



残夏の候、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、慢性腎不全の治療選択において、当院でも腹膜透析を導入致しましたので、ご紹介させていただきます。お手すきの時間にお読みいただければ幸いです。

腹膜透析(PD)をはじめました！

腹膜透析は自身の腹膜を使って老廃物と水分を除去する治療 高齢者の在宅腎不全治療として必要性が増しています

腹膜透析は、透析液交換などを自ら行う必要がある一方で、**場所や時間に融通が利き、通院頻度も月1-2回ですむ**ため、これまでは、仕事をされている方、子育てや介護で時間を取れない方に適しているとされてきました。しかし、在宅医療を推進する観点から、**高齢者の在宅腎不全治療**として積極的に腹膜透析を導入するケースが増えてきました。

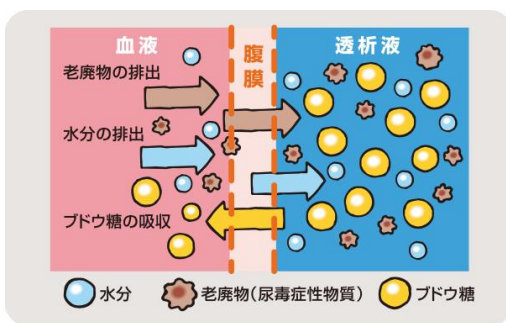


腹腔内にカテーテル留置

“通院が大変”という理由以外でも、“血行動態に影響しない”“シャント作成や穿刺が不要”といった理由から、不全などで血圧が保てない患者さまやシャント血管を作成できない患者さまにも適しています。自身で行うことが難しい場合、家族だけではなく**訪問看護師などの医療職に手伝ってもらう Assisted PD**も普及してきました。



①カテーテルから透析液を注ぎ込みます。



②腹膜の毛細血管から老廃物と水分が透析液に移行します。

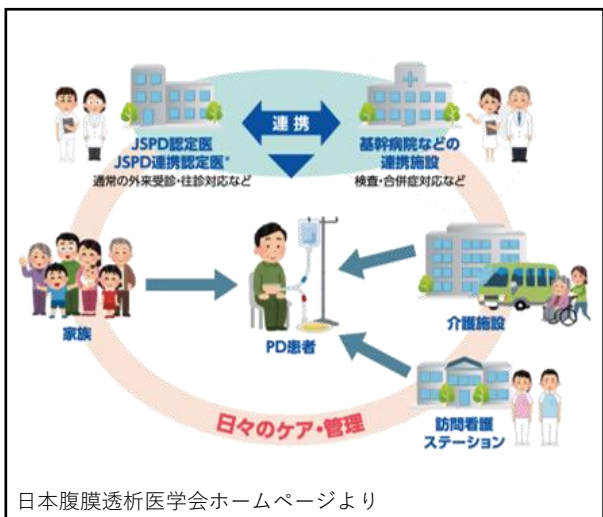


③時間を経た後の透析液を捨てます。

引用：「腎不全治療選択と実際2022」



地域で支える体制づくりを目指して



日本腹膜透析医学会ホームページより

2022年3月に腹膜透析第1号の患者さまをお迎えして以降、すでに10名以上の患者さまに腹膜透析の導入準備を進めているところです。現在の最高齢は88歳となっており、今後ますます増加するであろう高齢者の腹膜透析療法を支えるため、多職種での体制づくりを進めています。

5月には訪問看護ステーション向けの勉強会を行い、当院での実習にも参加していただきました。勉強会のご依頼などがありましたら、是非ご相談ください。

かかりつけ医の先生方にも腹膜透析療法で連携していただきたいとの願いから、腹膜透析医学会(JSPD)において「**連携認定医制度**」が創設されました。詳しくは JSPDのweb サイトへ



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。何卒宜しく願いいたします。

がん看護専門看護師の活動



こんにちは。がん看護専門看護師の吉野葵（よしのあおい）です。普段は、緩和ケアチームの専従看護師として活動しています。がんと診断された時から終末期にいたるまで、患者さまやご家族に対して、誠心誠意寄り添うことを心掛けています。

<主な活動内容>

- ・緩和ケアチーム（約250件/年）
- ・がん看護外来
- ・がん相談支援センターでの相談対応
- ・病状説明同席（約300件/年）
- ・看護面談
- ・困難事例への介入など

緩和ケアチームのみんなと



ハイポーズ!

患者さまやご家族、医療者の方々からの多種多様な依頼や問題に対し、情報提供、意思決定支援、セルフケア介入、精神的支援、症状マネジメント、倫理問題への介入などの対応しています。ご本人やご家族とのやりとりの中で、患者さまをとりまく多職種の医療従事者や部署との調整を行うことも多いです。今後は、院内・院外のみなさまと協働し、地域で患者さまの療養生活を支える取り組みができればと考えています。どうぞ、よろしくお願いいたします。



臨床検査科 生理検査室の紹介



受付

生理検査室は、現在9名の臨床検査技師が担当しており、生理検査業務として、心電図、運動負荷心電図（トレッドミル）、ホルター心電図、肺機能（VC、FVC、肺拡散能、機能的残気量）、血圧脈波（ABI）、脳波、誘発筋電図、ABR、ASSR、超音波検査（心臓、頸動脈、下肢動・静脈、下肢静脈瘤、上肢動・静脈、腎動脈、アキレス腱、FMD）を実施しています。

臨床検査技師一人ひとりが、検査を実施するにあたり、幅広い知識の取得と検査技術の研鑽に日々努めています。また、各学会の認定資格取得にも積極的に取り組んでいます。



待合室

<現在の取得状況>

- 日本超音波医学会認定：超音波検査士（循環器領域5名 血管領域3名）
- 日本不整脈心電学会認定：心電検査技師2名
- 血管診療技師認定機構（日本血管外科学会、日本脈管学会、日本静脈学会）認定：血管診療技師3名

今月の一品

苦手な人も食べやすい!?

ゴーヤ独特の苦味は「塩ふり少々、5分おいて絞る」と薄まります!

ゴーヤ 入り

暑さに負けない!!

豚キムチ



材料(2人分)

ゴーヤ 1/2本(140g)
豚細切れ肉 100g
白菜キムチ 80g
玉ねぎ 1/4個

★調味料

塩こしょう 適量
料理酒 大さじ1
しょうゆ 小さじ1/2
ごま油 小さじ1
サラダ油 大さじ1/2

【作り方】

- ① ゴーヤは、わたと種を取り、両端を切ってから、横に幅7mmに切る。ボールに入れ、塩小さじ1/4(材料別)を振ってサッと混ぜる。5分ほどおいて洗い、キッチンペーパーで水気をとる。
- ② 玉ねぎは縦に幅1cmに切り、豚肉は、食べやすい大きさに切って塩こしょうで下味をつける。
- ③ フライパンに、サラダ油大さじ1/2をひき豚肉を炒める。
- ④ 肉の色が変わったら、ゴーヤ・玉ねぎを加えて2分ほど炒め、料理酒大さじ1と白菜キムチを加えてさっと炒め合わせ、しょうゆ小さじ1/2を加えてひと混ぜする。
- ⑤ 仕上げにごま油小さじ1を加えてさっと混ぜ、器に盛って出来上がり!