

神戸海星病院ニュース



2013年3月号

VOL.101



胃癌とピロリ菌について

内科 堅田 真司

最近、テレビや雑誌などで「ピロリ菌」という単語を耳にすることが多くなっていると思います。しかし、ピロリ菌が発見されたのは30年近く前のことで、何も新しい菌が見つかったわけではありません。

これまでに分かってきたことを少し詳しくご説明しましょう。

ピロリ菌とは？

1983年にロビン ウォレン、バリー マーシャルが発見した螺旋状で長さ2.5-5 μ mほどの小さな菌です。正式名称は *Helicobacter pylori* といいます。昔の常識として、胃酸が菌を溶かしてしまうので胃の中には細菌が住めないと考えられていました。ところがこの菌は化学反応でアンモニアを作り出し胃酸を中和することで生き残っています。



ピロリ菌の関係する病気について

ピロリ菌は幼児期に感染して、萎縮性胃炎、胃十二指腸潰瘍、胃癌の原因となります。

ピロリ菌を除菌するとどうなるか？

ピロリ菌を治療すると、胃癌、胃十二指腸潰瘍の予防になることが証明され、最近の研究で若い頃に除菌するとかなり高い確率で胃癌予防効果があるとされています。

除菌治療はどのようなものか？

治療は2種類の抗生剤、1種類の胃薬の3種の薬を7日間内服してもらうだけです。当然ですが、年齢が若い方がより病気の予防効果は期待できます。

ピロリ菌について気になりますけどどうすればいいですか？

ピロリ菌の検査や治療は2009年に刊行された「*H.pylori*感染の診断と治療のガイドライン」に基づいて行なっております。治療希望のある方は当院の消化器専門医が診察させていただきますので、お気軽にご相談ください。



栄養部のモットー：あなたの健康をお食事で応援します！

病院における『管理栄養士・栄養士』が担当することについてお話しします。みなさんがイメージされる病院栄養士とは？どんなイメージですか？‘栄養指導をする人’、‘食事を作る人’、‘献立を作る人’そんなイメージでしょうか？

実際、病院における管理栄養士・栄養士の仕事は大きく分けて2部門に分かれます。それは『臨床栄養管理部門』もう1つは『給食経営管理部門（衛生管理も含む）』に分かれます。一つ目の『臨床栄養管理部門』はイメージ通りかもしれませんが、患者さまに対して、個別栄養相談、集団栄養相談、教室等の実施です。それ以外にも、病棟に行き入院中の食事について説明することも行っています。

2つ目の『給食経営管理部門』は発注→納品（検品）→下処理→調理→盛付→配膳→下膳の流れを管理しています。もちろん、献立作成や食品衛生管理も行っています。

当院の場合は、病院スタッフ4名が『臨床栄養管理部門』を担当し、『給食経営管理部門』は給食委託会社に委託（委託側スタッフ24名）し計28名で、入院・外来の患者様をお食事でサポートしています。



実際の病院食事の写真です。 →

また当院では入院患者様に対して『特別メニュー』というサービスを行っています。（いくらかの条件はありますが！）

入院中、楽しみの1つである食事が少しでも満足していただけるよう努力しています。

また、どうしても病院の影響で通常の食事が食べられない場合は、特別治療食や形態（刻み・ミキサー状態）を変えて提供し、患者様に通常の食事内容でないことを説明し納得して召し上がっていただくようにしています。



当院の特別メニュー食



飲み込みが困難な方には食事をミキサーして提供しています。

食事のことでお困りのことがありましたら、いつでもお声かけ下さい。

栄養部スタッフより

◆ 編集後記 ◆

春になると、先人の句を思い出します。

『春の海 ひねもすのたり のたりかな』（蕪村）

日常忙しいですが、たまには海を眺めてポーっとしたいです。
（マルモリ）

神戸海星病院ニュース 3月号 2013年3月発行

医療法人財団 神戸海星病院

〒657-0068 神戸市灘区篠原北町3-11-15

TEL 078 (871) 5201(代表) <http://www.kobe-kaisei.org/>

責任者 辻本 武志 編集責任者 森元 秀敏