



わ 和



第 17 号 (平成20年夏号)
編集：大阪市立総合医療センター 広報委員会
(〒534-0021 大阪市都島区都島本通 2-13-22)

地域がん診療連携拠点病院の役割

「地域がん診療連携拠点病院」とは、国の「第3次対がん10ヶ年総合戦略」にもとづき、全国どこでも質の高いがん医療を受けることができるよう、各地域におけるがん診療の連携の拠点としての診療機能の充実と診療体制の整備を行っている病院です。大阪市立総合医療センターは平成17年1月17日付けで大阪市2次医療圏のがん診療連携拠点病院に厚生労働大臣から指定されました。

また、平成19年4月より「がん対策基本法」が施行され、国をあげて総合的かつ計画的にがん対策を推進することになりました。この法律の画期的なところは、学識経験のある者のみならず患者及びその家族または遺族を代表するものからなる「がん対策推進協議会」を設置し、「がん対策推進基本計画」(図)を策定したことです。

がん対策は予防から早期発見、医療、研究と範囲が広く、それぞれ重要な分野ですが、基本計画では、特に重点的に取り組むべき課題として以下の3分野が掲げられています。

1. 放射線療法及び化学療法の推進並びにこれらを専門的に行う医師等の育成
2. 治療の最初の段階からの緩和ケアの実施
3. がん登録の推進

大阪市立総合医療センターでは臨床腫瘍科にがん薬物療法の専門医を配置し、外来化学療法室を中心に化学療法を行っています。放射線治療に関しては、大阪府内随一の治療数を誇っています。専門医の育成は、文部科学省の推進する「がんプロフェッショナル養成プラン」で、近隣の医療系大学・大学院と連携しています。

緩和ケアの実施については、院内に医師のみならず全職員からなる「緩和ケアチーム」を設立し、活動を始めています。近隣の医療関係者も参加できる緩和ケアの基本的な研修を計画しています。

院内がん登録制度は軌道に乗って来ており、近々、皆さんにも登録状況や治療成績などのデータをお示しできると思います。

この他、がん診療連携拠点病院をはじめとする医療機関の整備、在宅医療の推進、かかりつけ医との緊密な診療連携、診療ガイドラインの作成・更新、そして、がん医療に関する相談試験及び情報提供等、幅広い分野においてそれぞれ個別目標が設定されています。

我が国のがん対策は大きく変革しようとしています。最終的な目標は、各々の地域全体のがん医療水準を向上させることであり、大阪市立総合医療センターはがん診療連携拠点病院として地域の核となります。そして、何よりも大事なことは、患者さん自身やそのご家族が主体となることであって、わたしたちの大阪のがん対策を一緒になって考えていきましょう。

かかりつけ医をお持ちください

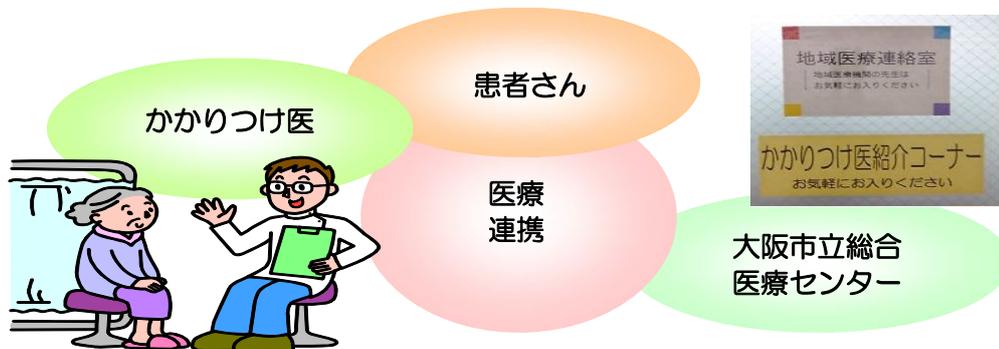
かかりつけ医とは、家庭の日常的な診療や健康管理をしてくれる身近なお医者さんのことで、ホームドクターとも呼ばれています。

みなさんが、風邪などの日常的な病気にかかったとき、身体の不調やちょっとした症状が気になるときなど、気軽に診察していただける「いつもの診療所（医院）」こそが、かかりつけ医なのです。

かかりつけ医を持つことの効果は？

なぜ、かかりつけ医が必要なのでしょうか。それには次のような効果があるからです。

- 家族の病状・病歴・健康状態等の把握ができるので、いざというときの判断を任せることができます。
- 高度な専門性を要する場合、病状にあわせた適切な専門医を紹介していただけます。
- 当院では、かかりつけ医との医療連携を推進しています。
かかりつけ医から紹介があれば、初診でも、外来診察の予約を事前にとることができます。
- かかりつけ医から当院での受診をすすめられましたときは、「紹介状（診療情報提供書）」をお持ちください。「紹介状（診療情報提供書）」をお持ちの患者さんは、初診時の特定療養費（当院では 1,570 円）が免除されます。
- 紹介状をお持ちいただくと、患者さんの経過、検査結果、お薬などの情報が得られ、無駄のない適切な診療ができます。



※ かかりつけ医をお持ちでない患者さんには、医療連携担当でも地域の先生をご紹介させていただきますので、1階のかかりつけ医紹介コーナーまでお越しください。

当院の一品

【新玉みそかけ】（栄養部：源氏 博子）

玉ねぎは季節を問わず出回っていますが、新玉ねぎは早春から初夏にかけて出回り、水分が多く、甘みもあります。「新玉みそかけ」は旬の時期の玉ねぎを丸ごと1個使用した一品で1日必要分の野菜の約半分を摂取することができます。

（作り方）

- ① 新玉ねぎは皮をむき、根の部分を切り落とす。むきえび、グリーンピースはゆでておく。
- ② ①の玉ねぎを鍋に入れ、かぶるぐらいのだしと分量のみりん、塩、うすくちしょうゆを加え、やわらかくなるまで煮る。
- ③ 鶏みそを作る。別の鍋で砂糖大きじ2と卵黄、八丁みそを火にかけて練り、だし汁でかたさを調整する。鶏皮なしミンチと砂糖大きじ1をそばろ状になるまで炒ったものと合わせる。
- ④ 器に新玉ねぎを盛り、鶏みそをかけ、むきえび、グリーンピースを飾りつける。



（材料）・・・4人分

新玉ねぎ	中4個
みりん	大きじ1/2
塩	小さじ1/2
うすくちしょうゆ	大きじ1 1/3
むきえび	40g
グリーンピース	20g
だし汁	適量
鶏皮なしミンチ	120g
砂糖	大きじ3
卵黄	1個分
八丁みそ	大きじ3
だし汁	適量