

## ワンランク上の病院をめざして

私たちは、患者さんの意思を尊重し、高度で良質な医療を提供することによって、地域社会に貢献します。



### ■ Message

栄養管理部、薬剤部、  
検査・放射線部：公開セミナーのご紹介

### ■ Information

- EBISU ♥キッチン  
～美味しく野菜を食べよう編～  
ミニトマトのお浸し・レタスのお浸し
- 院長エッセイ「四季雑感」  
“新型コロナウイルス感染第4波の最中に思うこと”
- 地域医療連携センターからのお知らせ  
「地域医療連携センターのメンバーご紹介」



# 公開セミナーが開催されました



令和2年度は、新型コロナウイルス感染症拡大を考慮し、院内でポスター掲示による発表となりましたが、公開セミナーが開催されました。今月号では栄養管理部、薬剤部、検査・放射線部の3部門の取り組み報告についてご紹介します。

## 嚥下調整食充実に向けた取り組み

栄養管理部一同

「嚥下調整食」とは、飲み込みや咀嚼といった摂食嚥下機能の低下がみられる患者さんに配慮して、飲み込みやすいように形態やとろみ、食塊のまとまりやすさなどを調整した食事のことを言います。当院でも「嚥下調整食」を必要とする患者さんは多く、栄養管理を行う上で食形態への配慮は欠かせません。

当院の食事は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会「嚥下調整食分類 2013」に準じて提供していますが、①食形態を優先して嚥下調整食を選択すると、十分な栄養量が確保しにくい ②刻み食についても、より飲み込みやすい形態（大きさ・硬さ・とろみづけ等）に見直しが必要といった課題もありました。

このため、安全でおいしく患者さんの栄養確保につながる嚥下調整食の提供を目指し、関係部署の協力を得ながら『パワー粥導入』や『あんかけ食見直し』等に取り組みました。

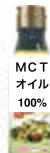
今後も食事内容の充実の他、患者さん・ご家族への栄養食事指導や療養先への栄養情報提供等により、入院中から退院後まで切れ目なく患者さんの食事サポートができるよう努めてまいります。

### 取組み① パワー粥の導入

MCT(中鎖脂肪酸)オイルを添加した粥を提供する  
⇒いつものお粥(盛付量・食べやすさはそのまま)で、栄養量が確保できる



- 【対象患者】**
- 栄養量を増やしたいが、嚥下・咀嚼機能の問題で食形態アップが難しい
  - 食量が少ない
  - 栄養補助食品(ゼリー・ジュース等)を好まない
- 【メリット】**
- 全粥・とろみ粥のままエネルギー増
  - 食量はそのまま
  - MCTオイルは無味無臭。食欲亢進効果も期待
- 小さじ1杯(4.6g)添加で41kcal



### 取組み② あんかけ食(3分菜・5分菜)見直し

刻み食(3分菜・5分菜)に、とろみ剤を使用した「とろみあん」をかける  
⇒患者さんがスムーズに摂食嚥下することができ、安全においしく食べられる



- 【特徴】**
- 一品ずつに「とろみあん」をかけている
  - 汁物にはとろみをつけている
- 【メリット】**
- これまでの刻み食ではバラけて食塊形成が難しい方でも飲み込みやすい
  - サラサラの液体は提供されないので安心
  - 病棟でのとろみ付けが不要

「嚥下調整食分類 2013」は、国内の病院・施設・在宅医療および福祉関係者が共通して使用できることを目的とし、食事(嚥下調整食)およびとろみについて段階分類を示したものです。当院の食事形態は次のとおりです。



# 閉鎖式薬剤移注システムによる抗がん剤曝露防止策の強化と 外来化学療法患者への薬剤師の関わり

薬剤部一同

## はじめに

新型コロナウイルスの流行拡大による影響下、薬剤部ではがん患者への新しい取り組みを始めたため紹介します。

## 新型コロナウイルス流行拡大による抗がん剤調製への影響

日本病院薬剤師会作成の「抗悪性腫瘍剤の院内取扱い指針」において、抗がん剤など HD※の調製の際には、浸透や破損による被曝防止及び作業終了時に安全に装備を解くために手袋は二重に着用し、30分を目安に取り替えることが望ましいとされています。しかし、新型コロナウイルスの流行拡大により全国的に個人防護具が不足しており、手袋の交換頻度を下げることが必要であるなど、抗がん剤調製にも影響が広がっています。

※ HD (Hazardous Drugs) : 医療従事者に発がん性や生殖毒性、催奇形性などのリスクをもたらす可能性のある薬剤

## 閉鎖式薬剤移注システム (CSTD) による曝露防止策の強化

今回、原則全ての抗がん剤調製において CSTD を導入し、抗がん剤曝露防止策の強化を行いました。

CSTD を使用した抗がん剤調製では、CSTD の装着による調製操作の手数が増える上、CSTD の針穴が通常の針より小さいために薬液の注入に力を要するため、標準的な調製方法と比較すると時間が掛かりますが、標準的な調製方法と比較して、CSTD を使用した調製では汚染レベルが有意に減少することが報告されており、より安全な調製が可能となりました。



## 外来化学療法患者への薬剤師の関わり

**化学療法副作用評価シート**

\* 印刷したシートをお薬手帳に貼付

項目	検査値	臨床検査値	自覚症状
白血球数	12.3	●	
血小板数	12.3	●	
赤血球数	12.3	●	
中性球数	12.3	●	
リンパ球数	12.3	●	
Hb	12.3	●	
Hct	12.3	●	
ALT	12.3	●	
AST	12.3	●	
ALP	12.3	●	
尿酸	12.3	●	
クレアチニン	12.3	●	
尿素窒素	12.3	●	
血糖値	12.3	●	
血圧	12.3	●	
心拍数	12.3	●	
体温	12.3	●	
呼吸数	12.3	●	
酸素飽和度	12.3	●	
体重	12.3	●	
水分摂取量	12.3	●	
排便回数	12.3	●	
尿回数	12.3	●	
嘔吐回数	12.3	●	
下痢回数	12.3	●	
発熱	12.3	●	
寒気	12.3	●	
倦怠感	12.3	●	
食欲不振	12.3	●	
体重減少	12.3	●	
手足のしびれ	12.3	●	
皮膚の発疹	12.3	●	
目の充血	12.3	●	
口の乾燥	12.3	●	
口の痛み	12.3	●	
歯肉の腫れ	12.3	●	
歯肉の出血	12.3	●	
歯肉の発赤	12.3	●	
歯肉の腫脹	12.3	●	
歯肉の硬結	12.3	●	
歯肉の潰瘍	12.3	●	
歯肉の壊死	12.3	●	
歯肉の脱落	12.3	●	
歯肉の出血	12.3	●	
歯肉の発赤	12.3	●	
歯肉の腫脹	12.3	●	
歯肉の硬結	12.3	●	
歯肉の潰瘍	12.3	●	
歯肉の壊死	12.3	●	
歯肉の脱落	12.3	●	

検査値を貼付すると、自動でグレード評価に●が入る

臨床検査値

ベッドサイドで前回投与以降の症状を聴取し記載する

自覚症状

令和 2 年度から地域の薬局薬剤師との連携強化のため「連携充実加算」の算定を開始しました。化学療法室では、点滴中の患者にベッドサイドで薬剤師が面談し、自宅での副作用発現状況を聞き取ったうえで、新たに作成した「化学療法副作用評価シート」を使ってグレード評価を行います。

このシートは印刷してお薬手帳に貼付することで、保険薬局へ副作用発現状況や治療の進捗等の情報提供を行い、医療機関と薬局薬剤師との連携を強化し、より質の高い抗がん剤治療の提供につながっているほか、患者さま自身の治療の振り返りにも役立っています。

## さいごに

兵庫県立西宮病院薬剤部では、今後も安全な化学療法施行に尽力してまいります。

# 分注ホルマリン管理システムについて 検査・放射線部 病理検査室一同

## はじめに

当院では県立病院で初めて「分注ホルマリン管理システム」を導入しました。(写真①) 今まで管理の難しかった分注ホルマリンを一括管理できる画期的なシステムです。システム内容と導入後の変化をご紹介します。



ホルマリン管理システム 2019/8/6 管理者

一括入庫 管理表を見る

入庫(容器自動入力版)

払い出し

受け取り

払い戻し

マスタメンテ

ログイン履歴

ホルマリン状況

容器	在庫	払い出し中	受け取り済	期限切れ	未開封箱
合計	323	137	890	0	
5mL	201	84	575	0	5
25mL	102	50	310	0	2
150mL	20	0	4	0	0
100mL	0	3	1	0	0
500mL	0	0	0	0	0

各種表へリンク

ホルマリン状況	
在庫	323
払い出し中	137
受け取り済	890
期限切れ	0

写真①

## ホルマリンとは？

病理検査は手術や内視鏡で採取した臓器や生検組織を標本にし、それを病理医が顕微鏡で観察して診断や原因の究明を行う重要な検査です。

組織の固定を行うためにホルマリンという試薬が必須で、この工程を行わなければ適切な標本を作製出来ず、診断に大きな影響が出てしまいます。しかし、ホルマリンは医薬用外劇物に指定されており、人体に有害なものです。よって、厳重な管理が求められます。

## 分注ホルマリンとは？

少量のホルマリンをふたがしっかりと閉まる容器にあらかじめ分注されたものを「分注ホルマリン」といいます。

当院では主に、内視鏡室、婦人科・乳腺外来や手術室で使用されています。

様々な種類がありますが、5mL、25mL、100mL、150mLの計4種類の分注ホルマリンを採用しています。

人への曝露を最小限に抑えられるメリットがありますが、1日に使用する本数や種類が多く管理が難しい側面もあります。

## 分注ホルマリン管理システムとは？

院内にある分注ホルマリン1本1本をリアルタイムで管理できるシステムです。容器に貼られたQRコードにより管理しています。(写真②)

使用法はとても簡単で、容器に貼られたQRコードを読み取り、作業内容を選択します。どの分注ホルマリンがどの部署にあるのか、または病理検査室へ返却されたのかがシステム上ですべてわかります。



写真②

## 導入後の変化

分注ホルマリンは1日に100本近く使用する日もあり、払い出しや返却作業が何度もあります。以前は紙台帳に記入することで管理していましたが、計算ミスや記入漏れが起きていました。システム導入後は人的ミスが軽減され、容易に管理できるようになりました。

また、ホルマリンの使用期限も同時に管理しているため、厳密な品質保持が可能となりました。

## さいごに

システム導入から月日が経ちましたが、問題なく運用できています。これからも他部署と連携し、安全な管理を続けていきたいと思っています。



### 例

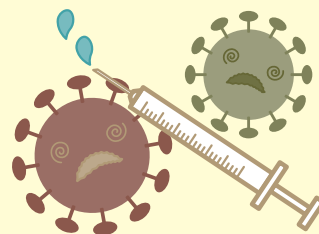
年4月は、人事異動や新規採用に伴い病院の各部署で新人が仕事を始める時期でもあり、病院全体が多少なりともリフレッシュされ気持ちも新たになるものですが、今年は残念ながら新型コロナウイルス感染の第4波の最中、感染患者への対応で右往左往し年度初め息吹を感じる余裕すらないのが現状です。1年以上経ってもコロナのパンデミックは衰えるどころか、更にその威力を増して日本を、特に大阪を襲っています。兵庫も当然その影響を受け医療機関は本当に厳しい状況に置かれていますが、職員一同、医療従事者としての使命感と公務員としての矜持の下、日々全力でコロナ感染患者対応のみならず一般診療にも精一杯励んでいます。

コロナ対策の切り札の一つは、ワクチンですが残念ながら日本のワクチン接種率は、全人口の約2%（世界第116位（2021/4/23日現在））、医療従事者に限っても約25%と非常にお寒い状況です。何故、日本でワクチン接種がこんなに遅れたのか。日本には残念ながら国産ワクチンがありません。海外のワクチン開発のスピードは想像を絶するもので、日本が遅いと言うよりは海外が早すぎると言うのが正しい表現のように思います。新しい技術を駆使したワクチン開発がかくもスピーディーに実行できたのは、これまでの地道な基礎研究成果の蓄積、迅速な治験実施体制と柔軟な医薬品審査・承認制度、更には、巨額の国費の投入など、今の日本にはない（羨ましい）ものが全て揃っていたからと考えられます。失われた30年、この間GDPは思うように伸びず国力が落ちたことをこのコロナ禍で実感するとは思いませんでした。一旦落ちた国

力を回復するのは本当に大変だと思います。更に、悪い話としてはコロナ禍で出生数も減っています。2021年の出生数は前年比▲7.5%の78.4万人まで低下すると予測されています。「神風」は決して吹かないと思います。今後、尚一層の” Science (Data/Genome)-driven (科学(データ/ゲノム)に基づく)” コロナ対策と迅速なワクチン接種がなされることを期待するばかりです。本院は、今後もコロナ対応に全力で取り組んで参りますので、引き続きどうぞ、ご支援・ご協力を何卒宜しくお願い申し上げます。



写真（ワクチン接種を受けているところ）の説明：  
私は、本院の1例目としてワクチン接種を受けました。幸い副作用も殆どなく、2回目の接種も無事終了したところです。初めてワクチンの小さなバイアルを見た時に、この中には途方もない基礎研究者の努力、感染の恐怖と闘いながら治験を遂行した医師、そして、治験に参加した患者の尊い献身などすべてのものが結実されているのかと思うと畏敬と感謝の念を禁じ得ませんでした。



兵庫県立西宮病院長  
野口 眞三郎

## ●地域医療連携センターのメンバーご紹介



いつもお世話になっております。

今年度より、新しいメンバーを迎え地域医療連携センター長、地域医療連携センター部長、地域医療連携センター課長兼師長、MSW4名と退院支援看護師5名、前方看護師1名、前方医事事務9名、患者相談窓口相談員看護師1名、秘書1名で担当させて頂いております。

コロナ禍の厳しい状況が続いていますが、連携を密に努力して参りますので、今後とも、よろしくお願い致します。

## EBISUキッチン

～美味しく野菜を食べよう編～

### ミニトマトのお浸し・レタスのお浸し

BY. 栄養管理部



●材料 (4人分)	
ミニトマト	1パック(約20個)
レタス	1/2玉
合わせ出汁	だし 180ml
	薄口しょうゆ 大さじ2
	みりん 大さじ2
かつお節	少々
おろし生姜	少々

エネルギー	36kcal
たんぱく質	1.4g
脂質	0.1g
炭水化物	7.4g
塩分	0.7g

1人当たり  
栄養価

※合わせ出汁の摂取量は大きじ2として計算。

暑さで食欲が落ちてくるこの時期に合うさっぱりした1品！  
今回はお浸しにするイメージがありませんミニトマトとレタス。  
出汁に漬け込むことで、噛むと出汁の旨みがじゅわっと染み出てきて、  
さっぱり美味しく食べられます。

#### ワンポイントアレンジ

トマトのお浸しは冷凍して素麺の氷代わりにしても◎  
また「合わせ出汁」を「合わせ酢(塩1:砂糖15:酢30)」  
に変えるとピクルスにもできます。  
スパイスやハーブを加えても♪

(調理師:八木 真樹)



#### ●作り方

- ① ミニトマトを湯剥きし、キッチンペーパーでしっかりと水気を取る。  
※ミニトマトは沸騰した湯に入れ10～20秒ほどしたら引き上げて、氷水に放つと皮が簡単に剥けます。
- ② レタスは食べやすい大きさにちぎり、1分～1分半ほど茹でて、氷水に取る。  
粗熱が取れたら絞ってしっかりと水気を切る。
- ③ 合わせ出汁は一度煮立てて冷やしておく。
- ④ ①②をそれぞれ瓶に詰め、合わせ出汁を上から掛け入れて半日～1日漬け置きし、味を染み込ませる。
- ⑤ 器に盛って、ミニトマトにはかつお節を散らす。  
レタスの上にはおろし生姜を添えて完成。



#### ～野菜 1日 350gをとるコツ～

野菜は身体の調子を整える栄養素(ビタミン・ミネラル・食物繊維)の主要な供給源です。

(管理栄養士:橋間 那緒子)

- ①野菜は小鉢5杯分を目安に・・・小鉢の野菜はおよそ70g分。70g×5杯で350g！
- ②主菜や汁物にも野菜をちょこちょこプラス・・・主菜の付け合わせでプラスしたり、具だくさんの汁物・スープに。
- ③加熱してたっぷり・・・加熱することで野菜のかさが減り、たくさん食べることができます。
- ④冷凍野菜やカット野菜も上手に活用・・・忙しい人でも手軽に時短で野菜料理が作れます。
- ⑤外食の日は他の食事でしっかりと・・・外食では野菜が不足しがちになるので、家で食べる2食で野菜をしっかり摂るようにしましょう。

管理栄養士による栄養・食事相談を月～金に予約制で行っています。ご希望の場合は、主治医又は看護師、管理栄養士までお申し出ください。

## 編集後記

編集室



いつもはまかぜをご愛読いただきありがとうございます。

このたび4月に西宮病院に赴任してまいり、はまかぜの担当をさせていただくことになりました草野と申します。

初の病院勤務となる私自身も、はまかぜを通して学びながら、地域の皆様方に院内の専門的な事柄や日常などを幅広く情報発信できるよう努めてまいりますので、今後ともどうぞ宜しくお願いいたします。