



# ハートチームの紹介

手術室看護師

弁膜症センター開設前から機器の取り扱い、手術の流れ、介助方法など基礎から学び、岡田先生から指導を受けながら頑張ってまいりました。私たちは、術前訪問・カンファレンス・手術室の準備・器械出し・外回り等、術前術中の看護が安全に提供できるように心掛けています。



病棟看護師

弁膜症センター開設決定と同時に私たちは、術前・術後管理の知識と技術の向上を目標とし、研修や勉強会に取り組んできました。センター開設後は、CCUならではの機器と格闘しながらも、患者様の安全・安楽を常に考え、生命に最も影響力のある臓器の術後管理にチーム一丸となり、日々努力しています。



臨床検査技師

弁膜症センターの一員との自覚のもと、通常の安静時心エコーに加えて負荷心エコーや経食道心エコー（右図）を実施しています。合わせて肝臓・腎臓機能や輸血検査などの検体検査を行い、心臓手術を受ける患者様の病態把握に貢献しています。また日頃から研修会や学会に積極的に参加し、更なる研鑽に励んでいます。



臨床工学技士

心臓血管外科手術に携わることになり、人工心肺装置の操作という新たな分野で、この1年間、刺激のある日々を送っていました。また、全国でも症例数の多い施設に研修に出かけ、スキルアップできたと実感しています。さらに技術・知識・経験を積み、チームとして質の高い医療を提供できるよう勉強を続けています。



薬剤師

心臓外科手術室立ち上げ時から、薬品管理の面で関わってきました。ハートチーム立ち上げ後は、輸血用血液の発注・管理や必要薬品の管理を行っています。その他、心臓の弁を修復する手術の時に患者様自身の心膜（心臓を包んでいる膜）を加工して使用するケースがありますが、その時に使用する特殊な薬液を無菌的に作製しています。



放射線技師

術前術後のX線撮影やCT・MRI検査、心臓カテーテル検査等でハートチームとして関わっています。新しく80列マルチスライスCT装置を導入して、これまで出来なかった心臓（冠動脈）CT検査ができるようになりました。今後も患者様が安心して治療に専念できるよう、質の高い画像を提供していきます。

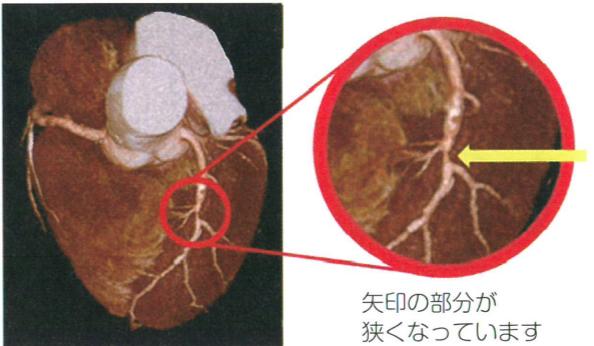


リハビリーション科

手術翌日からリハビリが開始されます。まず、ベッドに腰掛け、立つ練習をします。病室内を歩き、徐々に歩く距離を延ばしていきます。それから自転車こぎ、屋外散歩へと活動性を広げていきます。出来るだけ早くベッドから離れ積極的に運動を進めることで、早期に社会復帰ができ、退院後も楽しく、充実した生活を過ごせるように運動療法や生活指導をさせて頂きます。



## 80列マルチスライスCTで心臓(冠動脈)CT検査ができます!



矢印の部分が狭くなっています

冠動脈に異常がないかを調べ、狭心症や心筋梗塞などの兆候を発見します。入院が必要なカテーテル検査と比べ冠動脈CTは外来で検査ができます。費用や侵襲性が減り、検査時間も短時間で済むため、患者様の負担が大幅に軽減されます。

高血圧、糖尿病、脂質異常症などの方、喫煙されている方は、心筋梗塞のリスクが高くなります。

詳しくは循環器内科の医師にご相談ください。



### ■他の医療機関からの検査予約、受付中。

検査日：月・水・金  
お問い合わせは、  
電話 078-928-1700 まで。

## 第1回 明石海峡フォーラム ～神戸市西部・明石市の地域医療を考える～

去る6月5日(木)18:30～、舞子ビラにおいて標記フォーラムを開催。開業医の先生方を中心に約70名が参加されました。

当院の心臓弁膜症センターからは、稻波整医師(循環器内科)、小暮周平医師(心臓血管外科)が、それぞれ症例発表を行いました。

引き続いて、大阪市立大学准教授・絵本正憲先生が「糖尿病治療の新たな展開」と題して、実地診療に根ざした特別講演をされました。

最後に、当院の稻波宏（理事長）、室生卓（院長）、廣田一仁（副院長）、岡田行功（心臓弁膜症センター長）に大変ゆかりのある吉川純一先生（前・大阪市立大学循環器内科教授）から閉会の辞を頂き、皆さん若かりし頃と一緒に仕事をしていた当時の写真スライドが披露され、和やかな雰囲気の中で閉会しました。



絵本正憲先生 吉川純一先生

## 心臓弁膜症センター オープンカンファレンスのお知らせ

日 時 毎月第4木曜日 18時～20時  
テ マ 心臓弁膜症の手術症例を中心に  
対 象 医療従事者 参加費 無料  
申込方法 FAXまたはメールで  
(フォームは当院HPよりダウンロードして下さい)  
FAX: 078-928-1718(担当:坂本)  
メール: ikyoku1@midori-hp.or.jp



## 前菜に♪デザートみたいなトマトのジュレ

### 【材料】(4人分) 約40kcal(1個分)

\*トマト 350g (トマト約4個分) ★水 200g  
★ゼラチン 5g ★てんさい糖(砂糖) 20g  
\*はちみつ 大さじ1 \*レモン汁 大さじ3

### 【作り方】

- ①ゼラチンを大さじ2(分量外)の水でふやかしておく。
  - ②トマトをミキサーなどで混ぜる。
  - ③鍋に②のトマト・★印の材料・レモン汁大さじ1を入れ中火にかける。
  - ④煮立ったら火を弱め5分ほどさらに火にかける。
  - ⑤電子レンジで①のゼラチンを温める。
  - ⑥鍋にゼラチン・はちみつ・レモン汁大さじ2を入れ、ひと混ぜする。
- \*粗熱がとれたら、容器に入れて冷蔵庫でよく冷やしてください。



冷凍したトマトをすりおろして、  
ジュースのように飲むのもおススメ!  
旬のおいしさを  
存分に楽しめましょう。

