

## 基本理念

私たちは、患者さんの人権を尊重し、  
 地域に必要な基幹的中心的な医療を  
 担当すると共に、さらに高次の医療に  
 対応できるよう努力します。

2016 Autumn Vol.047

編集：広報委員会・広報課

印刷：有限会社 アクト

〒615-8256 京都市西京区山田平尾町17

TEL.075-391-5811(代)



katsura

http://www.katsura.com

久多 (撮影 桐山豊三郎)



## Index

専門医がお答えします - 第41回 耳鼻咽喉科で扱う悪性腫瘍	2
知っトク情報コーナー	3
栄養科より 秋のレシピ2種紹介	
第15回 京都桂病院 がん市民講演会のご案内	4
生きるための工夫 ~専門医ががんになって~	
第2回 腎臓病教室のご案内	5
~腎臓が悪いといわれたら~	
ナースの広場	6
退院支援調整を担うスタッフの役割	
連携医ネットワーク	6
当院の医師・職員紹介	7



### 許可病床数

●585床 (一般525床：結核60床)

### 診療科目

- 一般内科 ●血液内科 ●脳神経内科 ●内分泌・糖尿内科
- 腎臓内科 ●膠原病・リウマチ科 ●化学療法内科
- 心臓血管センター (心臓血管内科・心臓血管外科)
- 消化器センター (消化器内科・外科) ●乳癌科
- 呼吸器センター (呼吸器内科・呼吸器外科)
- 整形外科 ●形成外科 ●泌尿器科 ●産婦人科 ●眼科
- 耳鼻咽喉科 ●脳神経外科 ●皮膚科 ●小児科
- 緩和ケア科 ●精神科 ●リハビリテーション科
- ペインクリニック科 ●放射線科 ●麻酔科 ●救急科
- 透析センター ●健康管理センター

●京都桂臨床医学研究所 (臨床試験センター) ●保育所

### 併設施設

- 京都桂看護専門学校 (全日制3年課程)
- 訪問看護ステーション「桂」

### 関連施設

- |           |              |
|-----------|--------------|
| ●西陣病院     | ●にしがも透析クリニック |
| ●京都厚生園    | ●京都桂川園       |
| ●北野保育園    | ●二条保育園       |
| ●つばさ園     | ●ももの木学園      |
| ●ライフ・イン京都 | ●松陽児童館       |
|           | ●にしがも舟山庵     |
|           | ●昭和保育園       |



### 交通のご案内

- ▶市バス
  - 73系統 (京都駅～洛西バスターミナル)
  - 29系統 (四條烏丸～洛西バスターミナル)
  - 69系統 (二条駅西口～阪急桂駅東口) それぞれ「千代原口」下車、徒歩約10分
- ▶京阪京都交通バス
  - 21、27系統 (京都駅～桂坂中央) 「千代原口」下車、徒歩約10分
- ▶阪急電鉄
  - 京都線「桂駅」下車 (西口)西へ約1.7km
- ▶病院専用送迎バス (約15分)
  - 「阪急桂駅」及び「JR桂川駅」からは送迎バスを無料でご利用いただけます。
  - ▶JR桂川駅 送迎バスのりば (阪急桂駅西口の送迎バスのりばは、上記地図を参照してください。)



社会福祉法人 京都社会事業財団  
**京都桂病院**  
 http://www.katsura.com



このコーナーでは、日頃皆さんが気にしておられる話題に、当院のスタッフが情報提供を行います。



栄養科

# 秋のレシピ2種紹介

## さんまのしそ巻き焼き

◆材料 (1人分)

- さんま ..... 100g
- 青しそ ..... 3枚
- 梅肉 ..... 少々
- 小麦粉 ..... 適量
- サラダ油 ..... 1.5g
- すだち ..... 1/2個



作り方

- ①さんまは3枚におろして腹骨を取り、身の中央に残った小骨を抜く。
- ②①の上に青しそを並べ、梅肉を薄くのばす。
- ③手前からくるくると巻き爪楊枝でとめる。
- ④フライパンにサラダ油をひき中火で熱する。②の表面に小麦粉を薄くまぶして並べ入れ、こんがり色づくまで転がしながら焼く。
- ⑤器に盛り、すだちを半分に分けて添える。

エネルギー	339kcal
蛋白質	19g
脂質	26g
炭水化物	3.6g
食塩相当量	0.7g

食欲の秋がやってきました。今回は、秋の旬として代表的な秋刀魚と柿を使用したメニューを紹介いたします。  
**さんまのしそ巻き焼き**は、香ばしく焼けた秋刀魚の香りにさらに青しその香りが加わり、とても食欲をそ

## 柿と春菊の白和え

◆材料 (1人分)

- 豆腐(固) ..... 40g
- 春菊 ..... 25g
- 柿 ..... 15g
- しめじ ..... 5g
- こんにゃく ..... 10g
- 上白糖 ..... 1.5g
- 薄口醤油 ..... 1g
- 白味噌 ..... 5g
- ごま ..... 2g
- 食塩 ..... 0.2g



作り方

- ①豆腐は水切りをしておく。
- ②しめじは食べやすい大きさにほぐし、春菊は2cmくらいに切る。こんにゃく・柿は短冊切りにしておく。
- ③しめじ・春菊・こんにゃくは茹でて水分をきっておく。
- ④すり鉢に水切りした豆腐と調味料・ごまを入れすりつぶし、よく混ぜ合わせておく。
- ⑤④に水分をきった③の材料と柿を入れて和える。

エネルギー	77 kcal
蛋白質	4.4g
脂質	3g
炭水化物	9.1g
食塩相当量	0.7g

その一品です。塩分が気になる方は、梅肉を使用しなくても青しその香りとすだちの風味で充分おいしく食べることが出来ます。**柿と春菊の白和え**は、普段の白和えに柿を入れるだけで、見た目も味もまるで料亭

食材豆知識

●秋刀魚  
DHA・EPAが豊富に含まれている。また、ビタミンAや貧血に効くと言われているビタミンB<sub>12</sub>、さらに骨を丈夫にするビタミンDも多く含まれます。

●柿  
ビタミンCが豊富で、風邪やインフルエンザの流行する秋から冬にかけて予防のために是非食べたい果物です。さらに他の果物には少ないβカロテンを多く含み、ビタミンCとの相乗効果で病気への抵抗力を高める作用があります。

で出される料理のようになります。甘い柿を料理に使うのはちょっと抵抗が・・・と思う方もいると思いますが、意外にも柿はマヨネーズ和えやなます等色々な料理に使える食材です。是非、一度お試しください!!

# 耳鼻咽喉科で扱う悪性腫瘍



耳鼻咽喉科 部長 村井紀彦

耳鼻咽喉科医が扱う領域の範囲は広く、耳、鼻、のど以外に、首と頭部顔面の広い領域のうち、脳、眼球、歯、脊髄・脊椎以外の部分はどこでも診療の対象になる可能性があります。この範囲における手術的な治療を頭頸部外科と、またここに生じる癌のことを頭頸部癌と、それぞれ呼ぶことがあります。このように広い領域にできる癌は種類も様々で、いわゆる「のど」にできるものとして喉頭癌や咽頭癌があり、口の中にできるものは口腔癌と呼ばれます。首では、唾液を作る臓器である耳下腺や顎下腺に、また首の下の方にある甲状腺や副甲状腺という、ホルモンを作る臓器にも悪性を含めた腫瘍が

生じます。これら多くの種類の癌に対して行われる治療はもちろん多岐にわたります。手術を中心とした治療法、放射線治療、抗がん剤・分子標的薬といった薬剤を使う方法、そしてそれらのうち2つ以上を組み合わせる方法があります。

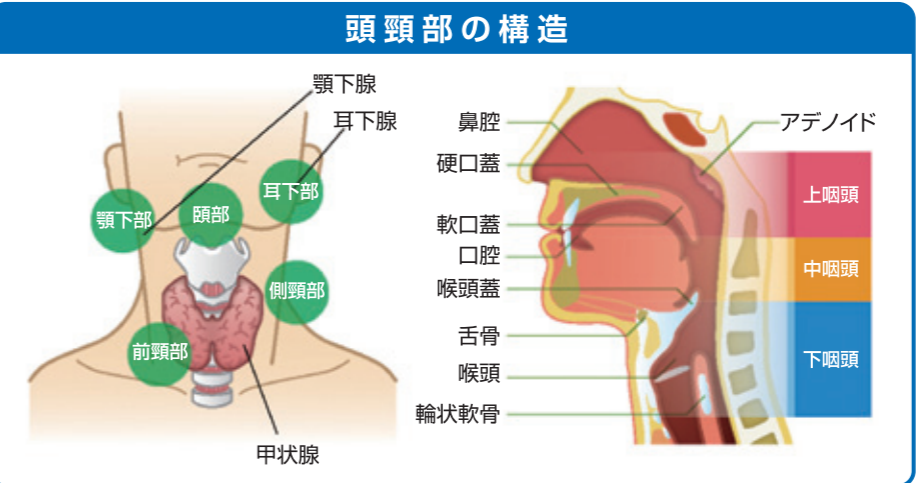
◆ ◆ ◆

耳鼻咽喉科・頭頸部外科が扱う領域には、のど、気管、口といった、息をすること、食べ物・飲み物をきちんとのみ下すことといった、生きていくのに欠かせない体の重要な働きに関与する臓器が含まれます。一方、音や声を聞くこと、におい、味を楽しむこと、声を出すことなど、生命維持活動そのものというより生活の質に深く関与する臓器

も含まれます。この領域に限ったことではないかもしれませんが、癌になってもその治療に際して、体の機能に何らかの障害が避けられないという事態に直面した場合に、生命維持と生活の質をどうバランスさせるかという点について、患者さんがお持ちになる考えは人それぞれ違います。癌が生じた臓器、その進行度、癌の反応の仕方などの要因に加えて、患者さんの希望や体の状況に鑑みて、治療の内容をご相談していくことになる場合があります。

◆ ◆ ◆

当院耳鼻咽喉科医師の一部は、がん治療認定医(日



〈日本耳鼻咽喉科学会ホームページより引用〉

本がん治療認定医機構)、頭頸部癌専門医(日本頭頸部外科学会)の資格を持ち、この領域の病気・悪性腫瘍の診療にも力を入れています。もちろん、頭頸部癌以外の耳、鼻、のどの病気の治療、手術も行っております。



## 第15回 京都桂病院

参加無料

# がん市民講演会のご案内

地域がん診療連携拠点病院として、市民の皆さまを対象にがん医療に対する正しい知識の普及を目的に第15回の市民公開講演会を開催致しますので、ぜひこの機会にご参加ください。

一般市民、学生、医療従事者、多くの方々のご参加をお待ちしております。



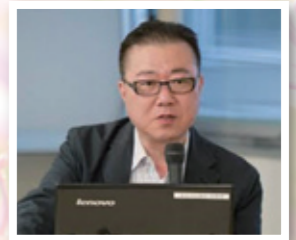
# 生きるための工夫

～専門医ががんになって～

### 特別講演

「がん治療医が“がんとなって”  
見たこと、考えたこと」

金沢赤十字病院 副院長 西村元一先生



### 講演

『がんと栄養』

京都桂病院 管理栄養士 川手由香  
(がん病態栄養専門管理栄養士)

日時 2016年 11月26日 土  
(平成28年)

14:00～16:00 (開場13:30)

参加費無料  
定員 180名

会場 ホテル京都エミナース  
明治アニバーサリーホール  
京都市西京区大原野東境谷町2-4 TEL:075-332-5800

主催 社会福祉法人 京都桂病院

申し込み ①住所 ②氏名 ③電話番号 ④参加人数をお書きのうえ、下記宛先までがきまたはFAX・メール(裏面に申込用紙あり)でお送り下さい。聴講券をお送りします。

締め切り 平成28年11月15日(火)必着、定員になり次第締め切らせて頂きます。



◆公共交通機関

阪急桂駅(西口)	市バス(西1、西2、西5)約13分	↓ 境合大橋で 下車
阪急洛西口駅	市バス(西4)約7分	
JR 桂川駅	市バス、ヤサカバス 約9分	
JR 京都駅	市バス(33)約35分	

お申し込み  
お問い合わせ

京都桂病院 がん相談支援センター

〒615-8256 京都市西京区山田平尾町17  
TEL 075-391-5811(代)

FAX:075-381-2811 E-mail:gan-support@katsura.com

## 第2回 腎臓病教室のご案内

# 「腎臓が悪いといわれたら」

樹々の葉も色づき始め、毎に秋めいてきました。京都桂病院腎臓内科では、昨年、地域の方々を対象に腎臓病教室を開催しております。

今年も11月19日に、腎臓が悪いと言われた方、蛋白尿を検診で指摘されたけれどもまだどこにも受診していない方、すでに腎臓病で診察を受けておられる方、腎臓病に関心のある方など、皆さんを対象に第2回目の腎臓病教室を予定しています。

慢性腎臓病と長く付き合うためにはどうしたらいいか?など医師のみならず、薬剤師、看護師、管理栄養士、理学療法士のお話を聞いていただいで、日頃の生

活に取り入れやすいちょっとしたアドバイスをお伝えできればと思っています。

今回は、京都の伝統野菜を継承するために尽力されている地元の京都桂高校園芸科の学生さんをお招きし、伝統野菜の特徴や、それらを食事に取り入れることの効果など、研究成果を交えてご講演いただきます。地産地消を合言葉に、気持ち良く、体にやさしい食生活を送り、腎臓病を持ちながらも、毎日を有意義に過ごせる方法を提案できるような地域連携でありたいと思います。

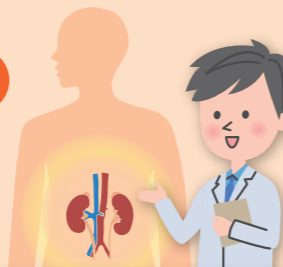
どうぞお気軽にお問い合わせください。

京都桂病院 第2回 **腎臓病教室** 申込み不要 参加費無料  
～腎臓が悪いといわれたら～

適塩してますか? 日々の生活でできることから始めましょう!

日時 平成28年 11月19日 土  
14:30～16:00 (14:00受付開始)

会場 京都桂病院 A棟2階 ホール



### ◆◆◆ プログラム ◆◆◆

① 14:30	腎臓内科医師	宮田仁美
② 14:45	スペシャルゲスト	桂高校園芸部
③ 15:00	管理栄養士	川手由香
④ 15:15	理学療法士	白岩陽一
⑤ 15:30	薬剤師	溝手彩
⑥ 15:45	看護師	奥村陽子



腎臓内科  
部長  
宮田仁美

### お問い合わせ

京都桂病院  
透析センター

TEL 075-391-5811  
(内線:5311)

担当:畑中(はたなか) まで



