

洛和会丸太町病院 地域連携ニュース

11
2022
November

〒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/>



消化器センター内科・外科の連携について

消化器センター内科

副院長 兼
センター所長 いいぬま しょうじ
飯沼 昌二

専門分野 消化器病一般

専門医・資格

日本内科学会認定内科医／総合内科専門医
日本消化器病学会専門医／指導医
日本消化器内視鏡学会専門医／指導医
日本肝臓学会肝臓専門医
日本消化管学会胃腸科専門医／暫定指導医
臨床研修指導医、日本医師会認定産業医、
医学博士



消化器センター外科

部長 うちやま きよし
内山 清

専門分野 消化器外科、腫瘍外科

専門医・資格

日本外科学会外科専門医／指導医
日本消化器外科学会消化器外科専門医／指導医
日本がん治療認定医機構がん治療認定医
日本消化器外科学会消化器がん外科治療認定医
緩和ケア研修修了
医学博士

洛和会丸太町病院 消化器センターでは内科医2人、外科医3人の常勤医師と大学関連の非常勤医師で診療を行っています。内科の常勤医師はこの4月から2人に減りましたが、経験豊富な非常勤医師がその不足分を補っています。

内科では、食道がん、胃がん、大腸がんの早期発見を目指して、内視鏡検査をお勧めしています。当院で胃カメラ検査を受けられ1年を経過した方には、お手紙でお知らせをしております。そして、検診や医療機関の便潜血検査で陽性だった方には、できるだけ早く大腸内視鏡検査を受けていただいています。また、何より苦痛の少ない検査を積極的に取り入れており、2021年度は約2/3の方が鎮痛剤を用いた検査を選択されました。

早期で発見できたがんは、内視鏡的粘膜下層剥離術(ESD)による治療を行います。内視鏡で取り切れないがんは、外科での手術となります。消化器センター

では内科と外科が密に連携していますので、手術までの期間もできるだけ短くなるようにしています。そして手術の適応でないがんに対しても内科と外科が連携して、抗がん剤治療を行っています。がん以外の胆嚢結石、総胆管結石、腸閉塞などの疾患も協力して診療を行っており、外科でも患者さんに負担の少ない腹腔鏡下での手術を積極的に実施しております。

当院消化器センターは小規模ですが、診断初期よりチームワークを発揮して早期診断・早期治療を目指し、患者さんのお役に立てるよう心掛けております。お気軽に受診してください。今後とも消化器センターをよろしくお願いいたします。



CHECK!

詳しくは
こちらを
ご覧ください



お問い合わせ

洛和会丸太町病院
消化器センター内科・消化器センター外科

TEL 075(801)0351(代)

食事で体をぽかぽかに

日がたつにつれて寒さが増す季節になりました。
体を温める食といえば「鍋」。おいしい鍋料理を紹介します。



洛和会丸太町病院 栄養管理室 主席係長 管理栄養士

さき やすこ
榊 容子

食事をするすると体が温くなることはないですか？ ものを食べると消化などのため、内臓が活発に活動します。体内に吸収された栄養素が分解され、その一部が体熱となって消費し、食後代謝量が増加して体が温くなります。これを**食事誘発性熱産生**といいます。

代謝を上げるポイント ～体の熱を生み出す食材をバランス良く取り入れる～

▶ ゆる熱食材

着火系

炭水化物や糖質類など、エネルギーを生産するスターターとなる食材をしっかり食べよう。

- 玄米 ●雑穀 ●米
- イモ類 ●そば ●うどん



▶ 爆熱食材

吸収UP系

発酵食品、食物繊維、オリゴ糖などにより、腸を整えて吸収排泄の機能を高め、代謝をアップさせよう。

- ヨーグルト ●納豆
- 味噌 ●ぬか漬
- 酒粕 ●ごぼう



▶ じわ熱食材

循環系

ビタミン、ミネラル、オメガ3脂肪酸など、体内に入った栄養素を効率的に代謝・循環させるためのサポーター！

- 青魚 ●野菜 (1食100g以上)
- 果物 ●ナッツ類

▶ スゴ熱食材

燃焼系

筋肉をつくることで、脂肪燃焼がアップします。肉、魚、大豆製品などのタンパク質や緑茶のカテキンで食事誘発性熱産生を高めよう。

- 茶カテキン (緑茶) ●大豆製品
- 豚肉 ●牛肉 ●鶏肉



千切り鍋 Enjoy cooking!

食 材

- 水菜や白菜、大根などお鍋によく入れる野菜 ●鶏のムネ肉

下ごしらえ

- ① 野菜は千切り (長さ10cm程度) にする。
- ② 鶏のムネ肉は薄めのそぎ切りにし、片栗粉を薄くまぶす。

味 付 け

和風だし (カツオと昆布、塩・醤油)
※中華だし (鶏ガラ顆粒だし・塩・醤油) でもOK

食 べ 方

野菜はお好みの硬さで。鶏のムネ肉に火が通ったら、軽く巻いて食べてみてください♪
ワサビ (おすすめはきざみワサビ) を入れると、さっぱりしたおいしさに！



鶏のムネ肉は
片栗粉をまぶして
いるのでジューシー！
野菜もたっぷり
取れますので
一度お試しください

当院では24時間365日、急患・救急診療に対応しています。また、受け入れ可能な医療機関が少ない
耳鼻科の夜間救急にも対応しています。(月～金曜日 午後7時～11時) <http://www.rakuwa.or.jp/maruta/kyukyu/>

お問い合わせ

洛和会丸太町病院 地域連携課 TEL 075(801)0351(代)