

健康へのメッセージ

ホスピス

平成2年(1990)4月に健康保険で「緩和ケア病棟入院料」が新設されました。この病棟は、末期の悪性腫瘍および後天性免疫不全症候群(AIDS)の患者さんが対象です。ほとんどは病状が進み、もう治療する見込みが無くなった場合でも、最後まで人間として充実した生活が送れるように配慮した病棟です。

この緩和ケア病棟の理念の元にあるものが「ホスピス」の概念です。ラテン語由来のホスピスとは、中世のヨーロッパで巡礼や旅行者、病人を休ませた宿泊施設を指し、多くは各地の修道院がこれを担当していました。英語のホスピタルとは病院のことです。近代「ホスピス」のモデルは1967年ソンドラス医師によりロンドンに設立された「聖クリストファー・ホスピス」です。現在に通じる入院ホスピス・ユニット、在宅ケ

ています。

ア・ホスピス・ユニット、病院内ホスピス・チームが作られています。アメリカのホスピス第一号は、1974年に設立された「コネチカット・ホスピス」です。アメリカのホスピス運動の中心は末期癌患者の死を受容する課程を詳細に検討した「死ぬ瞬間」の著者として有名な精神科医のキュブラー・ロス博士です。日本においてはイギリスに遅れて10年後の1977年にホスピスが紹介され、総合病院内に院内独立型のホスピスが開設されたのは1981年の聖霊三方原病院です。しかし、1973年頃から淀川キリスト教病院において精神科医師の柏木哲夫らを中心としたチーム医療が始まっています。医師のみでなく、看護師、ソーシャルワーカー、神父や牧師などを含んだ専門的で全人的なチームにより成り立っています。柏木は末期癌患者の4つの痛み、即ち身体的な痛み、精神的な痛み、社会的な痛み、宗教的な痛みを専門的にコントロールする場所こそがホスピスであると主張し

現在、日本においては175の施設が緩和ケア病棟として承認されています。千葉県では旭中央病院、ガンセンター東病院、君津中央病院、山王病院の4カ所です。緩和ケア病棟の入院料は保険で決められており、入院料は加入されている保険の負担割合により異なります。3割負担の場合は一〇〇〇円、二〇〇〇円です。1ヶ月の自己負担が一定額を超えた場合には、高額療養費の扱いになります。老人医療給付対象者で1割負担の場合には1ヶ月上限四〇、二〇〇円と食事自己負担分となります。

入院中の治療は、手術や抗ガン剤、放射線治療は行いませんが、疼痛や吐き気、食欲不振、不眠、呼吸苦等の不快な症状に対しては積極的に対処し、可能な限り患者さんや家族の希望を取り入れた治療が行われています。たばこは禁煙ですが、お酒は少しは飲めるようです。面会時間の制限もありません。外出や外泊も自由です。

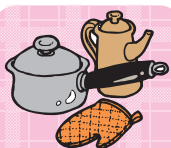
◆救急当番日

14日(日) 午前8時30分～午後5時15分

◆問い合わせ

☎1335

◎10月から毎週水曜日の耳鼻咽喉科外来は、花澤医師に変更となりました。



手作りの料理を
食卓に!



☆ 鶏のチーズ焼きあんかけ ☆

材料：(4人分)

鶏むね肉	300g
塩	2つまみ
酒	大さじ1
ねぎ	1本
とうろ	12本
油	適量
チーズ	4枚
だし汁	120ml
しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ1
片栗粉	小さじ1
水	大さじ1

※ 1人分エネルギー242kcal

カルシウム132mg

塩分 1.2g



① 鶏肉は厚さをそろえて食べやすい大きさに切り、塩と酒をふる。

② ねぎは4センチ長さのぶつ切りにする。ししとうは中ほどに1センチ位の切り込みを入れる。

③ フライパンにサラダ油を熱し、①の鶏肉を入れて両面を焼く。空いた場所に②の野菜を入れて色よく焼き、取り出す。

④ 肉が焼けたら火を止め、スライスチーズをのせて

ふたをする。

⑤ 小鍋にAを合わせて煮立てて、とろみをつける。

⑥ ④のチーズが溶けたら器に盛る。③のねぎとししとうを添え、⑤のあんをかける。

※身近な材料で簡単に作れて、カルシウムたっぷりです。付け合せをかえることで、季節感を楽しくてはいかがでしょうか。

食生活改善推進員

林 百合子(東町)