

J Report

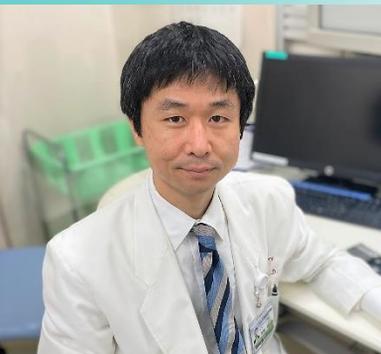
Autumn
2023
Vol.5

JR Tokyo general hospital
Seasonal Magazine

長野県千曲市 善光寺平 篠ノ井線の車窓より撮影

2023年10月より広報誌をリニューアルしました。

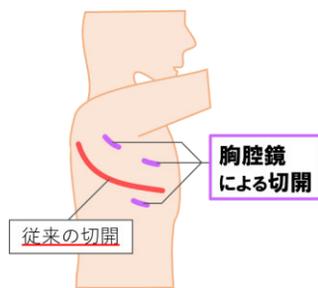
Medical Topics



J R 東京総合病院
呼吸器外科
担当部長
北野 健太郎

患者さまの体への**負担**が少ない手術 胸腔鏡による低侵襲な手術

J R 東京総合病院では、ほぼ全例で胸腔鏡を用いた低侵襲手術を行っています。手術の際の傷口を小さくすることで筋肉を温存でき、従来の切開と比較して、術後の回復が早くなりました。



肺がん

男性の10人に1人、女性の20人に1人がかかると言われ、日本人が罹患するがんの中で2番目に多いがんです（がん情報サービス 2019年）。肺がんはタバコが原因と思われがちですが、非喫煙者でも発症し、さまざまな病型があります。

縮小手術と精密肺手術

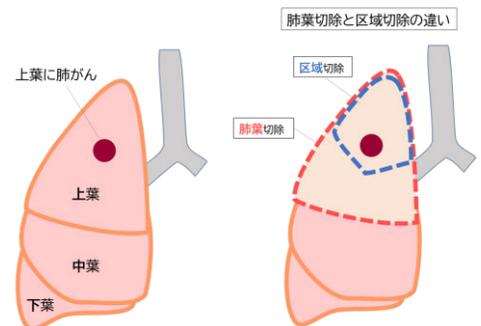
肺がんをとり切ることが手術の目標であることは言うまでもありませんが、従来はI期の小さな肺がんでも肺葉単位での切除が標準の手術でした。2018年から保険診療として認められたVAL-MAP法※では、肺葉よりさらに小さな範囲を切除する縮小手術（区域切除や楔状切除）を行うことができ、健康な肺をできる限り残すことにより呼吸機能を温存し、術後の生活の質が向上しています。2023年4月からは、当院でも行っていますので、ご相談ください。

JR 東京総合病院の診療体制

肺の状態は個人差が大きく、かたい肺もあればもろい肺もあります。肺の手術を終え退院したあと、併存疾患や肺の様子によっては急な受診を要することは実はめずらしくありません。このような場合にいつでも対応も即応できるよう救急科をはじめ各診療科の連携体制を整えています。

個々の患者さまによって異なる肺がんの治療

肺がんの治療は、進行度（ステージ）など患者さまにより治療方針が大きく異なり、また医学の進歩に伴い、標準とされる治療も年々変化しています。原則として、ステージがI期またはII期の肺がんに対する標準治療は外科切除です。個々の患者さまの体力や呼吸機能、肺がんの進行度に応じて、安全かつ確実な手術をおこないます。



※ VAL-MAP法

気管支鏡バーチャル3D肺マッピング法

手術前に気管支鏡を使って、肺表面の複数個所に少量の色素を噴きつけます。手術中にこの色素の斑点を「地図」として利用し肺葉より小さな範囲の切除することが可能になります。

J Report



掲載CGは計画段階のものであり、今後変更となる場合がございます。
Copyright 2023, Takenaka Corporation

新 人間ドックセンター 2024年4月8日 OPEN

胃内視鏡検査と低線量胸部CT検査が基本検査に！

胃内視鏡検査

経鼻にも使用できるほど細く、やわらかいシャフトで苦痛を軽減し、高画質で高精度な検査を実施します。オプションで鎮静を選択可能です。
※バリウム検査は行いません。

低線量 胸部CT検査

解像力に優れた低線量CTにより、胸部X線画像では検出できない小さな病変まで検出することが期待できます。
※レントゲン検査は行いません。

プライバシーに配慮

基本検査はセンター内で完結します。また、マンモグラフィー、乳腺エコー、子宮頸がん検査の専用エリアを設け、プライバシーに配慮しています。

JR東京総合病院の各診療科 でアフターフォロー

当院の各診療科と連携し、スムーズに精密検査や治療を開始することが可能です。

人間ドックセンター予約受付・お問い合わせ

☎ 03-3320-2264

電話・窓口受付時間：月曜日～金曜日、第2土曜日
(休診日・8月第2土曜日を除く) 午後1時～午後4時30分



栄養管理室

管理栄養士おすすめ レシピ

季節の変わり目、急な気温の変化で体調を崩す方も多い時期です。手洗いやうがい、消毒などで感染症を予防することはもちろんですが、食事で腸内環境を整えることも重要です。

免疫に関わる細胞の6割以上は腸に存在しており、腸を健康に保つことが免疫力アップにも繋がります。腸内環境を整えるために有効な食材の一つとして、『食物繊維』がありますが、野菜や果物、海藻、キノコ類に多く含まれています。

私の地元青森県では、食物繊維の豊富なごぼう、りんごがそれぞれ生産量全国一位です。

今回は、肌寒くなる季節にぴったりな、ごぼうとりんごを使用したレシピをご紹介します。

ごぼうとりんごのポタージュスープ

*材料 (3~4人前)

ごぼう ... 1/2 本
玉葱 ... 1/4 個
りんご ... 1/4 個
水 ... 250 ml
牛乳 ... 100 ml
コンソメ ... 小さじ2
バター ... 少々
生クリーム... 適量 (お好みで)
パセリ ... 適量 (お好みで)



*作り方

- ① ごぼうは皮をこそぎ薄切り、玉葱は薄切りにする。りんごは皮をむき5mm幅のいちょう切りにする。
- ② 鍋に①、水、コンソメを入れ、20分煮る。
- ③ ②をなめらかになるまでミキサーにかける。
- ④ 最後に牛乳、バターを入れ火にかけ、沸騰直前まで温める。
- ⑤ 仕上げにお好みで生クリームとパセリをかける。

レシピ監修

JR東京総合病院 栄養管理室 管理栄養士 高木