

発行元:総務企画課 ouhinfo@adm.okayama-u.ac.jp

患者さんと病院を つなぐ広報紙

当院の取り組みを お届けします Vol. 32 2025年

総合周産期母子医療センターに指定されました

2025年6月1日、岡山県から指定を受け運用を開始しました。NICU・GCU・ MFICUを備えた新体制のもと、地域の医療機関と連携しながら、周産期診療体制 の強化と、周産期医療を担う人材の育成にも力を入れていきます。



生後間もない病 気の赤ちゃんを 専門にケアする 病室。多職種の

専門スタッフが24時間体制で 赤ちゃんの命と成長をサポー トします!



手術室

集中治療を 終え、状態 が安定した 赤ちゃんが 過ごす病室。

多職種連携によるサポート が継続的に行われます!

★ N I C U (新 生 児 集 中 治 療 室) ి ★ G C U (新 生 児 回 復 室) 📍 ★ M F I C U (母 体 胎 児 集 中 治 療 室)



母体と胎児の両 方に特別な治療 や管理が必要な 場合に入院する

必要に応じて早期分娩や 緊急帝王切開の準備を行います。

手術が怖いです…痛くない?

手術を前にして「怖い」

「緊張する」と感じるのは、 とても自然な感情です。

多くの手術では麻酔が使われ ます。麻酔により痛みは抑えられ、術後

の痛みも痛み止めなどでしっかりコント ロールされるので心配いりません。もし も痛みや違和感を覚えたら医師や看護師 にご相談ください。

> 丸山雅道》 《手術部



体に悪い食べ合わせって何?

食べ合わせの悪いもの として、"うなぎと梅干し" や"天ぷらとスイカ"などが🤻 よく言われますが、医学的な

根拠はほとんどありません。ただし、 注意したほうがよい組み合わせもあり ます。例えば、お茶やコーヒーのタン ニンは鉄分の吸収を妨げ、脂っこい食 事とお酒は胃に負担をかけます。迷信 にとらわれず、体にやさしい食べ方を 心がけましょう。

> 《臨床栄養部 高橋絢子》

~検査部ってどんなところ?~



血液や尿などの検体検査に加え、心電図や超音波などの生理検査 を行い、最新の医療技術を活用して正確な検査結果を医師に提供 しています。病気の早期発見や治療効果の確認に役立っているほか、異常があれば

> すぐに報告できる体制を整え、安心できる医療の提供に貢献 しています。また、臨床検査技師の技術向上や人材育成にも 力を入れ、未来の医療を支える取り組みも積極的に行ってい ます。 《検査部 東影 明人》



執行部より

豊岡伸一副病院長の

私が選ぶ 泉質No.1温泉 の話

臨床実習の学生との座談会では、趣味を尋ねます。旅 行や温泉巡りと答える学生には「一番良かった温泉 は?」と必ず質問し、最後に私の"イチ押し"鳥取県 の『三朝温泉』を紹介します。ここには近年まで岡山 大学医学部附属病院の分院「三朝医療センター」があ り、温泉療法の研究が行われていました。特徴はラド ン泉。微量の放射能を含む全国でも珍しい泉質です。



閉院前の三朝医療センター (2015年撮影) ※現在は岡山大学惑星物質研究所

・温泉をイメージしたイラスト (生成AI・Geminiで作成)

リレーエッセイ 竹中さんよりバトン!

本号は 赤池繭子 さん(総務企画課)

病院の広報業務全般に携わり、院内では 取材を通じて職員とのつながりを広げ、 患者さんには安心していただけるよう 分かりやすい情報をお届けしています。



直接、患者さんの対応をすることはあまりないですが、 縁の下の力持ちとして病院を支え、国内外にトップレ



ベルの研究成果や診療 実績を発信していきま す。

11月に控えた医療安全推進週間の広報に使うため、 医療安全管理部スタッフの集合写真を屋外で撮影

さんまときのこの炊き込みご飯

納得されるしょう。

臨床栄養部監修レシピ



材料(4人分)

	米 さんまの蒲焼缶(汁ごと) にんじん しめじ 水	2合 1缶 70g 90g 適量
A	料理酒 しょうゆ 顆粒和風だし	大さじ1 大さじ1 小さじ1/2
	 	' 本

大葉、しょうが

食欲の秋がやってきました!さんまはEPA・DHAや ビタミンDを多く含み血流の改善や骨の健康に役立ち ます。さんまの缶詰は骨ごと食べられるのでカルシウ ムをしっかり摂ることができます。

作り方

【下準備】

- 米は洗って、水気を切っておく。
- さんまの蒲焼缶は身と汁に分けておく。
- ①にんじんの皮をむき、短冊切りにする。
- ②しめじの石づきを切り落とし、ほぐしておく。
- ③米を入れた内釜に、さんまの蒲焼缶の汁とAを入れ、水 を2合の目盛りまで入れたら一度軽く混ぜ、①、②、さん まの蒲焼缶の身を上に乗せて炊く。

④炊き上がったら、お茶碗によそい、お好みで刻んだ大葉 としょうがを散らして完成。

栄養量(1人分)

1122								
	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		
	245kcal	7.4g	3.8g	43.8g	1.7g	1.1g		





岡大病院アプリ

HOPE LifeMark コンシェルジュ

- ●自動チェックイン 診察状況お知らせ
 - らくらく会計

(クレジットカード事前登録)



医療情報共有アプリ

NOBORI

- ●医療情報・画像確認
- 健康管理機能
- ●通院履歴の管理
- ●家族と共有
- 紹介先の医療機関に共有



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。

