



十三健康かわら版

令和4年9月 / 第71号

分娩再開しました



産婦人科部長
中田 真一

コロナ以前は、年間 500 件以上取り扱っていた分娩も、2020 年 5 月突然の「コロナ専門病院」の指定により分娩の休止を余儀なくされました。それからというもの、我々産婦人科医も新型コロナ感染患者はもちろん妊婦のコロナ感染患者の治療にもあたりました。一昨年 7 月一般外来は再開しましたが、日々変化する感染状況のなか、半年以上先の分娩を確約することができず、産科は休止したままでした。そしてコロナの感染が少し落ち着いた昨年 12 月産科外来を再開して約半年、ようやくこの 6 月に分娩を再開することとなりました。

再開するにあたり 2 年ぶりとなる分娩に向け準備を始めましたが、コロナにより大きく変わった院内体制、感染防御など問題は山積みでした。何度も会議や勉強会、シミュレーションを行って準備し、この 2 年があったことで他にはない感染対策に強い病院となったと自負しています。そして 6 月 9 日、待ちに待った「命の誕生」を迎えることができました。久しぶりの産声は、元気で可愛いく、スタッフに笑顔がもどりました。病棟も賑やかになり、止まっていた秒針が再び動き出した瞬間でした。

1 日でも早く 2 年前の光景を取り戻せるようスタッフ一同お待ちしています。



大阪市内唯一の「赤ちゃんにやさしい病院 (Baby Friendly Hospital)」 認定施設です。

WHO(世界保健機関)とユニセフ(国連児童基金)によって勧められている「母乳代用品の販売に関する国際規準コード(WHOコード)」と周産期ケアの指針「母乳育児成功のための10カ条」を遵守し、一定の母乳栄養率を達成することにより「赤ちゃんにやさしい病院」として認定されます。



当院では母乳育児を長く、楽しく続けていけるように、妊娠中から出産・退院後まで継続したケアやサポートを行い、母乳育児を通してより良い親子関係のスタートを目指しており、平成21年に「赤ちゃんにやさしい病院」の認定を受け、令和2年に認定更新しております。

お祝い膳について



入院中に一度、夕食にお祝い膳を提供しています。
おめでとうの気持ちを込めて、助産師、栄養士協同でメニューを考え、母乳により少し豪華な物を作りました。



助産師相談会



分娩再開イベントとして、
6/13(月)～17(金)助産師相談会や
5/20・6/17に医師・助産師による
オンライン相談会を開催いたしました。



掲載している写真等の個人情報は本人の同意を得ております

コロナ感染が妊婦に与える影響について



妊婦が肺炎になった場合
**重症化
リスクあり**

経過は
同年代の
**非妊娠女性と
変わらない**

妊娠後期の感染は
**早産率が高まり
患者本人も
重症化リスクあり**

高年齢妊娠・肥満・高血圧・糖尿病は注意が必要！

妊婦の感染が
胎児に与える
影響について



胎児に
**先天性異常が
引き起こされる
危険性は低い**

コロナに感染
した妊婦から
**胎児への
感染はまれ**

ワクチンは接種した方がいいの？ 赤ちゃんに影響する？

コロナワクチン接種は、

本人の重症化予防

赤ちゃんの入院リスクの低減

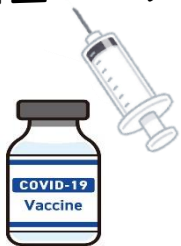
乳児の感染を **61%** 予防
コロナで入院した新生児の
84%は母がワクチン未接種!!

になります。

ノルウェーとスウェーデンで行われた研究では、
新型コロナウイルスワクチン接種は

- ・ 早産
- ・ 死産
- ・ 低出生体重児
- ・ アプガー指数低スコア
- ・ 新生児入院
- ・ 先天性異常のリスク増大

との関連は認めませんでした。



妊娠中の新型コロナ
ワクチン接種は、児に
悪影響を及ぼさない!

ママと赤ちゃんを守るために
ワクチン接種のメリットは
大きいと言えます！



**コロナに負けずいきいきと
過ごしましょう！**



〈材料〉4人分

鶏もも肉：1枚(300g)

料理酒：小さじ1

(香味ソース)

青ねぎ	ぎ：4本	おろししょうが	：少々
濃口しょうゆ	ゆ：大さじ1	おろしにんにく	：少々
砂糖	糖：小さじ2	七味唐辛子	：少々
酢	：大さじ1	すり胡麻	：小さじ1/2
ごま油	油：小さじ2	水	：大さじ1
塩	：ひとつまみ		



〈一口メモ〉

しょうがの辛味成分は「ジンゲロン」と「ショウガオール」です。これらの成分は食欲を高めてくれます!食欲が落ちやすい時期に食べることで、体力増強に繋がります。♪

〈作り方〉

- ① 鶏もも肉は料理酒を揉み込み、15分程おいておく。
- ② 青ねぎは小口切りにし、香味ソースの材料と混ぜ合わせる。
- ③ 沸騰したお湯の中に①の鶏もも肉を入れ、中心に火が通るまで加熱する。
- ④ 氷水で粗熱を取り、1cm幅に切り冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 皿に鶏もも肉を盛り付け、香味ソースをかける。



〈栄養価：1人分〉エネルギー183kcal たんぱく質13.1g 脂質13.7g 炭水化物2.7g 塩分1.1g

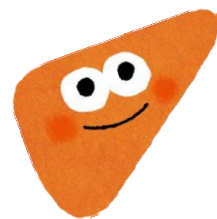
Web

市 民 公 開 講 座

下記内容について Web 配信を行いますので、ふるってご視聴ください。

〈配信期間〉：10月17日(月)～11月18日(金) (予定)

〈テーマ〉：①「肝のう胞と脾のう胞 ～ただの水たまり?～」



消化器内科医長 島田 直



②「知って納得!ピロリ菌と胃の病気について」

消化器内科部長 谷川 徹也

〈視聴方法〉：当院ホームページよりアクセス下さい。

〈その他〉：上記期間中であれば、いつでも視聴できます。



※講演会視聴に関わる通信料・接続料等一切の費用は利用者の負担となります。

