



清秋の候、地域の先生方にはますますご清栄のことと存じます。今月号は、変形性膝関節症に対する治療についてご紹介させていただきます。お手すきの際にお読みいただければ幸いです。

## 変形性膝関節症に対する手術加療について

変形性膝関節症は高齢者の2人に1人が罹患するとも言われ、日本での有病者数は2,500万人と試算されています。歩行機能の低下を招き、健康寿命を損なうことにつながり、生命予後に影響する場合があります。

かかりつけ医で保存加療を行っても、疼痛・ADL低下の改善が得られない患者さまに対して、当院にて手術加療を行なっています。現在、3種類の手術を行なっており、関節の状態や年齢により手術適応が異なります。

### 人工膝関節全置換術 (Total Knee Arthroplasty : TKA)

変形性膝関節症に対する手術として最も多く行われている術式で、痛んだ関節部分をコンポーネントで覆うようにして置き換える手術です。関節表面の置換、下肢アライメントの改善、関節の安定性獲得を行うことで疼痛・歩行能力を改善させます。変形が進行していても可能な術式です。



当院では、ほぼ全ての症例でナビゲーション（コンピューター支援手術）を用いて正確なコンポーネント設置を行うようにしております。

### 単顆型人工膝関節置換術 (Unilateral Knee Arthroplasty : UKA)

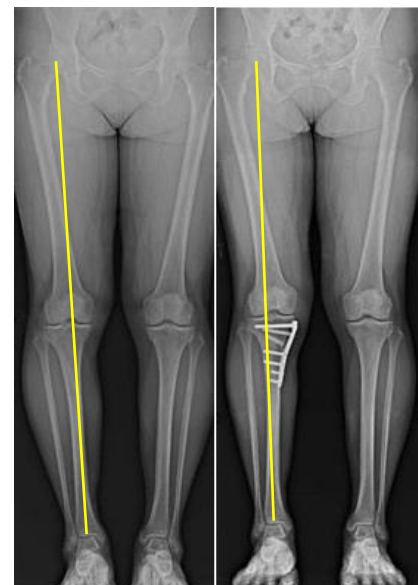
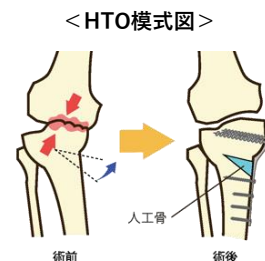
変形の段階が比較的早期で、内側の変性にとどまる症例に対して選択できる術式となります。変性した内側部分のみ大腿骨・脛骨の表面をコンポーネントで置換します。



術後膝関節単純X線

### 高位脛骨骨切り術 (High Tibial Osteotomy : HTO)

変形の段階が早期で、比較的若年（70歳未満）で活動性の高い患者様に適応がある術式です。脛骨を切って形を矯正することで、変性していない外側に荷重点を移し、疼痛の改善を図ります。自分の関節を温存できるため、スポーツ復帰率などが高くなります。



術前後で荷重点が移動

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。



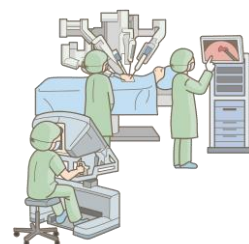
# 手術支援ロボット「ダビンチ」



## Da Vinci X

当院では、手術支援ロボット「ダビンチ」を導入し、2022年2月に前立腺がんに対して、初のロボット支援腹腔鏡下前立腺全摘除術を実施しました。

また、4月より直腸がん・8月より良性子宮疾患（子宮筋腫・子宮腺筋症等）・10月からは子宮体がんⅠA期をはじめ、腎がん腎部分切除・胃がんのロボット手術を開始する予定です。対象の患者さまがいらっしゃいましたら、ぜひご紹介ください。



<サージカルシステム>

## 医療安全対策室 からのお願い



医療安全対策室では、日々のインシデント報告を受け、早期に詳細を確認するとともに分析を行っています。インシデントの対策検討、情報共有することで再発防止に勤め、患者の安全確保、そして職員の安全確保に取り組んでいます。

↑上のキャラクターは、当院の医療安全キャラクター「安全ペンタ」くんです。

### CSII, CGM 等を装着中の検査オーダーにはご注意ください

当院では、インスリンポンプ・持続型グルコース測定器を装着中の患者様には、磁気等の影響を受ける可能性があるため、X線検査での機器の取り外しをお願いしております。そのため、院内でも装着してすぐに取り外して頂かないといけない事例が発生し、患者さまにご迷惑をお掛けする事があります。放射線科でもポスター掲示を行い注意喚起を行っております。地域の先生方におかれましては、外すタイミングに合わせたX線検査ご予約のご協力を宜しくお願い致します。

## 検査を受けられる患者さまへ

下記の機器をご使用中の方は撮影によって**機器に影響が出る恐れがあります**ので、必ずお申し出ください。

### ☆持続グルコース測定器

ミニメド620G/640Gトランスミット ガーディアンコネクト iPro2 日本メドトロニック製  
Dexcom G4 PLUTINUMシステム テルモ(株)  
FreeStyleリブレセンサー FreeStyleリブレ Pro センサー アボットジャパン(株)



### ☆インスリンポンプ

ミニメド620G/640G インスリンポンプ 日本メドトロニック製  
パラダイムインスリンポンプ 712/722 日本メドトロニック製  
メディセーフワイズ テルモ(株)  
TOP-8200 西トップ



今月の一品

## 疲れた時にホッと一息 ☆ さつまいも餅



さつまいもは皮の色がきれいで、表面に傷やでこぼこのないものを選んでね。

### 【作り方】

- ① さつまいもの皮を剥いておく。
- ② さつまいもを輪切りにし、5分程水にさらしてアクを抜き、水気を切る。
- ③ ②を耐熱容器に移してラップし、600Wのレンジで7分加熱する。加熱し終わったら温かいうちにフォークなどで細かく潰す。
- ④ さつまいもが滑らかなるまで潰れたら、★を加えてよく混ぜ合わせる。まとまってきたらスプーン等ですくい、火傷に注意し手で成形する。
- ⑤ 熱したフライパンに有塩バターをひき、④を並べて中火で加熱する。片面に焼き色がついたら裏返し、両面に焼き色をつける。
- ⑥ お皿に盛り付け、仕上げにはちみつをかけて出来上がり。

### 材料(2人前)

さつまいも 170g(中1本)  
★片栗粉 大さじ2  
★砂糖 大さじ1  
★牛乳 大さじ1  
有塩バター 15g  
はちみつ 適量