

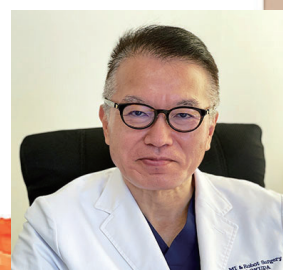
豊中彩樹だより 2024年11月

市民公開講座



9月28日(土)の午後から当院5階研修室を利用して、院長補佐兼内視鏡ロボット手術統括センター長奥田 準二医師による市民公開講座「大腸癌とロボット手術」について講演していただきました。

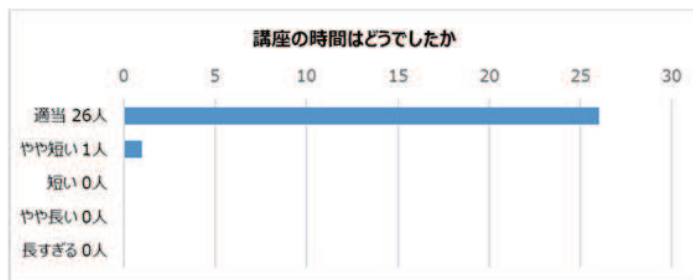
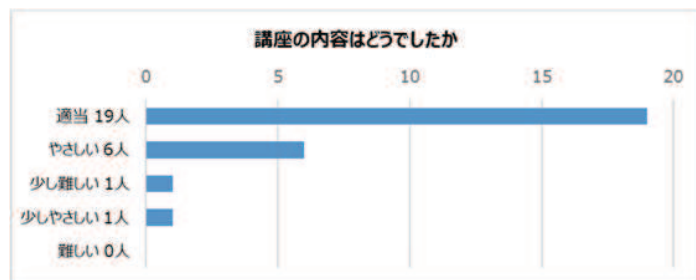
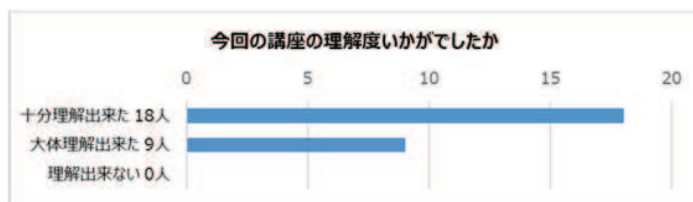
当院で手術を受けられた方やお知り合いの方に多数ご参加頂き、ありがとうございました。今後も定期的に市民の皆様へ向けた講演の開催を考えていきたいと思えます。「〇〇の病気や治療の話しが聞きたい」や「身体のしくみが知りたい」など事前に提案があれば受診の際に外来スタッフに声をかけて頂ければ幸いです。



院長補佐
内視鏡ロボット手術統括センター長
奥田 準二



2024年9月28日 市民公開講座（参加者アンケートより）



⑤ 感想・意見

- ・非常にわかりやすい、楽しい講話でした。ありがとうございます。
- ・多様ながんに対する多様なアプローチを駆使して治療してくださっていることがわかりました。日々の奮闘に感謝致します。
- ・唯一無二の病院ではと感じました。
- ・話がおもしろく実際の画像・写真があり、とても分かりやすかったです。両親とも癌なので、今後は注意して検査を受けてお世話になることになったら、よろしくお願いします。
- ・手術して頂いた側として内容が良くわかりました。
- ・未来の手術（AI）の部分が病気になるなら、後になった方が良い手術が受けられると感じました。
- ・予防について聞けると良かったかも・・・術後の食生活を具体的に知りたい。
- ・リボンについて詳しく教えて頂きましてありがとうございました。ユーモアを入れてご説明されており、とても理解しやすかったです。
- ・内容はもちろんですが、受付の対応から資料準備等も丁寧で気持ちの良い講座でした。ありがとうございます。
- ・セカンドオピニオンの有効活用、AIの活用が具体的に理解できた。今後も奥田Drに患者様を紹介させていただきたい。
- ・早期発見・早期治療がいかに大切か痛感しました。人工肛門をせず、温存を第一に考えておられるので素晴らしいと思います。

⑥ 今後開催してほしい講座について

- ・One Teamの具体的なメリットは患者治療にどのような影響を与えているか？
- ・今回「泌尿器」分野の手術についても言及下さったので、泌尿器手術についての講座も聞きたいと思います。
- ・今日のようなロボット手術など画像込みで学びたいです。
- ・最新の治療方法について講座をしてほしい。
- ・抗癌剤治療中での過ごし方
- ・セカンドオピニオンやロボット手術など聞く機会が増えましたが、身近にはなっていないように思います。
- ・病気の予防や早期発見について
- ・今日の講座で腎臓内科も力を入れていると聞き、腎臓に関する講座を希望します。
人工透析（オーバーナイト透析）は導入されていますか？
- ・今回のような実体験をされた方のお話をもっと多く聞きたい。





BLS(一次救命処置)勉強会開催



10月8日、17日に全職員を対象としたBLS(一次救命処置)の勉強会を行いました。
シュミレーターの人形とAED機器を消防署より拝借させていただきました。

心肺停止の患者様の発見現場を想定し、気道確保・胸骨圧迫・心肺蘇生法の基礎の流れを学ぶという事を目標に2日間実施しました。今後も急変対応に関する定期的な勉強会を行い、患者様の急変にスムーズに対応できるよう職員一同目指していきます。



新任医師紹介



①当院に着任しての一言 ②趣味 ③医師になっていなかったら ④マイブーム

泌尿器科医師



水山 雅裕 医師

- ①10月より泌尿器科医として着任いたしました、水山と申します。豊中敬仁会病院に貢献できるように精一杯頑張ります。
- ②ゴルフとスポーツ観戦
- ③パイロットになりたかった時期がありました
- ④豊中敬仁会病院周辺の散歩



栄養課のオススメレシピ

しめじと舞茸の炊き込みご飯

1人前：350kcal



秋の旬の食材であるキノコを使ったお手軽ご飯です。
食べ応えや見栄えが良く、手間も少ないので一人暮らし～大家族まで
おすすめできる料理となっています。
季節の変わり目で体調を崩しやすいこの時期にビタミンDを豊富に含む
キノコを食べて免疫力をアップさせて冬を迎えましょう！

〈材料(2人前)〉※全て可食部のみ

米	1号
しめじ	30g
舞茸	30g
にんじん	20g
鶏肉(もも皮付き)	45g
濃口醤油	大さじ1
酒	大さじ1/2
顆粒だし	4g
青ネギ	6g

〈作り方〉

- ①お米を洗い、ざるに上げる。
- ②しめじ、舞茸、鶏肉を1口大に切る。
にんじんはみじん切りにする。
- ③炊飯器に1のお米と調味料を全て入れ、1号
目のメモリまで水を入れて混ぜ合わせる。
- ④具材をまんべんなくのせて炊飯器で炊く。
- ⑤炊き上がったたら軽く混ぜて茶碗に盛り付け
お好みで青ネギをひとつまみのせる。



〈ポイント〉

炊飯器にお米、水、調味料を入れた後に再度混ぜておくこと
によって味や色にムラがでにくくなります。

