



新緑の候、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、眼科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。



眼科主任部長 浅尾 和伸

2023年4月より大阪大学医学部附属病院から赴任してまいりました浅尾和伸と申します。患者さまに丁寧に対応し、さまざまな眼科疾患の治療に取り組んでまいります。池田市の地域医療に少しでも貢献出来るように努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

幅広い眼科疾患に対応いたします

眼科では年間700人以上の新規紹介をいただいております。下記のような幅広い眼科疾患に対応しております。

- 白内障 角膜・結膜などの眼表面疾患
- 緑内障
- 黄斑変性、網膜血管閉塞症、黄斑浮腫など網膜疾患
- ぶどう膜炎や強膜炎などの眼炎症疾患
- 視神経疾患、眼球運動の異常や視野障害
- 小児の屈折異常、斜視、弱視
- 高血圧症、糖尿病など全身疾患に関連する目の疾患および眼外傷



白内障

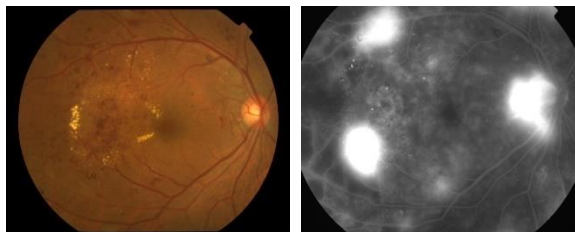


角膜潰瘍

糖尿病網膜症や網膜静脈閉塞症などの網膜疾患や眼炎症疾患に対しては、必要に応じて蛍光眼底造影検査を行い、ステロイド薬の局所注射や抗VEGF薬の硝子体内注射、網膜光凝固術など適切な治療を行います。網膜硝子体手術は広角観察システムを用いたコンステレーション®ビジョンシステムを使用し、網膜剥離・糖尿病網膜症・黄斑疾患等に対応しています。



急性緑内障発作



糖尿病網膜症と蛍光眼底造影検査結果



加齢黄斑変性症

眼感染症、原田病、甲状腺眼症、視神経炎など点滴治療が必要となるような疾患については入院治療を行います。また、視能訓練士を中心にロービジョンケアにも注力しております。

手術については年間に700件以上を行っております。

[昨年度実績] 水晶体再建術 668件（うち多焦点眼内レンズ 4件、眼内レンズ強膜内固定 8件）、網膜硝子体手術 60件、その他外眼部手術等 24件

白内障手術は基本的に1泊か2泊の入院手術をいたします。病棟の空きと予約の状況によっては日帰り手術となる場合があります。その他の手術についてもほとんどの場合が入院手術となります。詳しくは、主治医と相談していただきます。

病診連携をすすめてまいります

水曜日は、終日手術で外来診療を行っておらず紹介初診を承れません。また、病状の安定した患者さまについてはかかりつけ医による診療を勧めしております。目に関する症状でお困りの患者さまがいらっしゃいましたら地域医療連携室を通してご紹介をいただきますようお願いいたします。



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。

地域の感染防止対策強化に向けた取組みの紹介

【外来感染対策向上加算】

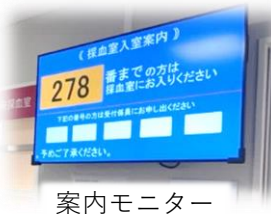
平時からの感染対策の実施や、地域の医療機関が連携して実施する感染症対策への参画をさらに推進する目的から、令和4年度の診療報酬改定において、外来感染対策向上加算が新設されました。初年度となる前年度は、7月と12月にZoomで合同カンファレンスを実施し、7月は13施設、12月は21施設参加いただきました。また、令和5年2月に「新興感染症を想定した訓練」を実施、16施設の医師、看護師、コメディカルの計24名が訓練に参加し、和気あいあいとPPEの着脱訓練を実施しました。



【腹膜透析導入患者さまの退院時訪問】

令和4年度より、腹膜透析導入患者さまの退院時訪問に同行させてもらう機会をいただき、4名の患者さまの自宅を訪問いたしました。今年度もより多くの退院時訪問に同行させていただき、患者さまや訪問看護師の方の感染対策に関する疑問にお答えできればと考えています。

臨床検査科 採血室紹介



案内モニター



自動受付機

採血室は、2021年4月よりレイアウトを変更し、2022年6月から自動受付機が導入されました。

受付時間は、月曜～金曜（祝日は除く）の8:15～16:00で、採血開始は、8:30からです。

自動受付により番号順で呼びしていますが、病状や治療内容により順番が入れ替わることがあります。

ご理解とご協力をお願いします。



今月の一品

餃子の皮で！

ベーコンアスパラ チーズ巻き

太くまっすぐ伸び、穂先が固くしまっているものを選ぶのがポイントです。冷蔵庫で穂先を上にして立てて保存すると長持ちします。



～作り方～

- ① アスパラガスは根元から1cm程を切り落とし、根元から1/3程のかたい皮をピーラーでむき、4等分に切る。ベビーチーズも4等分に切る。
- ② 薄切りハーフベーコンは半分に切る。
- ③ 餃子の皮は半分に切る。
- ④ ③に②、①の順にのせて巻き、巻き終わりに水を塗って留める。
- ⑤ フライパンの底から1cm程の揚げ油を注ぎ、170℃に熱し、④を入れる。4分程揚げ焼きにして、こんがりとし色づいたら油を切る。
- ⑥ お皿に盛り付け、ケチャップを添えて完成。

材料(4人分)

| | |
|-------------|------|
| 餃子の皮 | 8枚 |
| 水(のり用) | 適量 |
| アスパラガス | 4本 |
| ベビーチーズ | 4個 |
| うす切りハーフベーコン | 8枚 |
| 揚げ油 | 適量 |
| ケチャップ | 大さじ1 |