

整形外科紹介

10月から、整形外科医として勤務することになりました小笠原です。よろしくお願いします。

公立長生病院副院長として、診療及び専攻医の指導に加えて、大規模災害時の広域医療救護所の設置、救急棟の建築、電子カルテの新規導入とセキュリティマネジメントに関わってきました。新型コロナウイルス感染症のパンデミック期にワクチン接種で長生病院にきた方は、会場でお会いしたかもしれません。

循環器病センターは、心臓は言うに及ばず、脳血管、腎臓、呼吸器、消化器の専門医を揃えた高度医療機関です。看護師も入院基本料7:1の最高基準の人員を配した上に、特定看護師5名、認定看護師8名が在籍しています。

整形外科手術にあたり、高齢の方や持病をお持ちの方でも安心して治療を受けることが出来ると思います。さらには集中治療室を備え、万が一の場合も対応できる体制があります。

整形外科も他の科に負けられないように頑張りたいと思っておりますが、当面は私1人ですので、救急や入院対応は今のところ皆様の期待に十分応えられる状態ではありません。長期入院や外来で頻回の注射をする方は、近隣の医療機関を紹介させていただく事もあります。



今回私が赴任する事により、循環器病センターは千葉大整形外科の関連病院となりました。今後スタッフが増える事で、より幅広く皆様のご期待に応える事ができるようしていきたいと思っております。

まずは、一度外来を受診してみてください。紹介状を持って来て頂けると助かります。水曜日と金曜日の午前中にお会いしましょう。



整形外科部長
小笠原 明

発行元 千葉県循環器病センター

〒290-0512 千葉県市原市鶴舞575 Tel.0436-88-3111 (代表) Fax.0436-88-3032

<https://www.pref.chiba.lg.jp/junkan/> E-mail jnkn-kanri@mz.pref.chiba.lg.jp

ホームページはこちら▶



外来受付の 御案内	循環器科・心臓血管外科・脳神経内科・脳神経外科・内科・外科・小児科	月～金 8:30～11:00
	耳鼻いんこう科・皮膚科・整形外科・眼科・歯科・形成外科・てんかん	お問合せください

※かかりつけ医からの紹介状をお持ちの患者さんは外来予約ができます。(問合せ先:地域医療連携室)

災害拠点病院について

当院の職員用入口には「災害拠点病院」と書かれた看板が掲げられています。休日に退院となった患者様や面会に来られた御家族様でないと、なかなかご覧になる機会はないかと思います。

当センターは、普段は循環器疾患を中心に内科・外科・耳鼻咽喉科・歯科に至るまで幅広いの疾患に対応する地域の病院としての位置付けですが、ひとたび大規模災害が起こるとその役割が一変します。大規模災害発生時には、近隣のみならず遠方からも重篤な傷病者を多数受け入れ、適切な医療を提供することが求められます。その数、日常診療の5倍とも言われています。中には、当センターで対応できない状態の方も想定され、必要に応じて対応できる医療機関への転院搬送を行うことも必要となります。

そんな役割を果たすため、災害拠点病院には様々な要件が定められています。建物の耐震設備、自家発電装置や燃料備蓄設備、ヘリポートなどのハード面から、食料・飲料水や医薬品の備蓄に至るまで事細かな規定があります。また、有事の際に被災地へ派遣するための災害派遣医療チーム(DMAT^{*})を保有することや、定期的に多数傷病者の受け入れを想定した訓練を行うことも規定に盛り込まれています。

しかし、ここ数年間はコロナウイルスが猛威を振るい、感染拡大を防ぐ目的から訓練を自粛せざるを得ない期間が続きました。ようやく、昨年11月に3年ぶりに訓練を行い、院内の指揮系統や傷病者対応の流れを改めて確認できたと思った矢先、本年1月1日に能登半島地震が発生しました。私がこの文章を記載している2月末現在も現地では多くの方が大変な生活を余儀なくされています。

本来、DMATのようなチームの出番がなく、このような訓練が徒労に終わることが望まれますが、残念ながら日本は災害大国です。今後も一定の頻度で災害は起こり続けるでしょう。そのような前提のもとで、我々医療者は今後も常に高い意識を持ち続け、遠からぬ将来にやってくるであろう災害に備えておく必要があります。

センターの災害医療が更に充実していくことを願ってやみません。

(元循環器科 清水 太郎)

※ DMAT - 災害急性期に活動できる機能性を持ったトレーニングを受けた医療チーム
Disaster Medical Assistance Teamを略してDMATと称する



正面玄関の左手の職員用入口



DMAT隊員



元循環器科 清水先生

高たんぱく
レシピ



厚揚げのトマトそばろ

1人分たんぱく質 20.7g

材料 (2人分)

厚揚げ …………… 1枚(200g)
★豚ひき肉 …… 120g
★トマト …… 中1個(150g)
★枝豆 …… 15g(さやから出して)
★カレー粉 …… 大さじ1

作り方

- 1 厚揚げは食べやすく切りトースターで焼く
- 2 プチトマトは半分に切り枝豆はゆでてさやから出す
- 3 フライパンに豚ひき肉とカレー粉を入れほぐしながら炒める
- 4 肉に火が通ったらトマトと枝豆をいれて炒める
- 5 トマトが温まったら醤油を回し入れてまぜ火を止める
- 6 焼いた厚揚げを皿に盛り4のそばろをかける

植物性、動物性
両方の
たんぱく質がとれます
カレー風味で食欲アップ