



ベリタス病院 ニュース

発行日
2012年4月1日



平成24年度診療報酬改定について

平成24年4月より2年に1度の診療報酬改定に伴い、診療にかかる料金や病院での手続等に変更があります。今回の改定に関する基本方針と影響は下記ようになります。

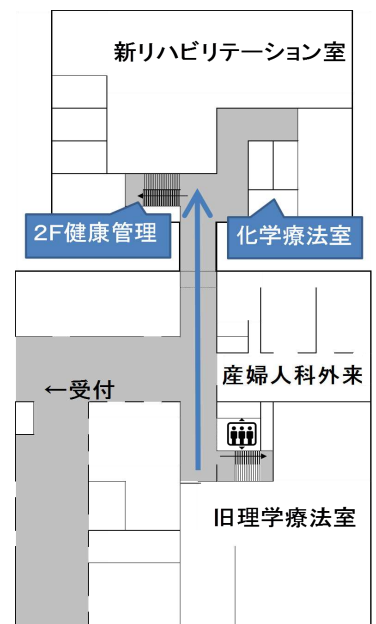
- 急性期医療の適切な提供と病院勤務医など負担の大きな医療従事者の負担軽減
⇒医師の事務作業補助や看護補助の充実等、勤務医や看護師の負担軽減に対する体制への評価範囲が拡充されます。また救急医療に対する取り組みなども評価されます。
- 地域連携、在宅医療の推進
⇒在宅医療や医療機関同士の連携に対して評価されます。

- 医療技術の進歩の促進と導入
⇒先進医療とされた一部の治療方法や検査に保険が適用されるようになります。当院で循環器の新しい検査や内視鏡を用いた消化器の治療などが保険で受けられるようになります。

診療報酬の改定に伴い4月より、窓口会計や運用が変更になる場合がございます。ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。不明な点がありましたら窓口でお問い合わせください。

診察室の移転について

4月23日（予定）より、リハビリ、化学療法、健康管理科の場所が変更になります。リハビリ、化学療法の新しい場所は新棟1階、健康管理科は新棟2階になりますので、お間違えの無いようよろしくお願いいたします。



市民健診・特定検診について

今年度も昨年同様に個別がん検診が実施されます。国民健康保険にご加入の方は保険証をお忘れなくお持ちください。

期間：平成24年4月1日～平成25年2月28日

受診は月曜日～金曜日 8：45～11：30まで
(午前中のみ。祝日は休診)

詳しくは健康管理科までお問い合わせください tel 072-793-7890(代)

	対象者	費用
肺がん検診	40歳以上	※500円
大腸がん検診	40歳以上	※500円
子宮頸がん検診	20歳以上	※1,000円
前立腺がん検診	50歳以上(条件あり)	※1,000円
肝炎ウイルス検診	40歳以上(条件あり)	1,000円
特定健康診査	40歳～74歳(要受診券) 75歳以上(受診券の必要なし)	受診券に記載 (75歳以上無料)
乳がん検診(要予約)	川西・猪名川のクーポンをお持ちの方	無料 クーポンが無い場合5,250円

※40～69歳以上で国民健康保険をお持ちの方は無料

医療講演会のご案内

★予約・費用は必要ありませんのでお気軽にお越しください★

TEL 072-793-7890(代) FAX 072-793-0900

e-mail rennkei@shinshinkai.jp

第139回

日時・場所：4月7日（土）14：00～15：00

新田ふれあい会館

テーマ：「知っておきたい
ペースメーカーの話」

講師：臨床工学科科長 峯垣裕文

日本におけるペースメーカー植込み患者は年々増加しており、65歳以上では100人に1人がペースメーカーを使用していると推定されています。

身近になってきたペースメーカーについて、その働きや適応疾患、周りの人が気を付けなければならないことなどを、分かりやすく説明させていただきたいと思います。皆様の関心を、より深めていただけたらと考えています。

日本消化器病学会認定施設となりました

ベリタス病院ではこの程下記日本消化器病学会の認定施設申請を行い本年1月1日に認定許可証を受領しましたのでご報告いたします。

日本消化器病学会認定施設（専門医制度規則第10条参照）施設認定を申請する診療施設は、次の条件を全て満たすことを要する。

- 1.消化器系病床として常時30床以上有すること。
- 2.指導医1名以上、専門医2名以上が常勤していること。
- 3.指導医の責任の下に十分な指導体制がとれること。
- 4.研修カリキュラムに基づく研修が可能であること。
- 5.剖検室を有すること。但し関連する剖検施設を含むものとする。

当院の消化器内科有資格者は下記の5名です。

消化器内科指導医 片岡伸一
消化器内科専門医 杉田光司
消化器内科専門医 楯英毅
消化器内科専門医 西岡伸明
消化器内科専門医 上野圭介

本認定は当院が消化器疾患に対し豊富な経験と技能及び専門的知識を備えていることを保証するものです。今後とも私たちは医師相互の知識と技能を切磋琢磨しながら消化器診療に役立てていきたいと思っております。

循環器科よりお知らせ（日本循環器学会認定研修施設・日本高血圧学会認定研修施設）

平成21年10月より辻本医師と臨床工学士の峯垣・細川の3名が赴任し、循環器科常勤体制を再開して2年半が経過としております。川西・猪名川・豊能地域の循環器医療のレベルアップを図るべく、ゼロからの立ち上げを行なってまいりました。22年4月より火伏医師が着任して常勤医2名体制となり、さらに各部門の賛同・協力を得て現在では全国標準レベルの医療提供を行えるまでになったものと自負しております（循環器科診療内容については病院ホームページ<http://www.shinshinkai.jp>を御参照下さい）。4月からは中小路医師が火・木曜日限定ですが着任し、さらに8月には64列MDCTやフラットパネルバイブレーンシネアンギオ装置の導入により、益々安全かつ高

度な医療提供を行なっていく所存でございます。診療体制を強化していく方針の中、若手医師の獲得を目指すため日本循環器学会認定研修施設の申請を行い先日受理されました。さらに国立循環器病研究センターからの推薦により日本高血圧学会認定研修施設になることが決まりました。着任医師の紹介はその都度ベリタスニュースで行なってまいりますのでご期待下さい。今後ともよろしくしくお願い致します。



花粉症を和らげる



花粉症の主な症状には、くしゃみ、鼻水、鼻づまりなどがあります。かぜの症状によく似ていますが、花粉症の場合、目のかゆみや充血などの症状を伴うのが特徴です。今や5人に1人の国民病となった花粉症。1年を通じた食生活の改善で、つらい症状を軽減しましょう。

花粉症とは？

花粉に含まれている抗原（アレルゲン）が目や鼻の粘膜の免疫系に反応し、花粉を異物として攻撃する抗体が体内にできるために起こります。アレルギーのある人はない人に比べ、この抗体が多く体内で作られています。再び、花粉を吸い込むと抗体が反応して、炎症性物質が作り出されアレルギー症状が起きます。

食事対策

①免疫機能を整える。

ビタミンB6には免疫機能を正常にする働きがあり、不足するとアレルギー症状が出やすくなります。

ビタミンB6は魚や肉などの動物性食品に多く含まれています。冷凍保存、加工食品では損失が大きいので鮮度のよい魚や肉での摂取をおすすめします。

【多く含む食品】

鶏ささみ、カツオ、マグロ
鮭、さんま、さば



②アレルギー症状を抑える。

活性酸素は炎症や、かゆみに大きく関係しています。抗酸化作用のある**ビタミンC**は欠かせません。ビタミンCは果物・野菜・いも類・緑茶などに多くふくまれています。ビタミンCは水に溶けやすく、熱に弱いため、新鮮な旬の野菜・果物を手早く調理し摂取するようおすすめします。

【多く含む食品】

菜の花、ブロッコリー、赤ピーマン、オレンジ、はっさく、キウイフルーツ



③たんぱく質をとり過ぎない。

たんぱく質をとり過ぎると、異物への反応が過敏になりアレルギーを起こしやすくなります。

たんぱく質を多く摂取するとビタミンB6の必要量も多くなり、免疫機能を整える働きを妨げることになりかねません。たんぱく質の適度な摂取を心がけましょう。

毎食、魚料理と肉料理の両方が主菜として並ぶのが習慣の人はたんぱく質摂取が多いと考えたほうが良いでしょう。

花粉症の症状を和らげる機能性成分を取り入れる



乳酸菌

免疫力を高めます。乳酸菌の一種であるビフィズス菌はアレルギー症状緩和に不可欠なビタミンB6を含むB群を合成する働きがあります。特にKW3110株は他の乳酸菌と比べて花粉症などのアレルギーを低減する効果が高いことがわかっています。

乳酸菌は主に、免疫系が抗体を作る前に作用し、抗体自身の量を減らします。

メチル化カテキン

茶葉の品種のひとつである「べにふうき」には体内で利用されやすい「メチル化カテキン」が多く含まれています。カテキンは抗体が作り出す炎症物質の量を調節し、アレルギー症状を抑えます。

この「べにふうき」はもともと国産紅茶の品種として生産されましたが、日本茶に加工することで有用成分を残すことに成功しました。同じ茶葉でも紅茶のように完全に発酵すると消失してしまうことがわかりました。

ペリタス病院ニュース
発行 医療法人晋真会
ペリタス病院 広報委員会
発行責任者 野崎雅夫

電話 072 (793) 7890
FAX 072 (792) 5771
Email: info@shinshinkai.jp
ホームページ
http://www.shinshinkai.jp/

2012年 4月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

ペリタス病院基本理念

1. 人間性のある真心のこもった医療
2. 優秀な医療技術
3. 安定した経営基盤
4. 安全な医療
5. 快適な医療環境

さばのから揚げ～ヨーグルトマスタードソース～



1人分あたり
エネルギー 257kcal
塩分 1.6g



材料4人分

さば 4切れ
塩 小さじ1/2
こしょう 少々
小麦粉 適量
パプリカ(赤・黄) 各1/2個
ピーマン 2個
揚げ油 適量
オリーブオイル 小さじ1

作り方

1. さばは3cm幅くらいの食べやすい大きさに切り、塩・こしょうをし、小麦粉をつけて170℃の油で揚げる。
2. パプリカ、ピーマンは2cm幅に切る。
3. ボウルにヨーグルトマスタードソースの材料を全て入れ、混ぜ合わせる。
4. 2の野菜はオリーブオイルで炒める。
5. 1のさばと4の野菜をお皿に盛り付け、上から3のヨーグルトマスタードソースをかける。

ヨーグルトマスタードソース

プレーンヨーグルト 大さじ3
粒マスタード 大さじ1
砂糖 小さじ1/2
塩・こしょう 小さじ1/4

参考：明治ブルガリヤヨーグルトクラブ



外来呼び出し方法の変更について

現在当院では、外来患者様の呼び出しの際、番号でお呼びしております。しかし聞き間違いにより、お呼びした方とは別の患者様が入室されたり、気が付かずに何度もお呼びすることがあり、安全管理上問題があったり、スムーズな外来診療に支障が出る場面が増えております。

そのため4月1日より、外来では「受付診療科」と「氏名」でお呼び出しをさせていただくことといたします。併せて患者様の呼称についても、「〇〇さん」と「さん」づけでの呼称に統一させていただきますので、ご協力をお願いいたします。

治験（創薬センター）からのお知らせ

創薬センターでは、以下の疾患を対象とした治験にご協力いただける方を募集しています。

①2型糖尿病

②子宮内膜症

上記について詳しい情報がお知りになりたい方、治験にご興味をお持ちの方、および治験に関するご質問は、医事課受付又は内科受付を通して、創薬センターまでお問い合わせください。



源氏祭り



平成24年4月8日、多田神社で源氏祭りが開催されます。当日は、病院前および周辺道路で交通規制（13時～16時）が行われますので、お見舞い等で病院にお越しの方は、公共交通機関をご利用くださいますようお願いいたします。