



NAGOMI

No.72
2021.10

医療法人 天和会 松田病院 広報誌

看護実習を通して、
チームの一員となれる力を。



Contents

看護実習生アンケート	2
新型コロナウイルスワクチン接種の実施経過	3
がん専門薬剤師研修施設の認定	4～5
新職員紹介・保育室だより	6
栄養士の健康レシピ	7
外来診療表	8

看護実習の受け入れ

当院では毎年、成人看護学実習の受け入れを行っています。今年は7月5日(月)から10月1日(金)のスケジュールで、倉敷翠松高等学校看護専攻科 20名が臨地実習を行いました。当院の看護師には同校の卒業生も多く、永きに亘り活躍しています。

今回は9月から実習が始まったグループの皆さんにアンケートをお願いして、松田病院の印象などを聞いてみました。



Q 看護師を目指したきっかけを教えてください

- A
- ・ 祖父が入院していた先の看護師に憧れを抱いたため。
 - ・ 叔母の出産に立ち会った際の看護師さんに憧れをもったから。
 - ・ 妹が生まれつき病気を持っていて、妹が入院中に私自身もよく行っていて、その際に優しくしてくれて憧れになった。
 - ・ 通院時に働く看護師さんを見て目指したいと思った。
 - ・ 進路を決める際に、お給料がよくて安定していることが第一であったから。



Q 実習に来る前の松田病院のイメージや知識は何かありましたか？



- A
- ・ 翠松の先輩が多い。
 - ・ 看護師さんが優しい。
 - ・ 消化器（膵臓・肝臓）に強い病院であること。
 - ・ 駅から近い。
 - ・ 働きやすそう。



Q 実習が始まって、自分はこれが得意(好き)かもしれないと思った業務は何ですか？

- A
- ・ 全身清拭やおむつ交換などのケア。
 - ・ 手術や手術後の急性期の患者さんの観察。
 - ・ 患者さんに対してのセルフケアである清拭などの援助。
 - ・ ゆっくり患者さんの話を聞いて、患者さんの思いをいかしたケアを行うこと。
 - ・ バイタルサイン測定。



Q 今後どのような実習内容を期待しますか？



- A
- ・ 技術面が向上できるよう、さまざまなケアの見学を行いたい。
 - ・ さまざまな処置やケア、検査を経験してみたい。
 - ・ 今までのように自分自身の経験がどんどん増えていくような実習にしたい。
 - ・ リハビリ病棟や慢性期のような、一人の患者さんと長く関わる事ができる方では、胃瘻や床上リハビリなどに関わってみたい。
 - ・ さまざまな患者さんのケアを実施（複数・個別性）

新型コロナウイルスワクチン接種の実施経過について

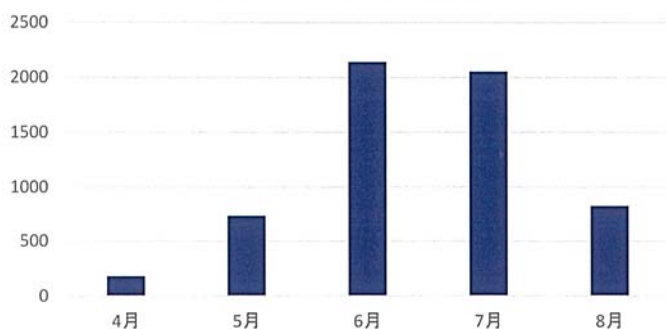
医療従事者から始まった新型コロナワクチン接種も6ヶ月目を迎え、当院では8月末までに累計約6000回の接種を実施してきました。9月も引続き一般(12歳以上)の方々のワクチン接種を実施中で、現在のところ11月まで継続予定としております。

日常業務と並行しながらのワクチン業務ですので、職種を超えての協力が必要不可欠です。昨年からの継続している、病院玄関での検温・問診の当番もそうですが、ワクチン接種もすべての部署に協力を要請し、担当日を決めて参加してもらっています。

さらに倉敷市のワクチン集団接種会場へ医師や看護師を派遣し、地域医療に少しでも貢献できるように努力して参りました。今後も引続き、職員一丸となって頑張ります。



月別ワクチン接種回数



	4月	5月	6月	7月	8月
回数	180	740	2142	2053	829



ワクチン接種実施経過

- 4月21日～職員接種を開始。
- 5月17日～高齢者接種を開始。
- 8月以降はワクチン供給量の都合により、接種回数を6割減で実施している。



受付後、順番にお呼びし、問診票の内容を確認します。



診療室で問診後、すぐにワクチン接種を行います。



ワクチン接種終了後、待ち合いにて注意事項の説明映像を見ながら、15～30分間待機していただきます。

※ワクチン接種をご希望の方は、松田病院ホームページで予約方法をご確認下さい。



日本医療薬学会 **がん専門薬剤師研修施設** (連携施設) に認定されました

■ がん医療の均てん化

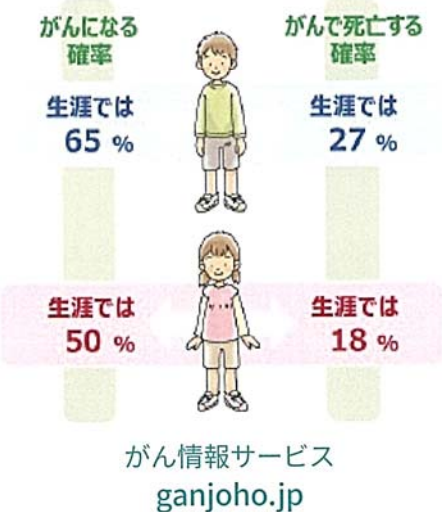
日本人が生涯で「がん」になる確率は、男性で 65%、女性で 50%と言われ、日本における死因の第1位です。(がん情報サービス ganjoho.jp)

がん対策基本法では「がん医療の均てん化」が掲げられ、全国どこに住んでいても同じ水準の「標準治療」が受けられる体制が整えられつつあり、また、がん患者の意向を十分尊重したがん医療提供体制の整備が進んでいます。

がん医療はまさに日進月歩で、数年前とは異なる標準治療が次々に開発されています。薬によっては遺伝子検査を必要とするなど高度化と複雑化が進み、処方する医師の負担が格段に増えました。「チーム医療」という言葉が盛んに叫ばれ、政府も医師の負担を軽くできる各分野における専門家の活用を推奨しています。



松田病院 薬局長 **小川 大介**
一般社団法人日本医療薬学会認定
がん専門薬剤師



■ がん専門薬剤師

「専門薬剤師」とは、薬剤師免許を取得後、さらに高度な知識と実績(学会発表、論文発表、患者指導症例等)を兼ね備えた薬剤師が、認定試験に合格して取得できる薬剤師の上位資格です。複数の学会・職能団体が認定資格を作っていますが、その医療機関に認定薬剤師が在籍していることを一般に広告するには政府の許可が必要です。現在、数ある薬剤師の上位資格の中で、政府が認めた「広告できる薬剤師の上位資格」は1つしかありません。

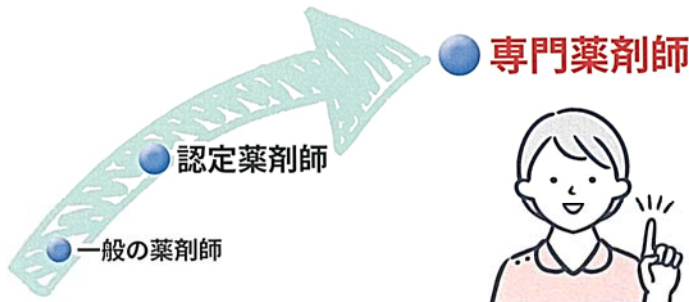
それが「一般社団法人日本医療薬学会認定 がん専門薬剤師」です。

当院は昨年度に「がん専門薬剤師」が入职したため、今年8月に岡山県内8番目の「がん専門薬剤師研修施設」に認定されました。岡山県内でおそらく最小の「がん専門薬剤師研修施設」ですが、がん専門薬剤師取得を目指す薬剤師を個別教育で支援します。

また、当院には一般社団法人日本臨床腫瘍薬学会認定「外来がん治療認定薬剤師」を取得した認定薬剤師も在籍しています。岡山県内において、薬剤師6名規模の病院でがん治療に関する専門薬剤師と認定薬剤師が1名ずつ在籍する病院は現在のところ他にありません。

がん専門薬剤師
(2021年6月時点)
全国 723名
岡山県 16名
当院 1名

がん専門薬剤師研修施設
(2021年8月時点)
全国 333施設
岡山県 8施設



■ 具体的な仕事

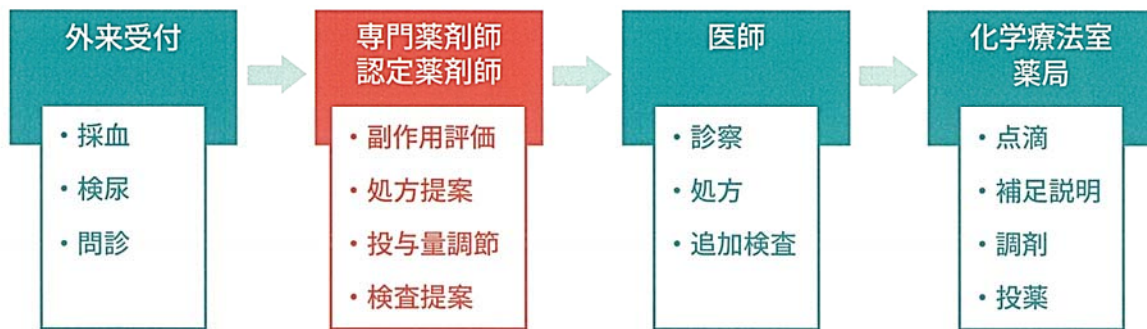
がん専門薬剤師や外来がん治療認定薬剤師には、次の力が求められます。

- ・ 医師の治療方針を深く理解できる。
- ・ 最新の治療方法や副作用対策を医師に提案できる。
- ・ 血液検査や画像検査（CT、MRI、PET-CT、超音波検査 等）の結果を適切に解釈でき、患者さんに補足説明できる。
- ・ がん性疼痛に関する十分な知識を持ち、麻薬の使用方法や緩和ケアについて熟知している。
- ・ コミュニケーション能力が高く、看護師、臨床検査技師、管理栄養士、理学療法士などの他の医療スタッフと円滑に連携できる。
- ・ 患者さんの意向を尊重し、治療方針の説明や困っていることの相談にうまく対処できる。



具体的には次のような仕事をしています。

- ① 外来診察前に患者さんと面談し、副作用、痛みなどについてじっくりお話を聞いて、その対策案を医師に提案します。
- ② 医師の診察に同席し、治療方針や副作用対策について医師から相談を受けたり、提案をします。
- ③ 診察後、患者さんの質問に答え、補足説明を行います。また、他の医療スタッフの相談に応需し、がん医療の質向上に貢献します。
- ④ 他院から化学療法目的で紹介された患者が、当院が専門としない領域の固形癌（例、乳癌、婦人科癌、など）であっても、主治医を補佐し、標準治療を実施できます。
- ⑤ 学会や論文から常に最新の情報を入手し、医師や他の医療スタッフに提供します。また、学会発表や論文発表を行います。
- ⑥ 他の薬剤師の指導・教育を行い、効果的で安心安全ながん薬物療法の普及に貢献します。



■ おわりに

がん専門薬剤師が医師と協働することで、生活の質を損なうことなく抗がん剤治療を継続できたという研究報告があります。

多忙な医師へ相談しにくい場合は、がん専門薬剤師や外来がん治療認定薬剤師に相談してみてください。がん専門薬剤師を目指したい薬剤師や薬学生の方は業務見学が可能です。ご希望の方は連絡ください。

文責 薬局 小川 大介





栄養士の健康レシピ



かぼちゃのいところ煮

【1人分】
熱量 131kcal 塩分 1.2g



材料（1人分）

かぼちゃ	80g
小豆	10g
塩	0.5g
出し汁	100ml
砂糖	5g
しょうゆ	4g

つくりかた

1. あずきは、5～6倍の容量の水を加えて柔らかくなるまで30～40分煮しておく。
2. かぼちゃは、わたと種をのぞき、幅3cmのくし形に切り、皮をとるところむき面取りをする。
3. だし汁を温め、②を入れ7～8分煮る。
4. ③に①と砂糖・塩を加え、しばらくしてしょうゆを入れて調味し、柔らかくなるまで10分程度煮る。

<応用>

あずきは、茹であずき缶にしてもよいです。この時は、調味料の砂糖を減らすとよいでしょう。また、さつまいも・里芋などに代えてもよいです。

あずきについて

【主な効能】

高血圧予防・高脂血症予防・むくみ・便秘改善・疲労回復・がん予防

昔から、「おめでたい日」に深く関わってきた小豆。邪気を防ぐとして、小正月に小豆粥を食べるのは、平安時代から。また、祝い事に赤飯を炊くのは室町時代から今も連綿と伝わっている食習慣です。

あずきの主成分は、たんぱく質と炭水化物（糖質）です。ビタミンB₁・B₂・E、鉄、リン、カリウムなどの栄養素が含まれています。

カリウムは、乾燥あずき100gあたり1,300mgと高い含有量を誇ります。カリウムは、体内の余分なナトリウムを排出し、高血圧予防・むくみ予防（利尿作用）に有効です。

ビタミンB₁は糖質の代謝を促し、糖分をエネルギー源として脳に供給してくれます。疲労回復や精神安定に役立ちます。

食物繊維も100g当たり24.8gと豊富です。便秘改善や大腸癌予防・高脂血症予防などに有効です。

また、外皮にはサポニン（アクの一種）を含み、むくみに効果があるほか、コレステロールや中性脂肪を低下させます。

強い解毒作用もあるので、二日酔いにも効果があります。外皮にあるサポニンを利用するときは、ゆでこぼさずで用いるのがおすすめです。

調理のポイント

★水に浸すことはNG

あずきは、他の豆類とは違って吸水性が高いです。水に浸すと皮が裂けてしまいます。すぐに加熱しても大丈夫なので水洗いしたら、ひたひたの水で煮ます。茹で汁は一度ゆでこぼすと味がよくなります。

★大敵は鉄

赤い色素のアントシアニンは、鉄と結合すると黒褐色に変色するので、茹でる時は鉄鍋を使わないようにします。

選び方と保存

- 形……粒がそろっている物。形がふっくらとしている物。
- 表面……紅色が濃い物。皮が薄くて色つやがいい物。
- 保存……袋に密封し、缶に入れて冷暗所

効果的な組み合わせ

あずき
+
乳製品（チーズ・ヨーグルトなど）

↓
便秘解消（チーズ・ヨーグルトなどに含まれる乳酸菌は腸を整え、あずきの豊富な食物繊維は便通を促します。）