

徳島 につせき通信 No.59

2023.1

ロボット支援下手術プロクター2部位で取得、 中四国では唯一

当院では手術支援ロボット「ダヴィンチ」を用いた手術（ロボット手術）を導入しています。ロボット手術では、自由度の高いロボットの鉗子を医師が動かすことで通常の腹腔鏡手術では手が届きにくいところでの操作も可能となり、より繊細で細やかな手術を行えるようになりました。現在、当院では主に消化器外科・呼吸器外科・泌尿器科でのがん治療にてロボット手術を実施しています。

この度、湯浅第二外科部長がロボット手術のプロクター（指導医）資格を胃・直腸の2部位で取得しました。資格の取得には一定数の症例経験や診療実績などが必要であり、胃・直腸両方のプロクター資格を持つのは全国でも10人以下、中四国では唯一です。

また、当院は難関資格である日本内視鏡外科学会技術認定医が4名常勤している、市中病院としては全国的にも非常に珍しい施設であり、がん手術の他、鼠径・腹壁ヘルニア、肝胆膵領域でも積極的に内視鏡外科手術を取り入れています。今後も患者さまをご紹介いただく連携医療施設の先生方や質の高い医療を提供するため協力してくれる職員に感謝するとともに、地域医療に貢献できるよう研鑽を積んでまいります。



湯浅 康弘
第二外科部長



徳島新聞（2023年1月19日）

当院のロボット手術
についてはコチラ▼



新聞&雑誌に掲載されました

10月28日発行の読売新聞の「病院の実力」というコーナーに「暴飲暴食、運動不足に注意」という見出しで、野々木第二消化器内科部長と富林外科副部長の記事が掲載されました。外科は手術について、内科は焼灼療法や塞栓療法について、それぞれの視点から肝臓がんの治療法や予防法などを伝えた内容となっています。「病院の実力」に掲載されるのは、循環器内科、心臓血管外科、糖尿病・内分泌内科に続き4度目となります。

また、8月にインタビューを受けた小児科の小山医師の記事が、徳島県地域医療支援センターが発行する「トクドク16号」に掲載されています。小児科医としてのやりがいや魅力を語る小山医師の胸ポケットにはいつも何かが入っている…？気になる方は徳島県地域医療支援センターウェブサイトをチェック！



読売新聞（2022年10月28日）



トクドク16号（2022年10月）

徳島県地域医療支援センター広報誌
「トクドク16号」はコチラ▼



「NHK海外たすけあい」寄附金のご協力ありがとうございました

日本赤十字社とNHKが毎年実施している募金キャンペーン「NHK海外たすけあい」。この度、昨年12月にご協力いただいた寄附金の取りまとめが完了いたしました。この運動によって集められた寄附金は、多くの国において多発する紛争や自然災害などによる犠牲者への援助に使用させていただきます。皆さま、ご協力ありがとうございました。

◆寄附金件数・総額
46件 204,668円



新型コロナウイルス感染症 関連情報

◆面会を禁止しています

現在、当院では原則として面会を禁止しております。ただし、入院期間が長引いた場合に限り、下記の通り荷物の受け渡しを実施しています。(2023年1年31日現在)

- ・毎週水曜日午後3時～4時(祝日の場合は翌日対応)
- ・1階警備室前にて受付後、病棟スタッフステーションにて受け渡し(原則1名、病室への入室不可)

◆ご来院時は手指消毒とマスク着用をお願いします

◆サーモグラフィによる体温測定を実施しています

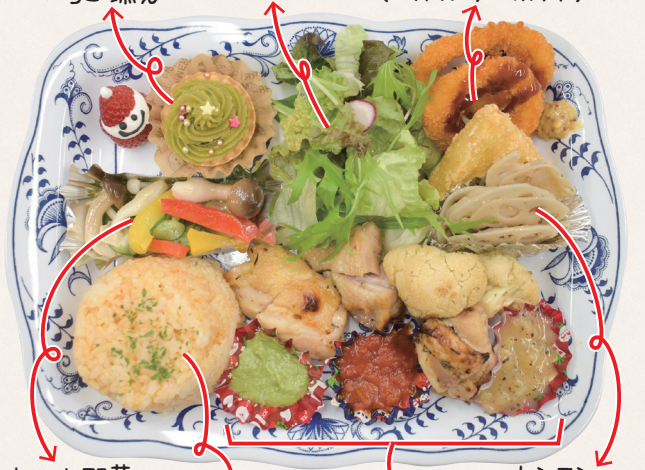
2・3階の外来棟入口と1階警備室前にてサーモグラフィによる来院者への体温測定を実施しています。

ご理解・ご協力のほどよろしく申し上げます

クリスマスツリー・タルト
いちご添え

サラダ

フライ盛り合わせ
(イカリング・ポテト)



キノコと野菜の
マリネ

キャロットライス
ローストチキン3種
(トマト・バジル・キウイ)のソースで

レンコン
ペパロンチーノ風

調理師が
考えた!

とくしまクロスカフェ

～3種のソース～



トマトソース

材料(4人前)

カットトマト缶詰.....60g 白ワイン.....10g
ケチャップ.....40g ローリエ.....1枚
玉葱.....30g オリーブオイル.....10g
にんにく.....1/4かけ 塩・こしょう.....少々

作り方

- ①玉葱・にんにくをみじん切りにし、オリーブオイルで炒める。
- ②カットトマト缶・ケチャップ・白ワイン・ローリエを①に入れ、半分になるまで煮詰め、塩こしょうで味を整える。

バジルソース

材料(4人前)

粉チーズ.....20g オリーブオイル.....60g
牛乳.....40g にんにく.....1/4かけ
生バジル.....30g 塩・こしょう.....少々

作り方

- ①牛乳を鍋で温め、粉チーズを入れ溶かす。
- ②オリーブオイル・にんにく・バジルをミキサーにかける。
- ③①と②を混ぜ合わせ、塩こしょうで味を整える。

キウイソース

材料(4人前)

ゴールドキウイ.....1個
白ワイン.....30g
砂糖.....15g

作り方

- ①ゴールドキウイ1/4個分を5mm角に切る。
- ②残りのゴールドキウイを1口大に切り、鍋で白ワインと砂糖と一緒に煮詰める。
- ③②がトロツとしてきたら、ミキサーにかけ、①と混ぜ合わせる。

(医療技術部栄養課 担当:中西・小椋)

食べた感想を教えてください

緑のバジルと赤のトマトのソースがクリスマスらしくて見た目も味も良かったです。キウイソースも初めてでしたが美味しかったです!(S.Sさん)



日本赤十字社 徳島赤十字病院
Japanese Red Cross Society

〒773-8502 徳島県小松島市小松島町字井利ノ口103番
TEL 0885-32-2555 FAX 0885-32-6350
http://www.tokushima-med.jrc.or.jp

編集・発行 徳島赤十字病院広報委員会



理念 私たちは断らない医療を実践し、みなさまの健康と尊厳をお守りします。