

猛暑の候、地域の先生方には、益々ご清栄のことと存じます。

今月号は、歯科・歯科口腔外科での治療を紹介させていただきます。また、看護部と薬剤部の取り組み、栄養管理科より今月の一品を掲載しました！お手すきの時間にお読みいただければ幸いです。

## 歯科・歯科口腔外科での治療

### 歯科・歯科口腔外科について

歯科・歯科口腔外科では、4名の常勤医と3名の非常勤医（大阪大学第二口腔外科）、1名の歯科研修医が口腔、顎、顔面およびその隣接した組織に発生するさまざまな疾患の診療を行っています。

### 口腔がん診療について

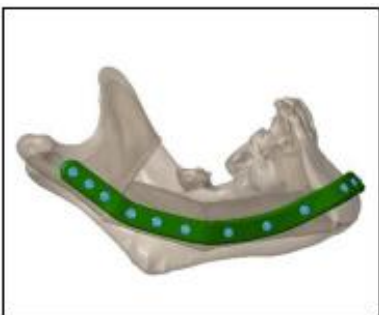
当科には、がん治療認定医が3名在籍しており、ガイドラインに沿った標準治療を行っています。治癒切除可能な病変に対しては手術治療を積極的に行っており、過去5年間に当科で入院手術治療を行った口腔悪性腫瘍/前がん病変手術は187例でした。（表）

また、口腔顎顔面領域の特性を考慮して、放射線科や形成外科など他科と連携し、整容的、機能的な障害を可能な限り少なくするよう努めています。

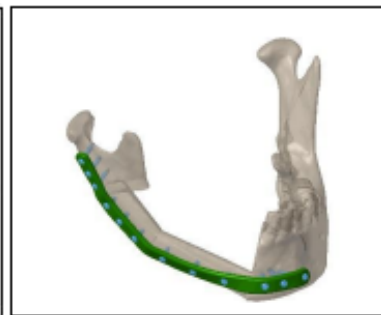
表 過去5年間の口腔悪性腫瘍/前がん病変手術実績

年度	2017	2018	2019	2020	2021
舌がん	11	7	13	18	13
歯肉がん	7	7	10	7	8
頬粘膜がん	0	1	1	2	2
他部位、ほか	3	0	2	4	6
頸部郭清術	8	4	3	10	13
再建手術	5	1	7	6	8
計	34	20	36	47	50

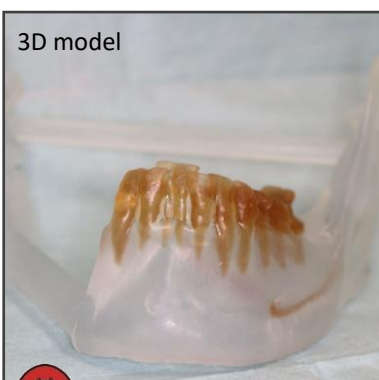
<治療成績> 当科で加療した口腔扁平上皮がん患者の疾患特異的5年生存率は、ステージⅠ：96.3%、ステージⅡ：89.2%、ステージⅢ：77.8%、ステージⅣ：71.4%でした。（2005年～2015年: n=149）



Lateral view right



Angled view  
Synthes GmbH, Switzerland



3D model



Depuysynthes.jp

### 口腔顎顔面再建手術

口腔がん進展例は、手術によって広範な欠損が生じるため、術後の審美障害や摂食嚥下障害がしばしば問題になります。そのような症例では形成外科と連携し、microsurgeryによる再建手術を行います。

最近では、術前のCTデータからコンピューターシミュレーションによって欠損部位の予測、再建後の顎顔面形態の解析を行い、3Dモデル、サージカルガイド、再建用の金属プレートをオーダーメイドで作製するシステム（TruMatch®）を導入しています。このシステムにより手術時間が大幅に短縮するだけでなく、審美的にも機能的にも良好な結果が得られています。



当院は地域医療の拠点病院として、今後も地域医療に貢献していく所存です。何卒宜しくお願いいたします。

# 5月12日「看護の日」イベント開催



5月12日は、近代看護を築いたフローレンス・ナイチンゲールの誕生日にちなみ、「看護の日」と定められています。5月11日から13日まで、外来フロアにてイベントを開催しました。看護職員が期間中、「看護週間」として看護に関わるPRを行い、院内で働く看護師の姿を撮影した動画をスマートフォンやパソコンから見ていただけるよう、QRコードから視聴できるチラシをお配りしました。

今年度は、新人看護師が31名入職しました。イベントに参加した新人は、外来通院中の患者さまやご家族の方と語り合うことで、看護師として成長させていただく機会が得られたと思います。看護師にお声かけいただき、ありがとうございました。

当院では、市民公開講座や院内紹介の動画を数多く配信しています。ぜひ公式LINEや病院ホームページをご覧ください。

----- 友達登録はこちらから！ -----



## 薬剤師による手術前の服薬管理指導

抗血小板薬や抗凝固薬などを手術前に服薬中止する必要がある場合、患者さまの理解のもと確実な服薬中止ができていなければ、予定していた手術が延期となります。手術延期を回避し、患者さまが安全に手術を受けられるよう、薬剤部では、手術を予定している患者さまに対して、入院前に「術前薬剤師外来」を行っています。



### 【術前薬剤師外来】

ジェネリック医薬品の普及により薬剤の種類が大幅に増え、また、社会の高齢化に伴い多疾患・多剤投与の患者さまが増加したことなどから、薬剤師の目で手術前の確認を行っています。

- 休薬のチェック
- 中止薬のお知らせ
- 中止薬の開始日の説明
- サプリメント・健康食品のチェック など

今月の一品

### ナスの肉巻き



#### 材料(2人分)

豚ロース薄切り肉	150g
ナス	2本
かいわれ大根	適量
サラダ油	小さじ1
片栗粉	適量

#### ★調味料

ポン酢	大さじ2
おろししょうが	少々
おろしにんにく	少々

#### 【作り方】

- ① ナスは、へたを切り落とし、縦4等分にする。
- ② 豚肉を縦長におき、片栗粉をふり、薄くまぶす。
- ③ ナスを手前において巻く。
- ④ フライパンにサラダ油を入れて熱し、③の巻き終わりを下にして並べ入れ、中火で全体に焼き色がつくまで転がしながら焼く。
- ⑤ 蓋をして、ナスに火が通るまで弱火で7分ほど蒸し焼きにする。
- ⑥ ★を加え、からめてから盛り付け、かいわれ大根をちらす。