

## 1 泌尿器科より

### ○ 外来

泌尿器科専門医1名の診療体制となっております。

科長 東武 昇平

出身大学 長崎大学 平成13年卒

専門領域 排尿障害、尿路結石、泌尿器科一般

診療受付時間：月、水～金曜日の8時～11時

火曜日は休診です。

### ○診療内容

当院の泌尿器科が扱う病気は副腎を含む後腹膜腔の疾患、腎不全に対する透析医療に不可欠なブラッドアクセス（主に内シャント）の作成およびトラブル対応、尿管腫瘍、尿管結石などの尿管の病気、膀胱腫瘍をはじめとする膀胱の病気、性機能障害など泌尿器領域を広範に扱っています。1人体制であることから、時にお待たせする状況になっていきますので、状態が落ち着いた方には近くのかかりつけ医に紹介させていただく場合があります。

近年、検診にてPSA（前立腺特異抗原）の異常を指摘されて、当院を受診される方が増えています。悪性疾患は特に自覚症状が出る前の段階での早期発見、治療が重要ですので、年齢と全身状態を考慮の上、前立腺の組織診断をお勧めすることがあります。通常3泊4日の検査入院で調べています。泌尿器科の手術は尿道からカメラを挿入する経尿道的手術が大半を占めていますが、悪性腫瘍の治療においては開腹手術が必要となることがあります。可能な限り島内での加療ができるよう努力したいと考えていますが、病気の状況によってはご相談の上しかるべき施設に紹介させていただく事もあります。

### ○病棟

原則として3階南病棟に入院して頂いております（外科、眼科との混合病棟）。

### 病院の理念

五島の地域医療に貢献し、患者様に信頼される病院をめざします。

### 目標

- 一、患者様中心の医療
- 二、安全な医療
- 三、質の高い医療
- 四、健全なる経営
- 五、救急医療の充実

### 基本方針

- 一、患者様にわかりやすい言葉で説明します。
- 二、検査や治療については患者様の同意を得て実施するように努めます。
- 三、医療水準の向上に努めます。
- 四、病診連携、保健・福祉機関との連携に努めます。

## 目次

### 1. 泌尿器科より

### 2. 給食係より

## 2. 給食係より

みなさん、こんにちは。五島中央病院 給食係です。  
給食係のスタッフは、病院管理栄養士1名 病院調理師8名、給食委託会社栄養士3名、調理師・調理補助含め13名で合計25名が所属しています。私達が行っている主な業務を、紹介いたします。

### ○入院・外来栄養指導業務

当院では、入院中の患者さんや外来患者さんを対象に、栄養指導を行っています。生活習慣病をはじめとする病気の原因には、日常の食生活が大きく関係しています。患者一人ひとりの生活環境や食習慣を考え、患者さんと一緒に問題点を探し、日常生活で実施していただける指導を心がけています。栄養指導の多くは個人指導が中心で、入院・外来あわせてひと月に平均30～40名程度で、糖尿病・腎臓病・透析・脂質異常症・食物アレルギー・高血圧・肥満その他、手術後の食事や高齢者の食事（嚥下食）などを行っています。どうぞ、お気軽にご相談ください。また、集団指導として糖尿病教室（毎年5～11月に月1回）の食事療法を管理栄養士が担当しており、教室の最後には食事会（バイキング）を開催しています。

### ○栄養管理業務

入院中の患者さんの栄養状態を把握し、栄養状態の低下や褥瘡の予防・改善、嚥下障害など主治医・看護師・薬剤師・言語聴覚士など各専門スタッフが協力し、栄養をサポートしています。また、一部の病棟においては、管理栄養士が入院時に患者さんの栄養状態・食事摂取量などを把握、ベットサイドへ伺い病院食の説明を行い、必要に応じて、食事内容の変更などを主治医や看護師と検討しています。

### ○給食管理業務

当院では、給食管理業務（献立作成・食材の注文など）を委託化しており、協力して患者さんに喜ばれる食事の提供に努めています。食事を保温・保冷できる温冷配膳車を使用し「温かい食事は温かく、冷たい食事は冷たく」提供しており、いつも適温で美味しくお召し上がりいただけます。病院食の中には、一般食として、常食、軟菜食、幼児食、粥食、産科食などがあります。特別な食事療法が必要な患者さんには、エネルギーコントロール食、蛋白質コントロール食、脂質コントロール食、消化器術後食、潰瘍食、低残渣食、経管栄養食、検査食などがあります。その他の治療食としては、離乳食、アレルギー食、形態調整食、嚥下訓練食・ゼリー食などです。（形態調整食・嚥下訓練食は、咀嚼や嚥下に障害のある患者さんの状態にあわせて形態を調整した食事です。）なお、出産された方には、ささやかですが退院前に「祝い食」を準備しています。また、入院中に誕生日を迎えられた方には、誕生カードとミニケーキを、入院していても季節感が味わえるように、行事食（クリスマス・正月節分・ひな祭りなど）にも努めています。



**みなさん！ご存知ですか？病院食は特別な制限のない場合でも、塩分10gを目標とすることになっています。入院中の患者さんには、「味付けが薄くて美味しくない」というご指摘を受けることがあります。普段食べている濃い食事に慣れているため食べにくいと感じるようです。生活習慣病の観点からも、できれば薄味に慣れていただきたいと思います。**

