

りっかかいだより そうふう

六花会だより 爽風

第 42 号
2015/6/15
医療法人六花会
館林記念病院
広報委員会

ホームページ <http://www.rikkakai>

CT（コンピューター断層撮影）が 新しくなりました。

平成 27 年 3 月 SIEMENS 社製 16 列マルチスライス CT「SOMATOM Scope」を導入しました。

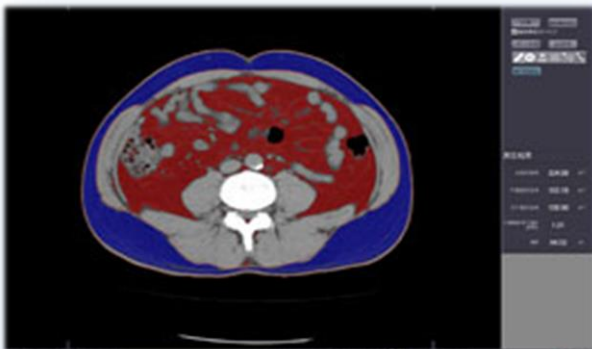
従来の CT 装置では検出器は 2 列でしたが、本装置では検出器が 16 列あるため、多くの情報を短時間に得ることができるようになりました。



- 短時間に広範囲を撮影することができます。
⇒ 息を止める時間が短くなり、検査を楽に受けて頂けるようになりました。
- 精密で高画質な画像を撮影することができます。
⇒ 情報量が増えることにより、小さな病変や 3D 画像・任意の断面の良好な画像が得られるので、これまで以上に正確な診断ができるようになりました。
- X 線の被爆が低減されます。
⇒ 従来の CT 装置よりも X 線の被爆量が少なくなりました。

併せて、3次元医療用画像処理機能 Ziostation2（ザイオステーション ツー）を導入したことにより、次のような検査も行えるようになりました。

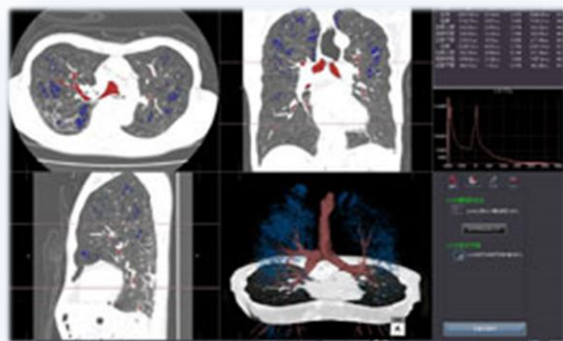
• CT 体脂肪計測（内臓脂肪計測）



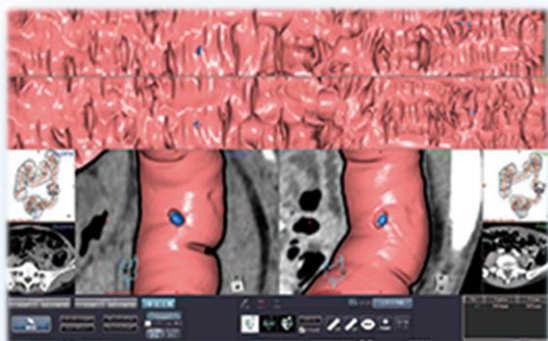
皮下脂肪と内臓脂肪の分布と面積、腹囲を測定します。ワンクリックで瞬時に計測できます。
全脂肪、内臓脂肪、皮下脂肪の測定結果を数値表示。腹囲や内臓脂肪と皮下脂肪の面積比も表示します。

・CT 肺野・気管支測定（COPD 解析）

肺野領域のデータから気管支を自動抽出します。目的の気管支までのパスをワンクリックで作成し、CPR、ストレートビュー、短軸像で気管支の壁厚を計測するCTルート解析と、肺と肺気腫の面積・体積を計測できるCTボリューム解析があり、COPD 解析にも有用です。



・CT 大腸解析（CT Colonography）※



腸管を自動抽出し、歪みの少ない展開画像VGP（Virtual Gross Pathology）を表示します。2 体位比較表示・MPR を重ね合わせた仮想内視鏡表示と広角表示・残渣・残液を取り除くデジタルクレンジング機能搭載で CT の特性を生かした低侵襲な大腸検査をサポートします。

※ CT Colonography は準備中です。詳細が決まり次第ご案内させていただきます。

当院は、遠隔読影システムを導入しております。近隣の医療機関の先生方からの依頼検査も読影レポート・画像（CD-R）にてお返しすることも可能です。CT 検査は、医師の検査依頼が必要になります。検査を希望される方は、当院までご相談ください。

骨密度測定装置のお知らせ

骨粗鬆症（こつそしょうしょう）ガイドラインでは、腰椎あるいは大腿骨での骨密度測定が望ましいとされております。当院でも 2015 年 2 月より、腰椎と大腿骨から骨密度を計測できる X 線骨密度測定装置を導入いたしました。

骨密度測定は、前もってベルトやファスナーなど、腰回りの金属類を外して頂くことになります。検査着に着替えて頂く場合もございます。

ご自分の骨密度を一度測ってみたい方はお気軽にご相談ください。



特定健診・後期高齢者健診のご案内

平成 27 年 6 月 23 日頃より実施いたします。

詳細に関しては、受付にお問い合わせください。

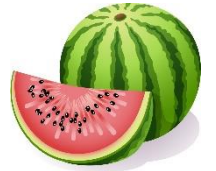
電話 72-3155





熱中症に ご注意ください!

毎日の気温が30℃を超えてくる暑い季節になりました。危険な熱中症についてお話しします。



熱中症は室内外を問わず、温度の高い中での作業や運動により、体の水分や塩分などのバランスが崩れ、体温調節が働かなくなりことで、**体温の上昇、めまい、吐き気、体のだるさ、けいれんや意識障害**など、様々な症状をおこす病気です。

家の中でじっとしていても温度や湿度が高いために、熱中症になる可能性があるため注意が必要です。

特に高齢の方は注意が必要となります。熱中症は活動時の発生が多く、草刈りなどの家事の際は、知らないうちに発症してしまう場合もあり気を付ける必要があります。

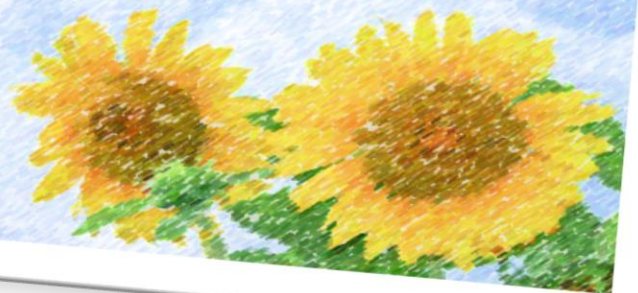
対策は、涼しくし、こまめに水分を補給することです。

外出の際は直射日光を出来るだけ避け、日傘や帽子を使用してください。



熱中症に気を付けて
夏を乗り越えましょう!!

暑いぞ!
たてばやし!



食中毒を防ぐ！お弁当作りのポイント

気温の上昇に伴い食中毒の危険性もとても高まります。

食中毒を予防するための三原則は菌を「**つけない**」「**増やさない**」「**殺菌**」です。

調理の前にはしっかり
手洗いをしましょう。

つけない

汁気を良く切って
から盛り付けま
しょう。

増やさない

加熱後の食材には素
手で触れないよう
にしましょう。

清潔な調理器具を
使用し、荒熱が取れたら
箸を使って盛り付
けましょう。

つけない

保冷剤やクーラーバッグを使用して
なるべく低温で保管してください。

増やさない

ブロッコリーのように表面が
ボコボコしてたり、アスパラ
ガスやネギのように節があ
るものは、水洗いだけでは菌
が落ちにくいので、しっかり
熱を通しましょう。

殺菌

栄養素の糖質、脂質、タンパク質が
混ざっている食品は菌が増殖しやす
くなります。

炊き込み御飯やドライカレー、五目
御飯などは傷みやすい食品ですの
で、ご注意ください。

つけない



☆話題の「おにぎらず」とは！？

広げた海苔にご飯と具を乗せ、四隅を折り畳んで作る海苔とご飯のサンドイッチです。おにぎりとは違い、手で握らないので名前は「おにぎらず！」。中の具材は和洋中、ご飯に合えば何でもOKです。
(写真の具は目玉焼き、チーズ、ハム、レタスなど)

館林記念病院 病院理念

「心に残る医療を提供する」

基本方針

1. 地域社会に開かれた病院
2. 当院を利用される方に安全・安心を与えられる病院
3. 常に新しい医療を提供する病院
4. 当院を利用される方達が気楽に利用しやすい病院
5. 当院を利用される方が満足を得られる医療を提供する病院
6. 職員をはじめ当院に関わる人達も満足を得られる病院

