

17号

北海道がんセンターたより

平成17年8月発行

独立行政法人国立病院機構 北海道がんセンター
〒003-0804 札幌市白石区菊水4条2丁目3-54 TEL 011-811-9111
□ ホームページ <http://www.sap-cc.org>



編集発行人:山下 幸紀

北海道がんセンターの理念

私たちは、国民の健康で幸福な生活のため、最新の知識と医療技術をもとに、良質で信頼ある医療の提供に努め、特に「がん克服」に寄与することを目指します。このため、

- 常に、医療の質と技術の向上を目指します。
- 研究、教育研修を推進し、医療・医学の発展に寄与します。
- 患者さんの権利を尊重し、誠実な医療を実践します。
- 自主自律、創意工夫の精神で病院運営に当たります。

消化器科トピックス



消化器科医長 高橋 康雄

消化器科は、食道から、胃、十二指腸、小腸、大腸、直腸にいたる消化管と、肝臓、胆のう、胆管、膵臓といったたくさんの臓器の疾患を扱っています。その中で当科で行っている最新のがん治療（2つ）についてご紹介します。

一つは食道、胃、大腸の早期癌に対する内視鏡治療です。内視鏡機器や処置具の進歩に伴い、「切開はく離法」という病変（特に胃）の周囲を切って、はぎとってしまう新しい治療技術により、これまで外科的手術が必要だった大きな病変でも早期であれば（もちろん全てではありませんが）手術をせずに治療出来るようになりました。ただこのような早期のがんは、殆ど自覚症状がありませんので定期的に検診を受けるようにしましょう。もう一つは転移性肝がん含む肝臓がんに対する治療です。肝臓がんの小さなもの（3 cm以下）は皮膚から針を刺して直接焼いたり（ラジオ波焼灼療法）、エタノールで壊死させる（エタノール注入療法）局所治療により完治させる事が出来ます。また大きな肝臓がんに対しては、動脈にカテーテルを通して腫瘍に行く血管をつぶしてがんを殺してしまう治療（肝動脈塞栓療法）があります。さらに多発した肝臓がんに対しては、皮下に埋め込んだ装置（リザーバー）からカテーテ

ルを介して腫瘍に抗がん剤がたくさん入るようにする治療（動脈内注入化学療法）など様々な先端技術を駆使し集学的に治療を行っています。



Contents もくじ

消化器科トピックス	消化器科医長 高橋 康雄	1
リアック紹介	放射線治療部門 診療放射線技師 島 勝美	2
食中毒にご用心!!	栄養管理室 管理栄養士 小木田香織	3
自動販売機マップ		4

リニアック紹介

放射線治療部門 診療放射線技師 島 勝美

放射線といえばレントゲンと俗称されるX線検査を思い浮かべると思いますが、放射線をもっと強く出すことによって患部の治療に応用しているのがリニアック（高エネルギー放射線発生装置）です。検査部門とは違いあまり皆さんのお目にとまらない場所にありますので、ご存知無い方もいらっしゃるのではないかと思います。リニアックとはどういう意味ですかと良く質問を受けるのですが、リニアックとは直線加速装置のことで英語ではリニアアクセラレーターと言います。（X線は電子を光速近くまで加速し、ターゲットに衝突させることにより発生します。）

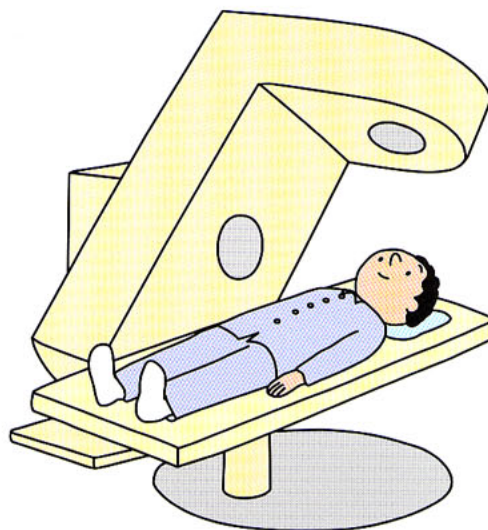
第1リニアック



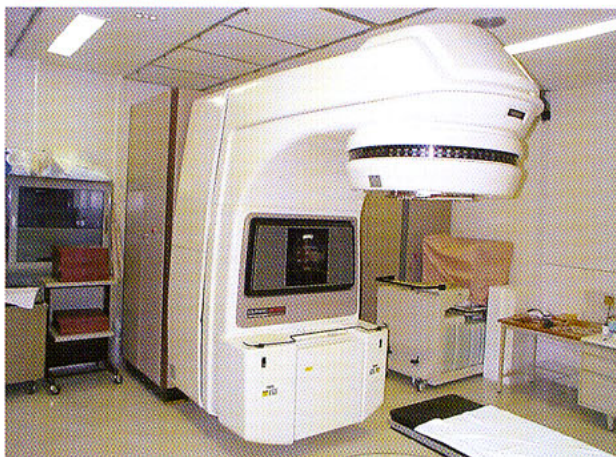
エネルギー
X線 10MV、4MV
電子線 15MV、12MV、9MV、6MV、4MV

当院には3台のリニアックが設置されています。それぞれ、患者様の疾患に応じて放射線治療医師が放射線の種類（X線、電子線）とエネルギーを選択して治療が行なわれます。

当院の治療部門には、日本放射線技術学会認定の放射線治療専門技師1名、日本医学放射線学会認定の医学物理士1名、放射線治療品質管理機構認定の放射線治療品質管理士2名によって、放射線の質の管理をしており、患者様に安心して治療を受けていただける体制をとっています。



第2リニアック



エネルギー
X線 10MV、4MV
電子線 15MV、12MV、9MV、6MV、4MV

第3リニアック



エネルギー
X線 4MV



食中毒にご用心!!

栄養管理室 管理栄養士 小木田 香織



食中毒発生の多い季節になりました。栄養管理室ではこの時期、食中毒予防を呼びかけるポスターを各病棟に貼り、注意喚起をしています。内容は下記の通りです。

- ① 食事前、トイレの後は、よく手を洗いましょう。
- ② 食事は、遅くとも1時間くらいで食べ終わりましょう。
- ③ 食べ残した食事は、早めに下膳しましょう。
- ④ 食品の持ち込みは、なるべくしないようにしましょう。

食中毒予防の原則は、食中毒菌を「付けない・増やさない・やっつける」です。

家庭では食品の購入、保存、調理をする際、新鮮なものを購入し、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存。調理前は手を洗い、食品は中心部までしっかり加熱しましょう。調理後の食品は室温に長く放置してはいけません。時間が経ちすぎたら思い切って捨てることも大切です。

栄養管理室からのお知らせ

— 患者さまへ お願い —

食中毒発生の多い季節になりました。下記の事に注意して**食中毒の予防**をしましょう。

食中毒は予防できるのでしょうか？・・・もちろん出来ます。少しの努力は必要ですが難しいことはありません。

食中毒予防の3原則は

- 細菌を「付けない」、「増やさない」、「やっつける」
- 「付けない」・・・手指、食品を洗う。
- 「増やさない」・・・食品を常温に長時間放置せずに冷蔵する。
- 「やっつける」・・・十分に加熱する。特に生ものには注意する。

- 食事の前、トイレの後は、よく手を洗いましょう。
- 食事は、おそくとも1時間くらいで食べ終わりましょう。
- 食べ残した食事は、早目に下膳しましょう。
- 食品の持込は、なるべくしないようにしましょう。

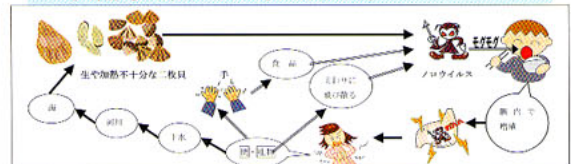
よろしくご協力をお願い致します。
2005年6月 北海道がんセンター
栄養管理室・感染対策室

栄養管理室からのお知らせ

— 患者さまへ お願い —

冬の食中毒にご用心!!

◎ 食中毒というと梅雨時や夏に多いイメージがありますが、冬にも多く発生します。その原因の多くは、「ノロウイルス」によるものです。



※ ノロウイルスで汚染された二枚貝を、生や不十分な加熱調理で食べることで、便やおう吐からの二次汚染による食中毒が発生します。

☆ 栄養管理室では、患者様のお食事の提供には細心の注意を払い、カキなどの二枚貝の使用は避け、調理作業時の手洗いにも十分に気をつけております。

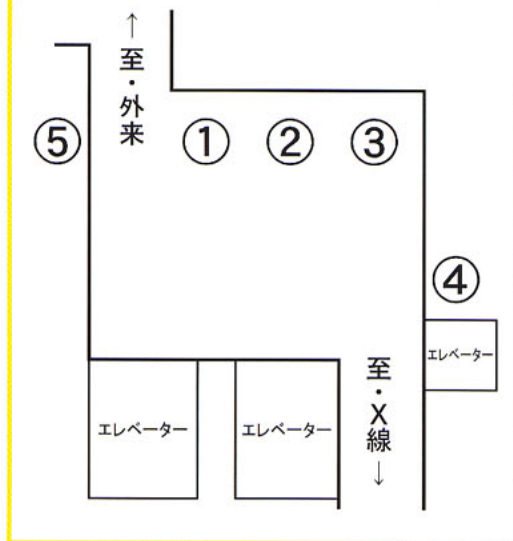
☆ 患者様にもお食事の持込など無い様に、くれぐれもご理解とご協力をお願い致します。



2005年11月 北海道がんセンター
栄養管理室・感染対策室

自動販売機マップ

病棟エレベーターホール



① アイスクリーム



② コカ・コーラ系



③ キリン系



④ ビン牛乳



⑤ テレホンカード



⑥ 大塚製薬系



⑦ ヤクルト系



⑧ 明治系



⑨ コカ・コーラ系



外来エレベーターホール

