



公立西知多総合病院 広報誌

ご自由にお取りください

TAKE FREE

病院だより

Vol.35

2025.04

特集 P.1-4

クラウドファンディング

温かいご支援ありがとうございました！



Contents

- P.4 開院10周年を迎えます P.5 診療コラム：慢性腎臓病
P.6 職業紹介（放射線技師）裏表紙 健康レシピ

クラウドファンディング

🚑 実施期間：令和6年(2024年)11月18日(月)～令和7年(2025年)2月14日(金)

🚑 支援者数：1,133名

第1目標金額1000万円
第2目標金額2000万円

🚑 支援総額：36,586,107円

目標
達成

プロジェクトリーダーのコメント

この度は救急車両購入のためのクラウドファンディングにつき皆様の温かい応援をいただき職員一同大変感謝しております。メッセージも多数いただき、文面から伝わる皆様の病院への期待を受け止めて、これからの救急医療に覚悟をもって臨む気合いも高まっています。当初購入予算金額の半分を寄付でお願いする形で、このクラウドファンディングを始めましたが、おかげさまですぐに目標金額を達成することができました。これまでの皆様の応援を力にして、購入予算のほぼ全額を目標に再設定して、活動を継続してまいりました。目標再設定後も温かいご支援ありがとうございました。

知多半島では各市町において年間の救急搬送件数が過去最高を更新しており、救急医療のニーズが高まっている状況です。地域での役割が果たせるように邁進していく覚悟ですので、引き続きご協力の程よろしくお願いいたします。



副院長兼救急科 主任部長
有木 医師

救急車両の使い道

- ① ドクターカーの導入
心肺停止等の患者さんの元に
医師・看護師が駆けつけます。
- ② DMATの災害支援
大規模災害や多傷病者が発生
した現場に駆けつけます。
- ③ 病院間の患者さんの搬送
地域の医療機関と連携します。

救急科スタッフ
チームワーク、はっちりです❀

特設ブースはこんなに
にぎやかになりました!!



救急車両イメージ図

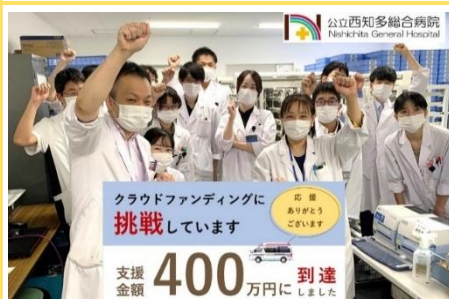


温かいご支援ありがとうございました ✨/

救急診療センター



薬剤科



健診センター



歯科口腔外科



臨床検査科



放射線科



臨床工学科



臨床栄養科



集中治療センター



外来



手術センター



DMAT隊員



医事課



企画課



医療品質管理センター



4 階東病棟



4 階西病棟



6 階東病棟



6 階西病棟



7 階西病棟



8 階東病棟



8 階西病棟

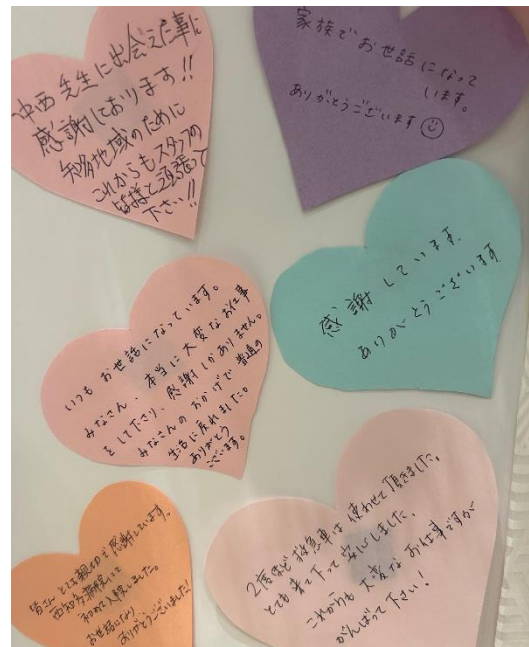


9 階病棟



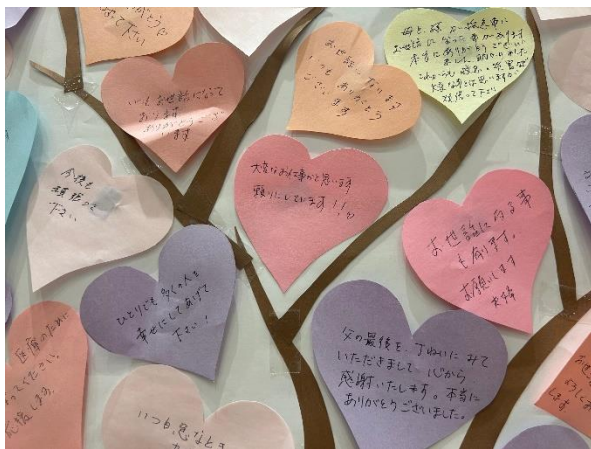
チームクラファン





ご来院の方から
素敵なメッセージを
いただきました❀

温かいお気持ちに
感謝いたします!!



当院は2025年5月で 開院10周年を迎えます



東海市民病院と知多市民病院を統合した公立西知多総合病院は、平成27年（2015年）5月に開院しました。多くの方々に支えていただき、今年5月で開院10周年を迎えます。心より感謝を申し上げます。今後も地域の皆さまに信頼していただける病院であり続けるため、職員一同努力してまいります。今年度は10周年記念事業を行ってまいりますので、ぜひご参加ください。

秋頃に記念祭を
予定しております

お子様から大人の方まで
楽しめるイベントを
計画中です!!





まんせいじんぞうびょう

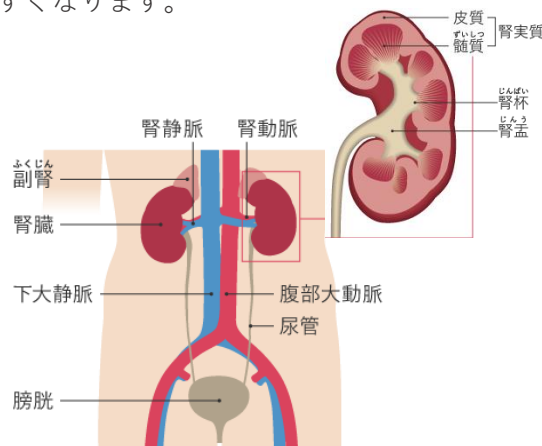
慢性腎臓病について

慢性腎臓病（CKD）ってなに？

慢性腎臓病は腎臓に何らかの障害がある状態のことで、新たな国民病といわれています。「慢性腎臓病」という言葉が誕生したのは実は2002年ですが、この病名を世界に送り出したのは腎臓内科の医師ではなく循環器内科（心臓が専門）の先生です。慢性腎臓病があると透析や移植が必要になる末期腎不全のリスクが高くなるだけでなく、心筋梗塞や心不全などの病気になりやすくなります。

腎臓はどこにあるの？どんな形？

腎臓は左右に一つずつ合わせて二つが**背中の腰のあたり**にあり、**ソラマメのような形**をしています。握りこぶしくらいの大きさです。生まれつき一つしかない人（片腎）や左右の腎臓がつながっている人（ばていじん馬蹄腎）、腎臓のなかにのう胞という水の入った袋がたくさんある人（たはつせいのうほうじん多発性嚢胞腎）もいます。生まれつき腎臓の形に異常がある場合も「慢性腎臓病」と言えますが、形の異常があるだけで機能には影響をしない場合もあり、検査をしないと気が付かずに一生過ごすこともあります。



出典 「国立がん研究センターがん情報サービス」

腎臓の働きと腎機能悪化時の症状は？

腎臓は頑張り屋さんで**24時間休まずに働き、体のなかにたまった老廃物を捨ててくれています**が、最後の最後まで**症状がでない**ことが問題です。老廃物を捨てる以外にも血液の中の酸やアルカリ、電解質といった成分や、体の水分のバランスをとっているのも腎臓です。また血液の成分である赤血球の赤ちゃんを育てたり、骨に関係するホルモンを調節したりしています。腎臓が傷んでくると**尿に血液や蛋白が混ざったり、血液検査**をすると腎機能が低下していることがわかりますが、**検査をしないとわからないことが多く**、腎臓病の発見が遅れたりします。自覚症状はほとんどありません。健康診断などで、血液や尿検査、画像検査を受ければ、慢性腎臓病かどうか判断することができます。

慢性腎臓病の診断はどのようにするの？

「慢性腎臓病：CKD」は以下①②のように定義されています。

①尿異常、画像診断、血液検査、病理診断で腎障害の存在が明らか、

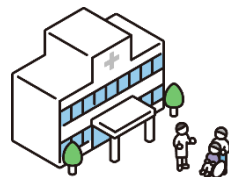
特に0.15g/gcr以上の蛋白尿（30mg/gcr以上のアルブミン尿）の存在が重要

②GFR<60mL/分/1.73m²（GFR：腎臓の糸球体が一分間にどれだけ血液を濾過したかを示す値のこと）

慢性腎臓病は①②のいずれか、または両方が3か月を超えて持続することで診断されます。①の中では特に、蛋白尿が危険信号です。**蛋白尿や血尿は「腎臓の涙」と形容**されます。腎臓が傷んで泣いているというイメージですが、自分の尿を見ただけで普通は異常があるか判断できないのがつらいところです。異常とわかる尿の色では**真っ赤な尿（血尿）**がありますね。この場合は泌尿器科への受診がおすすめですが、**風邪を引いた後や発熱後にコカ・コーラのような色やウーロン茶のような色の尿**が出た場合は腎炎の可能性があり、是非腎臓内科に受診してほしいなと思います。

コラム本編は
HPで掲載中！





病院で働く放射線技師は医療現場において放射線の取り扱いを行っており、検査や治療に幅広く携わっています。以下に仕事の一例を紹介します。

■ 画像検査

・一般撮影（レントゲン・マンモグラフィー・健診など）
レントゲンでは胸部・腹部・全身の骨、マンモグラフィでは乳房をX線で撮影しています。健診センターでは健診に特化した装置を用いて胸部撮影・乳房撮影・胃透視を行っています。



マンモグラフィー撮影の様子

女性技師がマンモグラフィーを撮影しています

・CT

CTではX線を用いて、体の断面像を撮影しています。当院は医療被曝低減施設認定を受けており、検査に合わせた線量を用いて診断に適した画像を提供しています。



・MRI

MRIは他検査と違いX線を用いないため、被ばくの心配はありません。当院は2024年に新しい機能を取り入れたため、以前より短時間で撮影が可能になりました。

画像検査の様子



救急で運ばれてきた患者さんの撮影で所見が見つかり緊急治療によって助かった時にやりがいを感じます。また、撮影した画像や3D画像が治療の役に立っているところを見たときにもやりがいを感じます。

■ 放射線治療

放射線治療は抗がん剤治療や手術に次ぐ、がん治療の3本柱の1つです。当院では、IMRTや定位照射を含む治療を提供しており、低侵襲の治療を行うことができます。



「ラディザクト」による放射線治療

■ 地域連携

地域の病院、クリニックと当院の医療機器（CT・MRIなど）を共同利用し、紹介された患者さんを積極的に受け入れ、撮影・読影の補助を行っています。

■ チーム医療

放射線技師は、治療に役立つ画像を提供し、患者さんの治療をサポートしています。また、他職種の方とカンファレンス（話し合い）を開き、患者さんの情報や治療方針を共有し、撮影や治療に取り組んでいます。





牛肉と菜花のからし和え

栄養価：1人あたり

エネルギー 176kcal

たんぱく質 17.5g

脂質 9.6g

炭水化物 5.1g

塩分相当量 0.8g

材料：1人分

牛肉（こま切れ） 70g

なばな 70g

サラダ油 小さじ1

減塩醤油 小さじ1.5

からし（チューブ） 適量



作り方：

1. なばなは耐熱ボウルに入れてラップをし、電子レンジ600W1分半～2分半ほど加熱する。
2. フライパンに油を引き、牛肉を炒める。
3. 牛肉、なばな、醤油をボウルに入れ、チューブのからしを好きな量入れて和える。
4. お皿に盛って完成。



梅や桜など様々な花が咲き乱れ、暖かく過ごしやすい季節になりました。ご家族やご友人とお花見へ出かける方もいらっしゃるのではないのでしょうか？今回は春の食材を使い、お弁当にも入れやすい2品をご紹介します。

使用した春の食材「なばな」は菜の花の蕾や若葉を食す野菜です。ビタミンCを多く含んでおり、免疫力の増強が期待できます。

旬の食材は味が良く、栄養価も高くなり身体に良いと言われます。旬の食材を取り入れ、食事から季節を感じてみてはいかがでしょうか。

材料：1人分

油揚げ（正方形） 2枚

だし汁 100ml

減塩醤油 大さじ1

砂糖 大さじ1

酒 大さじ1

みりん 大さじ1

ご飯 120g

調味酢 大さじ1

なばな 10g

梅干し（小梅） 2個

梅と菜花の
いなり寿司

栄養価：1人あたり

エネルギー 423kcal

たんぱく質 10.1g

脂質 7.3g

炭水化物 70.3g

塩分相当量 2.7g

作り方：

1. 油揚げは半分に切り、お湯をかけて油抜きをする。材料Aを鍋に入れ、煮汁が少なくなるまで油揚げを煮る。
2. なばなをレンジで加熱し、小さく切る。梅干しは細かく刻んでおく。
3. ご飯とお酢を混ぜて酢飯を作り、なばなと梅干しも入れて混ぜる。
4. 油揚げにご飯を詰め、お皿に盛って完成。



基本理念

基本方針

「すべては患者さんのために」

- 1 患者さんの生命と人権を尊重し、安心安全な医療を提供します。
- 2 地域の基幹病院として、救急医療と急性期医療の充実に努めます。
- 3 地域の医療機関や保健・福祉機関と連携し、地域住民の健康増進を図ります。
- 4 教育と研修により、医療技術の向上と人間性豊かな医療人の育成に努めます。
- 5 職員がやりがいを持ち、安心して働くことができる環境を整えます。
- 6 健全な病院経営に努めます。

当院HP

看護局
Instagram