



ベリタス病院ニュース

第148号

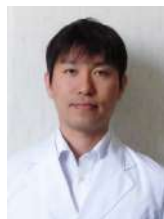
発行日 2014年5月1日

新入職医師紹介

4月よりベリタス病院に8名の医師が新たに入職されました。今月号と来月号の2ヶ月にわたって紹介させていただきます。

目次

新入職医師紹介	1
医療講演会のお知らせ	2
70～74歳の方の 窓口負担割合について	2
創薬センターからの お知らせ	2
栄養通信	3
レシピ	4
心臓リハビリテーション 施設基準取得について	4



森本佳秀（整形外科）

本年4月より整形外科に勤務することとなりました。平成11年に滋賀医科大学を卒業後、京都大学病院で初期研修し、その後関連病院勤務などを経て、縁あって当院に勤務させていただくこととなりました。地域の皆様が怪我や疼痛などから解放されて、笑顔になれるように勤務に励みたいと思いますので、どうぞ宜しくお願いいたします。



川西賢秀（外科）

平成3年 兵庫医科大学を卒業後、大阪大学医学部第2外科(現消化器外科)に入局し、大学病院及び関連病院に勤務。近畿大学医学部外科学教室講師、市立豊中病院外科部長を経て、平成26年4月1日よりベリタス病院に勤務しております。専門は上部消化管を中心とした消化器癌の外科治療と化学療法で、両者を効果的に組み合わせた集学的治療を行っております。地域の皆様のお役に立てるよう診療させていただきたいと思っております。よろしくお願ひ致します。



櫻井靖夫(脳神経外科)

4月より脳神経外科に勤務させて頂いております。これまで関西医科大学や羽曳野市の城山病院などで、主として脳血管障害の外科治療に従事してきました。川西市出身であり、地元の脳卒中診療に貢献したいという思いで、この度ベリタス病院の入職を決意しました。開頭手術とカテーテルによる脳血管内治療の双方を得意としておりますので、あらゆる脳血管障害に対応させていただきます。これからも自らの技術を磨き、少しでも皆様のお役に立てるように頑張りたいと思いますので、何卒よろしくお願い申し上げます。



谷 杏奈（産婦人科）

平成15年に徳島大学を卒業し、以後四国の関連病院で産婦人科医として勤めてまいりましたが、この度地元の兵庫県に帰ってくることで縁あってベリタス病院でお世話になることになりました。これまでの経験を活かして地域の皆様のお役に立てるよう、相談しやすい産婦人科を目指していきますので、よろしくお願い致します。

ベリタス病院基本理念

基本理念

真心のこもった良質な医療を通して地域社会に貢献します

基本方針

1. 安全で安心な医療を提供します
2. 優秀な医療技術の向上に努めチーム医療を推進します
3. 快適な医療環境を提供します
4. 全職員が誇りをもって働ける環境をつくります
5. 安定した経営を維持し地域と職員に還元します

医療講演会のお知らせ

日時 : 5月22日(木) 13:30~15:00
 場所 : 多田公民館
 テーマ : 「脳卒中について
 ~診断から治療まで~」
 講師 : 脳神経外科主任部長 増田 敦

『脳卒中』とは、脳梗塞、脳出血、くも膜下出血の総称です。脳卒中は死亡原因の第3位(第1位 悪性腫瘍、第2位 心臓病)、寝たきり原因の第1位とされています。脳卒中の分類、病態、最新の脳神経外科的治療について、簡単に解説したいと思います。

*多田公民館ふるさと学園内の講座になります。

参加をご希望の方はベリタス病院、地域医療連携室へ平成26年5月21日(水)までにお申し込み下さい。

電話 : 072-793-7890

受付時間 : 平日9:00~17:00 土曜日9:00~13:00

70歳~74歳の方の窓口負担の割合が変わりました

平成26年4月1日から、70歳~74歳の方の窓口負担金額割合が変わりました。

これまで、70歳~74歳の方の窓口負担は、一律1割負担(一定の所得がある方は3割負担)でしたが、平成26年4月2日以降に70歳の誕生日を迎えられる方は、平成26年5月から窓口負担が2割負担となります。

平成26年4月1日までに誕生日を迎えられた方につきましては、以前と変わらず窓口負担が1割負担のままで、変更はありません。

詳細は、加入している健康保険組合、全国健康保険協会、市町村(国民健康保険担当課)、国民健康保険組合、共済組合にお問い合わせ下さい。

平成26年4月2日以降に70歳の誕生日を迎える方へ

70歳の誕生月の翌月から医療費の 窓口負担が2割になります

(※ただし、各月1日が誕生日の方はその月から2割になります)

・70歳から74歳の方の窓口負担は法律上2割となっていますが、特例措置でこれまで1割負担とされてきました。平成26年度から、より公平な仕組みとするために2割負担に見直されることとなりました。

対象者 平成26年4月2日以降に70歳の誕生日を迎える方
(誕生日が昭和19年4月2日以降の方)

2割となる時期 70歳の誕生月の翌月(ただし、各月1日が誕生日の方はその月)の診療から2割になります(69歳までの3割から2割に変わります)
(例)平成26年4月2日~5月1日に70歳の誕生日を迎える方は、5月の診療から2割負担になります。

ご注意 一定の所得がある方は、これまでどおり3割負担です

なお、窓口負担には毎月の負担上限額が定められていますが、70歳から2割負担となる方は、69歳までと比べて上限額が下がります。

平成26年4月1日までに70歳の誕生日を迎えた方へ

平成26年4月以降も医療費の 窓口負担は1割のまま変わりません

(※平成26年3月2日~4月1日に70歳の誕生日を迎える方は、3割から1割になります)

・平成26年4月以降も、引き続き特別措置の対象になります。

対象者 平成26年4月1日までに70歳の誕生日を迎えた方
(誕生日が昭和19年4月1日までの方)

ご注意 一定の所得がある方は、これまでどおり3割負担です


なお、窓口負担には毎月の負担上限額が定められていますが、この上限額も変わりません。

詳細は、加入している健康保険組合、全国健康保険協会、市町村(国民健康保険担当課)、国民健康保険組合、共済組合にお問い合わせください。

すべての方へ

・厚生労働省が定める診療報酬や薬価等には、医療機関等が仕入れ時に負担する消費税が反映されています。
 ・平成26年4月1日から消費税が8%になることに伴い、診療報酬の一部が引き上げられています。

※詳しくは厚生労働省ホームページ(<http://www.mhlw.go.jp>)をご覧ください。

 厚生労働省

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。

①高コレステロール血症 ②不整脈(心房細動) ③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、医事課受付を通して、創薬センターまでお問い合わせください。



おいしく減塩しよう♪

塩分には血圧との密接な関係があります。体内では塩分を摂りすぎると、血液中のナトリウム濃度が高くなります。ナトリウム濃度が高くなると、のどが渇き水分を摂取したくなります。そして、水分を摂取すると血管を流れる血液の量が増え血圧が高くなります。つまり、塩分を摂りすぎると体内の塩分と水分のバランスを取るために血液量が増え、高血圧の原因となってしまいます。高血圧の状態が長く続くと、血管が常に張り詰めた状態となるため次第に厚く、硬くなり、脳梗塞や心筋梗塞の原因と言われる動脈硬化の原因に繋がります。

日本人の食事摂取基準平成22年版では、1日当たりの食塩の摂取目標量は成人男性で9.0g未満、成人女性で7.5g未満となっています。また、高血圧症の方に関しては、1日6g未満にすることがすすめています。平成24年国民健康・栄養調査によると、私たちが1日に摂取している塩分量は10.4gとされています。以前に比べると摂取量は減ってきていますが、今の食事からもう少しおいしく減塩できるといいですね。



塩分を減らすポイント



☆新鮮な食材を使用する☆

新鮮な食材を使って、素材そのものの味を楽しむようにしましょう。旬の食材は安価だけでなく、栄養価も高くなっていますので、積極的に取り入れましょう。

☆野菜は下茹でしてから調理する☆

野菜を下茹でしておくことで、調理時間を短縮することができます。素材にあらかじめ火が通っているので、少ない煮汁でも効率よく味付けすることができ、調味料を減らすことができます。

☆だしのうまみを利用する☆

汁物、煮物と和食は塩分が多くなりがちですが、味の基本であるだしを上手に生かすことで味噌や塩、しょうゆなどの調味料を減らすことができます。濃い目にとっただしを使って調理してみましょう。

☆煮物はだしの中で味を含ませる☆

煮物は冷めていくときに味が入り込んでいきます。火が通ったらいったんコンロからおろし、冷ましながら味を含ませませす。そうすると薄味でも中まで味が染み込んでおいしい煮物に仕上がります。

☆加工品は塩抜きして使用☆

塩分を多く含む肉加工品や、魚加工品は一度湯通ししてから調理すると塩分を減らすことができます。余分な油も一緒に抜くことができるので減塩効果とエネルギーダウンの両方に効果があります。

☆香味野菜や柑橘果汁を使用する☆

しそ、みょうが、生姜、ハーブなどの香味野菜を使用すると薄味でも風味が増し、食べやすくなります。レモンやゆずの果汁を焼き物や和え物に利用したり、唐辛子やわさび、カレー粉などの香辛料も上手に使用しましょう。

☆調理方法を工夫する☆

焼いたり、炒めた料理には香ばしさが加わり、薄味でもおいしく食べられます。また、炒ったゴマやくるみで野菜を和えると、しょうゆを控えてもおいしく仕上がります。



おいしい“だし”の取り方

分量(だし2L分)

水 2L
 昆布 15~20g
 鰹節 70g



1. 固く絞った濡れ布巾で昆布の表面の汚れを軽く拭く。
 その後、昆布の数箇所に入れ目を入れる。
※水洗いをするとうまみが逃げるので注意！！
2. 昆布を水に30分~1時間つけておき、その後火にかける。
3. 沸騰する直前になったら火を弱めてアクをすくい、2~3分程度煮る。
 煮立ちそうになったら火を止め、昆布を取り出す。
※長く煮るとぬめりが出て風味が悪くなるので、沸騰直前に取り出す。
4. 鰹節を一気に加え、弱火にして一煮立ちさせすぐに火を止める。
5. かき混ぜずに鰹節が沈むまで待つ。
 沈んだら、布巾かキッチンペーパーを敷いたザルやこし器でこす。
6. 一番だしの出来上がり♪すまし汁や白だしに適しています。



参考：日本昆布協会

ベリタス病院ニュース
 発行 医療法人晋真会
 ベリタス病院 広報委員会
 発行責任者 古庄義郎

〒666-0125
 兵庫県川西市新田1-2-23
 電話 072(793)7890
 FAX 072(792)5771
 Email: info@shinshinkai.jp
 ホームページ
<http://www.shinshinkai.jp/>

2014年 5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	31

心臓リハビリテーション施設基準取得について

当院の心臓リハビリテーションは循環器科医師の管理のもと、医師1名、理学療法士1名、作業療法士1名、計3名の心臓リハビリテーション指導士が従事し質向上に努めてきました。



自動体外式除細動器 (AED)

また、トレッドミルやエルゴメーター（自転車のペダル踏み運動器）といった運動機器の導入に加え、心電図をはじめ、自動体外式除細動器（AED）や救急カート等を常設することで、急変時に対応が可能で、安全な環境獲得に取り組んでまいりました。



トレッドミル

その甲斐あって当院リハビリテーション科では4月1日より心大血管疾患リハビリテーションにおいて施設基準（I）を取得することができました。これは、当院での心臓リハビリテーションを行なう上で十分な設備をはじめ 人材・環境が整っていると認められた事を意味しています。



救急カート

これまで当院での心臓リハビリテーションは狭心症や心筋梗塞、心不全などの循環器疾患を患った患者様への実績があり、これからも医師をはじめ看護師、薬剤師、栄養士、理学療法士、作業療法士、ソーシャルワーカーなど多職種が連携をとり、一丸となって患者様と向き合い、より良い社会復帰に向けてサポートを行なっていきますのでよろしくお願い申し上げます。