでしまう目の病気

洛和会丸太町病院 眼科 医師 ^で ^ぐ ^ち ^え ^り ^こ 出口 絵梨子

専門分野 眼科疾患全般 専門医・資格 日本眼科学会専門医、眼科ボトックス療法認定医

40歳を超えると、ものの見え方に変化が現われます。「近くのものが見えにくい」「蚊が飛んでいるように見える」これらは加齢による生理的な変化ですが、ときには白内障や緑内障、網膜剥離など深刻な病気が隠れている場合があります。年齢のせいだと片付けず、定期的に眼科を受診することが大切です。

洛和会丸太町病院は、2020(令和2)年5月に眼科を開設しました。放っておくと危険な目の病気に医師や看護師、視能訓練士が対応し、質の高い検査・治療を行っています。高度な検査や処置、手術が必要な場合は洛和会音羽病院アイセンターで対応しており、2つの病院がしっかりと連携しているため、スムーズな移行が可能です。

放っておくと失明につながる「緑内障」

40歳頃から徐々に増え、目から入ってきた情報を脳に伝達する視神経に障害が起こり、視野が狭くなる疾患です。初期はほぼ自覚症状が無いため、発見が遅くなったり、途中で治療をやめてしまったりする方もおられます。気が付かないうちに視野の障害が起こっていることがありますので、眼圧測定や眼底検査で早いうちに発見して治療する必要があります。

40歳から進行する「白内障」

80歳くらいになると、ほとんどの人が加齢による白内障になります。眼のレンズ部分である水晶体が白く濁ることが原因ですが、早い方だと40歳くらいから進行し始めるといわれています。「最近視力が落ちた」「光を見るとまぶしい」「目のかすみがある」などの症状はありませんか？手術が必要な方は洛和会音羽病院 アイセンターで行い、術後の経過観察は再び洛和会丸太町病院 眼科外来で行うことも可能です。

一緒に目の治療に取り組みます

一人一人の患者さんに寄り添った診療ができるように心掛けております。何か気になる眼の症状がある方はお気軽にご相談ください。



webマガジン『らくわ+(プラス)』でも目の病気についての情報を発信しています。ぜひご覧ください。



外来担当医表 時間：午前8時30分～11時 ※月・金曜日のみ午前9時～

診療科目	月	火	水	木	金
眼科	出口絵梨子	宇根宏容	赤嶺 綸子	中村 精吾	出口絵梨子

※土・日曜日・祝日・年末年始(12月30日～1月3日)は休診です。

お問い合わせ

洛和会丸太町病院 眼科 TEL 075(801)0351(代)
<http://www.rakuwa.or.jp/maruta/shinryoka/eye/>



New Face

新着任医師の ご紹介

7/1
着任



救急・総合診療科
医師
いわもと ももこ
岩本 桃子

専門分野

総合診療、家庭医療、公衆衛生

コメント

総合診療、家庭医療の分野で地域の皆様に貢献できればと思います。患者さんの身体・精神的苦痛や悩みをできる限り早く解消・緩和できるよう頑張ります。

8/1
着任



消化器センター外科
シニア・レジデント
3年次
しばた りえ
柴田 梨恵

コメント

一般外科、消化器外科領域でお役に立てればと思います。気軽にお声掛けください。

残暑厳しいこの時期、食中毒にご注意!!

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

洛和会丸太町病院 栄養管理室 係長 管理栄養士 **さかき やすこ 神 容子**



1. 買い物 — 消費期限を確認しましょう —

	消費期限	賞味期限
定義	安全に食べられる期限 ※いずれも未開封・表示の保存方法を守った状態が前提	おいしく食べられる期限
対象	長く保存がきかない食品	冷蔵や常温で保存がきく食品
食品例	お弁当、豆腐、生鮮食品、 生菓子など	ハム・ソーセージ、 スナック菓子、缶詰など

- 肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う
- 肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる
- 寄り道をしないで、すぐに帰りましょう



2. 家庭での保存

- 持ち帰ったらすぐに保存する
- 肉・魚・卵を取り扱うときは前後に必ず手を洗う
- 冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない(冷気の循環が悪くなる)
- 冷蔵庫は10℃(冷凍庫は-15℃)以下に
- 肉や魚の汁がもれないように



3. 下準備

- 冷凍食品の解凍は冷蔵庫で
- 生魚・肉を切ったまな板は熱湯消毒をする
- 生魚・肉は生で食べるものから離す
- 野菜はよく洗う
- こまめに手を洗う
- タオルやふきんは清潔なものに交換



食中毒予防の3原則

菌を

つけない
器具や手指の
洗浄・消毒!

増やさない
低温で
しっかり保存!

やっつける
加熱や殺菌を
徹底!

4. 調理

- 調理の前に手を洗う
 - 肉や魚は十分に加熱する
- 目安: 食品の中心部分の温度が75℃で1分間



調理用の温度計がない場合、とにかく十分に加熱を!

5. 食事

- 清潔な食器を使う
- 食べる前に石けんで手を洗う
- 作った料理は、長時間、室温に放置しない
- 温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べましょう



6. 残った食品

- 手洗い後、清潔な器具・容器で保存する
- 保存して時間が経ちすぎたものは思い切って捨てましょう
- 温め直すときは十分に加熱する



お問い合わせ

救急内科・救急外科24時間365日対応 <http://www.rakuwa.or.jp/maruta/kyukyu/>

令和3年4月1日より救急耳鼻科を再開しました。(月～金曜日 午後7時から11時まで)

洛和会丸太町病院 地域連携課 TEL 075(801)0351代