

前田病院長メッセージ



「まだ、機械の前で
並んでいますか？」



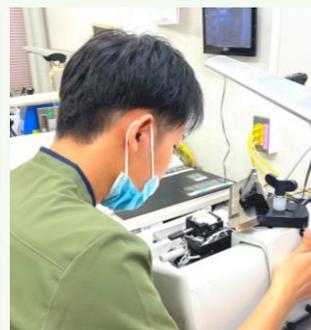
「岡大アプリ」をご存じですか。岡山大学病院では、ご自身のスマホに岡大アプリを入れると、病院に一步入だけで自動的にチェックイン！診察後の会計も、事前にクレジット登録しておけば料金後払いで、会計待ちもなく帰宅できます。すでに数千人が利用されています。私も使っていますが、とても便利です。ぜひご利用ください。



Q & A コーナー

Q 病理診断科はどんなことをしているの？

私たちは患者さんにお会いすることはほとんどありませんが、患者さんが検査で採取された血液などの組織や細胞を顕微鏡で観察し、どのような病気が起きているのかの診断や最適な治療法を調べるための検査を行っています。手術にあたっては必要十分な手術ができるように術中迅速診断も担当しています。質の高い標本を作る熟練した技と、全身の病気の本質に迫る熱い心を持ったメンバーで皆さんの診療を支えています。



病理診断科 柳井 広之

病理医による検鏡、診断

標本作製中の
臨床検査技師

Q 歯の治療で鎮静や全身麻酔をするのはどんな時？



スペシャルニーズ歯科センターの麻酔機器

通常の歯の治療が難しい場合や、歯の麻酔だけでは完全に痛みを取ることが難しい手術・処置を行う際に、歯科麻酔科医が鎮静や全身麻酔を担当し、歯科治療が行われます。例えば以下のような場合です。

- 発達障がいがあって歯の治療が難しい
- 歯科治療に対して極度に恐怖心が強い
- 治療器具が口の中に入るとえずいて治療が難しい

歯科麻酔科部門 樋口 仁

臨床研究のご案内

カルテ情報等を使用させていただく研究について「公表」しています。
カルテ情報等を研究に使用されることを望まれない場合は、お申し出ください。

岡山大学病院 臨床研究・治験

検索



執行部 より

和田淳副院長の「私の健康法！」



私の健康法は、ずばり野菜です。これを書いているのは夏真っ盛りですので、7月から8月の夏野菜を紹介します。モロヘイヤはエジプトの王様が重い病気を治した野菜なので「王様の野菜」という意味だそうです。茎と葉は切り分けて塩ゆでします。

あとは冷やしてポン酢をかけるだけ。葉はねばねばしていておいしいですが、茎は固いので長めにゆでると歯ごたえがあっておいしいです。他にもゴーヤ、ナス、オクラ、ズッキーニ、パプリカ、冬瓜がありますが、またの機会に。

リレーエッセイ

本号は
濱口 健作さん（理学療法士）



小倉さんよりバトン！（vol.23）



私の趣味は筋トレです。5年ほど続いており、毎回やり方を試行錯誤することが楽しく、筋肉痛がくると仕事はきついです。達成感を味わえます。業務の中で運動指導を行うこともあるため、説得力の持てる体を目指しております。筋トレをしている方、興味のある方や無い方、どなたでも気軽に声をお掛けください。



臨床栄養部レシピ

鮭ときのこのみぞれ和え

食欲の秋がやってきました。今回は、旬の魚である鮭ときのこを使ったレシピを紹介します。鮭には、骨を丈夫に保つビタミンDが多く含まれており、きのこには食物繊維が多く含まれています。大根おろしと和えることで味がよく絡み、ご飯が進む一品です。



- ① きのこは、石突きを切り落としてほぐしておく。
- ② 大根は皮をむいてすりおろし、軽く水気を切る。
- ③ 鮭は、水気を拭いて3つ程度に切り、薄力粉を薄くまぶす。
- ④ 中火で熱したフライパンにゴマ油を入れ、③を焼く。
- ⑤ 鮭に焦げ目がついたら①を入れ、中火のまま加熱する。
- ⑥ きのがしんなりしたら、Aの調味料を入れひと煮立ちさせる。
- ⑦ ②を入れ、中火で1～2分煮る。味がなじみ鮭に火が通ったら火から下ろす。
- ⑧ 器に盛り、小口切りにした小ネギを散らす。

材料（2人分）

鮭 2切れ（160g）
薄力粉 大さじ1
ゴマ油 大さじ1
しめじだけ 60g
えのきたけ 60g
大根 200g
小ネギ 適量

A ポン酢 40ml
砂糖 小さじ1

1人分

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	食塩相当量
227kcal	21.3g	9.8g	14.7g	3.6g	1.8g