

あ お ぞ ら



◎特集1

内視鏡検査ってどんなもの？～内視鏡検査を受けよう～

◎特集2

秋の野菜で健康になろう！

内視鏡検査ってどんなもの？内視鏡検査を受けよう

内視鏡検査の可能性

現在、日本の死因理由で最も多いのは癌とされています。2人に1人が癌にかかり、3人に1人は癌で亡くなる時代と言えます。特に多いのは、胃癌、大腸癌です。

一方、医学の進歩で癌は不治の病ではなく治すことが可能な病気となりました。

そこで重要なのが早期発見早期治療です。そして消化管（胃や大腸）の癌に有効な検査こそ内視鏡検査です。

定期的に検査を受け病気が早期に発見された場合、通常の内視鏡検査と同様に口や肛門からスコップを挿入し一切お腹に傷を作らず癌の切除が可能です。

また、総胆管の結石の除去、胃潰瘍・十二指腸潰瘍出血の止血、誤飲した入れ歯や薬のシートの除去等、内視鏡を用いてできる処置はたくさんあります。様々な選択肢を患者様に提供できる大きな可能性をもっているのです。

田園調布中央病院の内視鏡検査

「胃カメラ」「大腸カメラ」の検査と聞いて皆様はどの様に想像しますか？「とても苦しそうだし、絶対受けたくない」と思われる方が大半でしょう。また「過去に辛い経験をしたので二度と受けたくない」というお声も多く聞かれます。

「そんなイメージを払拭したい！」

と内視鏡室スタッフは強く願い毎日診療にあたっています。

当院の検査は、内視鏡の専門資格を有する医師が希望により鎮静剤（緊張を取り除き、うとうと眠くなる薬）を使用して行いますので苦痛が少なく終わります。また内視鏡の専門資格を有する看護師が、温かく患者様をサポートするよう心がけ安心して検査を受けて頂ける環境を整えております。

実際の内視鏡



① 胃カメラ

事前に外来受診し説明を受け予約をとります。

〈検査前日〉

22時以降の食事は禁止です。
飲水は検査2時間前まで可能です。

〈検査当日〉

検査時間の30分前に来院し問診・血圧測定等準備を行います。
白い液体の粘液除去剤を飲みスプレーで喉の麻酔を行います。
ご希望の方には鎮静剤を注射します。

〈検査前日〉

消化のよい食事をとり就寝前に下剤（錠剤）を飲みます。

〈検査当日〉

検査時間に合わせて8:30～10時に来院し腸管洗浄剤を内服します。
従来2ℓの薬を服用して頂いておりましたが、患者様のご負担を少しでも軽減するよう考え新しい薬を採用しています。



検査時間は10分～15分程度です。鎮静剤を希望された方は検査後40～60分程度休憩します。撮影した画像の写真を見ながら、検査の説明を聞きます。
飲食は検査終了1～2時間後から可能です。

② 大腸カメラ



事前に外来受診し説明を受け予約をとります。

腸管洗浄剤1ℓを1時間かけて飲み、その後水かお茶500mlを飲みます。排便が6～10回あり、ほぼ透明の水様になったら腸管洗浄剤1ℓで服用終了です。
検査時間は約30分、ポリープを切除する際は約1時間程度で終わります（腸の形態、ポリープの数等により例外あり）

検査後1時間程度休憩します。撮影した画像の写真を見ながら、検査の説明を聞きます。

飲食は1～2時間後から可能です（ポリープを切除した場合等、例外あり）

地域の皆様にとって内視鏡医療がより身近なものとなるよう、より親身な内視鏡室であるよう日々努めお待ちしております。
ご不明なことがありましたら、お気軽にお問い合わせください。

Toda Medical Group
第53回 田園調布中央病院 地域医療公開講座
内視鏡検査ってどんなもの？
～内視鏡を受けよう～
平成29年10月24日(火) 参加費無料 定員20名
10:00～11:00
講師 田園調布中央病院 消化器外科医師 富永 幸治
内視鏡技師 池宮城 薫
会場 野村證券 田園調布支店 ラウンジ
〒145-0071 東京都大田区田園調布2-62-3 TEL 03-5483-2011(代表)
※「マンション」東武東横線「田園調布」駅から徒歩10分
※田園調布中央病院のエレベーターがご利用いただけますのでご利用ください。
お申し込み・お問い合わせ
☎ 03-3721-7121(代表)
田園調布中央病院 担当:総務課 中井
電話受付時間:平日 9:00～16:30 土曜日 9:00～12:00
※当日撮影した写真は、当院ホームページを通じて掲載しますのであらかじめご了承ください。

発行 医療法人 社団 七仁会

田園調布中央病院

編集 田園調布中央病院広報委員会

看護部

小池 千喜

近藤 果織

特集2



秋の野菜で健康になろう！

今年の夏は長く雨が続くかと思うと連日の猛暑と、身体に堪える天候でしたね。それに加え、これからの時期は季節の変わり目で暖かくなったり寒くなったりと体調を崩しがちです。

秋に一層美味しくなる野菜の力で体調回復、さらに病気になるにくい身体づくりをしていきましょう。

へいぼう



- ・便秘を解消、コレステロールの吸収を抑制して高脂血症を予防
- ・血糖値の上昇速度を穏やかにして糖尿病を予防
- ・味覚や臭覚の働きを助ける

「酢(ごぼう)」

ごぼう

酢

甘酢 (出汁2・酢2・砂糖1・みり

ん1 塩少々)

白ゴマ

① ごぼうを長さ7センチ、厚さ3〜4ミリの短冊に切り、あく抜きする。

② 湯を沸かして酢を多めに加え、水気を切った①のごぼうを入れて柔らかく茹で、湯をよく切る。

③ 甘酢の材料を煮立て、②のごぼうを入れてひと煮し、火を止めて味を含ませる。ゴマを振る。

へさつま芋



- ・ナトリウムを排出して血圧を下げる
- ・貧血を予防する
- ・糖質、たんぱく質を分解、エネルギーを生み出す
- ・抗酸化作用による老化防止
- ・「ビタミンC」「食物繊維」も多く含み、「野菜を凝縮する」とさつま芋になる」と表現した栄養学者がいるほど

「さつま芋の2色巾着」

さつま芋

むらさき芋 (パープルスイートロー

ドなど)

砂糖 バター

① さつま芋2種をそれぞれ皮ごと蒸して火を通す。

② さつま芋は皮を除いて2〜3センチ角に切る。紫芋は皮を除いて潰す。

③ 砂糖少々で甘みをつけ、バター適量を混ぜる。

④ 固く絞った濡れ布巾にむらさき芋を適量のせて広げ、さつま芋を芯にして茶巾に絞り、形を整える。

へねぎ



- ・血糖値を低下させる、血圧上昇を抑える、血液を固まりにくくして心臓血管病や脳血管病を防ぐ
- ・糖質を効率よくエネルギーに変換する効果、スタミナ強化

「ねぎのかき揚げ」

① 下仁田ねぎを葉とともに小口切りにし、卵を入れない衣でからりと揚げる。

旬の野菜は栄養も味も抜群です。

美味しい野菜をたくさん食べて健康になりましょう。

