



月刊 織本

GEKKAN ORIMOTO

11

2015年11月1日 Vol.255

発行 医療法人財団 織本病院

印刷 〒204-0002

東京都清瀬市旭が丘 1-261

TEL 042-491-2121

URL <http://www.orimoto.or.jp/>

発行人 高木 由利



百日紅（さるすべり）

食事療法の仲間たち

理事長・院長 高木 由利



急に秋が深まり、朝晩が冷え込んできました。私の部屋にあるケヤキの盆栽が小さな紅葉を始めました。

* * *

10月16日は奈良県から奈良県総合医療センターの腎臓病サポートチーム（KST）の方々8名が当院にいらして下さいました。その目的は、正しく厳密、且つおいしい低たんぱくによる腎不全食の作り方を会得するためでした。

午後1時から4時半まで当院の調理実習室で栄養科の井上マネージャーを中心とし、2人の若い栄養士達と全12品を作り方を説明しながら試食して頂く山積みスケジュール、そしてお腹いっぱいスケジュールでした。更に、低たんぱく食の理論を腎不全教育普及指導員の坂内主任が語り続けてくれたのです。何とエネルギーギッシュな方々でしょう。

当院の腎不全食はたんぱく質がほぼ含まれていない“でんぷん製品”をフル活用した純粋な低たんぱく食なのです。私が外来指導している腎不全の方々の栄養デザインは1日のたんぱくが最低18g～最高30g、食塩5～6g、エネルギーは最低1400kcal～最高2000kcalと

様々です。患者さん1人ひとりの身長から計算した標準体重を基に1日のたんぱく摂取量、標準体重1kgあたり0.5gを厳守します。そしてエネルギーは、肥満があるか、1日の活動量はどの位かを加味して計算値を出すのです。まさしくオーダーメイドの食事です。

今年の6月に横浜で行われた日本透析医学会に私は演題を出すと共に、企業ブースに出展したことが奈



奈良県総合医療センターのKSTの皆様と一緒に

良の先生方との交流のきっかけでした。ノートにメモを書きまくる方、ご自分の舌で味を記憶する方、ビデオを撮る方、様々でしたが8名全員の第一声が「めっちゃおいしかったー!!」とのお答えを頂き、私達も大

満足でした。低たんぱく食の普及が最も難しいと言われている関西地区からのステキなお客様と時間を共有したことで私達も更にエネルギーッシュな活動を開始していけそうです。

医療スタッフ向けの調理実習を通して

栄養科 管理栄養士 山崎 紗也加



10月16日に奈良県総合医療センターの医師、看護師、薬剤師、臨床検査技師、管理栄養士の方々合計8名が、奈良県からはるる東京にあるこ織本病院に足を運び、でんぷん製品の調理方法を学んで行かれました。今回は、多くの調理法に触れて頂き、でんぷん製品の用途の広さを伝えたいと思い、全部で12品作り試食して頂きました。

はじめに、腎不全教育普及指導員の坂内主任から「慢性腎不全保存期の食事療法一少しでも透析療法を先延ばしするために一」について腎臓の働きや慢性腎不全の説明・検査データ・食事療法の必要性・24時間蓄尿など、教育入院や外来に来られた患者様に指導している内容を説明しました。試作に入る前に、私がでんぷん米の炊き方とでんぷんパンの作り方を実際に目の前で実演しながら説明しました。そして、井上マネージャーが調理のポイントを交えながら、でんぷん米の炊き込みご飯・きのこチーズリゾット・鶏そぼろちらし寿司・ドライカレー・中華粥・ハンバーグ、でんぷん細うどんを使用したぶっかけおろしうどん、でんぷん薄力粉のチヂミ・バナナケーキ、でんぷんホットケーキミックスのホットケーキを試作し、その場で皆さんに食べて頂きました。参加された方々は、「でんぷん製品を知ってはいるが、調理したことはない」ということで、興味津々食い入るように調理法を学んでいました。でんぷん米の炊き方の実習中、管理栄養士の方が、参加する前にでんぷん米を炊いてみたが、上手く炊けなかったことを明かして下さり、織本病院の方法で炊いたものを召し上がって「食感が全然違う」と驚かれていたのが印象的でした。試作ごとに参加された方々から様々な質問が出て、この場で多くを学ぼうという熱意が感じられたため、精一杯それに答えられ

るよう努めました。

今回初めて患者様ではなく医療スタッフの方々に調理実習を行い、でんぷん製品は「美味しくない、扱いが難しい」というその考え方を、試食し体験することで「美味しく、簡単で、これならできそうだ」と変えることができると感じました。

この実習を通して、奈良県総合医療センターの患者様の中に、でんぷん製品を使ってより良い生活を実践する方がひとりでも多く増えることを期待し、また、低たんぱく食事療法を広めるため尽力している同じ医療スタッフが奈良県にもいることを励みに、私自身、日々の指導に力を入れていきたいと思えます。

調理実習室で



実習後の懇話会



透析センター秋の懇話会

人工透析センター 看護師長 田中 幸子



10/25（日）第15回秋の懇話会を開催しました。現在当院の透析患者様の人数は133名で、うち65歳以上の方が95名いらっしゃいます。今回は患者様とご家族合わせて55名の方が参加して下さいました。以下プログラムに従ってお話しさせていただきます。

【高木理事長の話し】

透析医療はどんどん変化し、進んでいる。安倍内閣になってから今まで以上に透析患者様の自己負担を増やす事が検討されており、危機と考えている。このことは透析を受けている方にとって生活を脅かすことになる。透析をしながら生きて行く為にも国や政治と戦って行かなければならない。その為には国と戦える唯一の患者会である腎友会に入会し積極的に活動していく事が重要と考える。また、透析は治療ではない。透析の方の腎臓は治る事はない。厳しい話をするがこれが現実である。



【これからの透析医療を考える

～参加型の透析医療について～

臨床工学科 技士長 栗原 誠】

勉強会の内容は透析医療の変移、人工腎臓の変移、透析剤、透析機器の変移について、透析によるメリットとデメリット、今後の透析医療のあるべき姿についてお話ししました。この中で患者様自身が自分自身の状態を把握し、自分に合った透析を考えていく。お任せの医療ではなく体の管理をしながら透析医療に参加していく事が重要。勉強会の内容として医療者側も透

析の歴史や透析剤の詳しい推移も学ぶ事ができました。

【でんぷん製品を使ったおやき2種

管理栄養士 岡本 啓吾】

詳しい調理法を動画で説明しました。調理時間は15分程度で参加者全員で試食も行いました。大葉やチーズの香りもよく固さも気にならず美味しいと皆さん全食されていらっしゃいました。

【ギター演奏と合唱、星のフラメンコ

箕輪専務理事・臨床工学技士】

ギターの生演奏によりロシア民謡を合唱し、フラメンコの踊りも臨床工学技士の太田ブラザーズ3名にて披露しました。



星のフラメンコを熱唱し、踊る臨床工学技士たち

【腎友会からお知らせ】

腎友会会長が在宅透析にチャレンジされる為、次期会長に引き継ぐ事になり御挨拶されました。一人でも多くの方に腎友会に加入して頂き署名を通して患者様の声を国会に届けて行きたいとのことでした。

以上、盛り沢山の2時間でした。Q&Aコーナーでは、患者様から「どうして血圧が下がるのか」、「適正体重はどうやって決めているのか」などたくさんの質問があり、高木理事長より解りやすい説明がありました。

今後スタッフ一同も患者様と共に学び、共により良い透析医療に従事して行きたいと考えております。

インフルエンザ予防接種のご案内

15歳（高校生）以上の方を対象にインフルエンザ予防接種を受け付けております。

現在病院にかかられている患者様は必ず主治医とご相談の上、お申込みください。

当日接種希望の方は、ご来院時に受付窓口にてお申込みください。

- 受付時間 月曜日～土曜日（予約可）
午前 8:30～11:30
午後 13:30～16:30
- 接種費用 **1回 3,600円（税込）**
- 対象年齢 15歳（高校生）以上
- ご予約・お問合せ TEL 042-491-2121（9:00～17:00）

随時受付

清瀬市在住の**65歳以上**の方は**2,500円（税込）**の負担で接種できます。

※ 60～64歳で、心臓・腎臓・呼吸器等で1級の障害をお持ちの方も該当します。
障害者手帳をお持ちください。

実施期間：平成26年10月15日（木）～12月28日（月）

ご予約は、当院受付窓口または電話にて 042-491-2121

- ・受診の際には、保険証と診察券（お持ちの方）をお持ちください。
- ・生活保護世帯、中国残留邦人等支援給付対象者の方は減免制度がありますので、証明書をお持ちください。



※ 肺炎球菌ワクチンの接種も受付けております。ご希望の方はお電話または受付窓口にてご予約下さい。

第171回 腎疾患ゼミナール

腎不全の理解を深めましょう ⑨

重炭酸イオンについて

栄養科からのワンポイントアドバイス 腎臓内科：高木 由利

『**でんぷん薄力粉で アレンジおやき!!**』 レシピ・試食付き

管理栄養士：岡本 啓吾

2015年**11月19日**（木）

午後1:00～2:00

オリモトホール（織本病院4F）

参加費無料



糖尿病教室のご案内

テーマ

『**薬のはなし**』



講師：薬剤師 堺 茂雄

2015年**11月14日**（土）

午後1:00～1:30

第1会議室（織本病院4F）

参加費無料

予約不要（直接会場へお越しください）

