

川崎市立川崎病院通信



川崎市立川崎病院の基本理念

私たちは、地域の基幹病院として、他の医療機関と連携し、「病気」でなく「病人」を診る心を大切に、安全安心で質の高い医療を、患者の皆さまとともに考え、実践し、健康と福祉の向上を通じて地域社会の発展に貢献することを目指します。



川崎市立川崎病院
シンボルツリー

2022年の秋

今年の秋はどう過ごしますか？

スポーツの秋

整形外科特集



骨と関節について知ろう！



食欲の秋

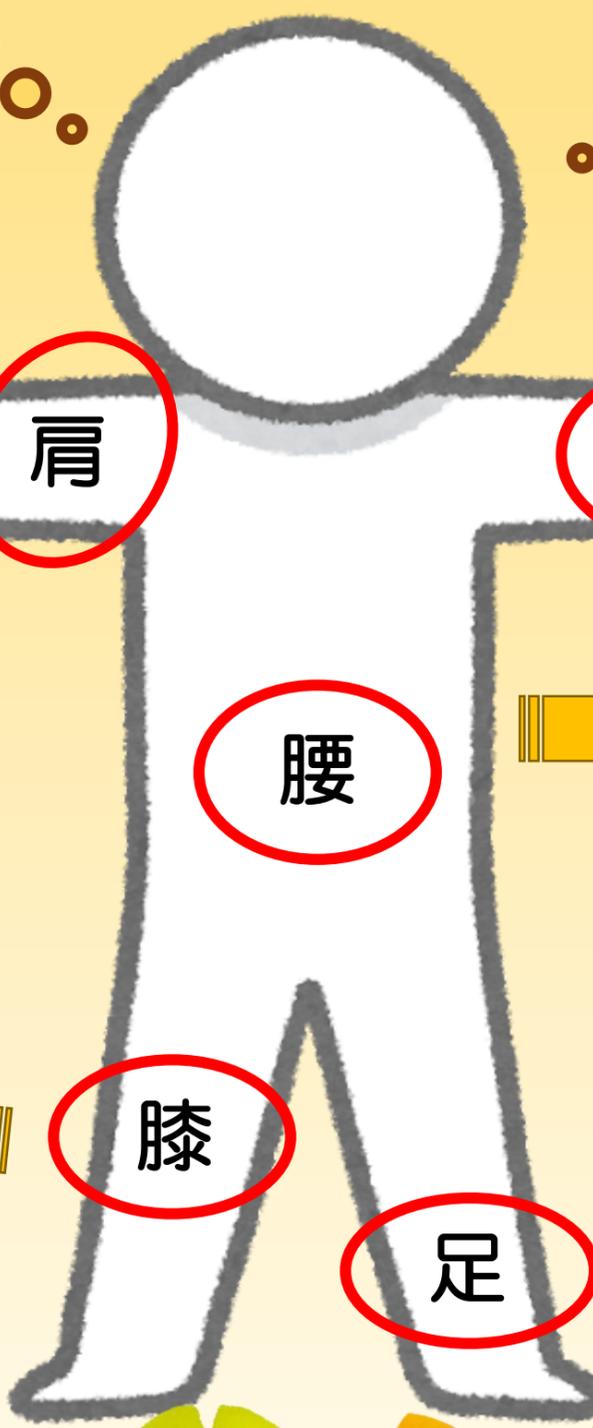
おいしい病院食を目指して

- ご飯やおかずが冷めないための工夫とは？
- 当院のお米はひとめぼれを使用！
- メニューは選択制！



骨と関節の スポーツ傷害について学ぼう！

それぞれの部位の
代表的な疾患について
紹介します！



主な疾患 けんぱんだんれつ 腱板断裂

原因・症状

野球・テニスなどの肩を使うスポーツや、日常の反復動作によって発症します。肩関節の痛み、腕が上がらない等の症状をきたします。腕を上げ下げした時に引っかかりや音がする場合があります。

治療方法

腱板断裂のうち約半数の患者さんは、注射や飲み薬で痛みが軽快します。半年以上症状が続いたり、痛みが強くて眠れない場合は手術をお勧めします。手術は断裂の大きさや腱の性状によって関節鏡法、オープン法、ミニオープン法の3種類があります。当院では、低侵襲の関節鏡法を選択しています。

主な疾患 テニス肘・野球肘

原因・症状

テニス肘は、肘の使い過ぎによる腱の炎症です。テニスのバックハンドで痛みが出ることが多いです。野球肘は、投球をし過ぎることで軟骨（肘の外側）や、靭帯（肘の内側）に痛みが出ます。

治療方法

テニス肘は安静、ストレッチで改善することが多いです。野球肘は安静にして肘を休ませることで治癒も期待できます。高いレベルでの競技復帰を目指す場合は、骨軟骨移植やトミージョン手術（靭帯再建術）なども検討します。

主な疾患

ぜんじゅうじじんたいそんしょう

はんげつぱんそんしょう

前十字靭帯損傷・半月板損傷

原因・症状

バスケットボール・バレーボール・サッカーなど急な方向転換やジャンプと着地を繰り返すスポーツで多く発症します。前十字靭帯損傷では、関節が不安定になり競技復帰が困難になる場合があります。半月板損傷では、膝を曲げたり伸ばしたりした際に痛みや引っかかりを感じる等の症状が出ます。

治療方法

装具を使用して関節を保護しながら3～4週間経過すると痛みが引いて日常生活に戻れる場合が多いです。競技復帰や趣味が続けられない等、自分の希望する生活が維持できない場合は手術（前十字靭帯損傷の場合：靭帯再建術、半月板損傷の場合：半月板縫合術・切除術）をお勧めします。

主な疾患 ようついぶんりしょう 腰椎分離症

原因・症状

背骨が疲労骨折をおこして癒合しなかった状態です。成長期にスポーツに打ち込んでいる学生に多く見られます。主に、柔道・バレーボール・野球・サッカーなど、腰をひねるスポーツで発症します。

治療方法

コルセットを装着して分離部の安静をはかります。痛みが強くて日常生活にも支障が出る場合は手術（分離部の修復術）も検討します。

主な疾患 足関節の骨折

原因・症状

足首の骨折です。骨折部位は、くるぶしの内側(内果)・外側(外果)・後ろ側(後果)に分けられます。捻挫だと思っけていても骨折している場合もあります。

治療方法

骨のずれがない骨折にはギブス固定を行います。ずれがある場合は手術を行い、骨の位置を元に戻してプレートやスクリューで固定します。

おいしい病院食を目指して

患者さんの声をもとにサービス改善した事例を紹介します！



<患者さんの声>
食事の味が口に合わない・・・

注目!

お米、食材、メニューに
こだわりました!

粘り、甘味、ツヤ、
うま味、香りのトータル
バランスに優れた
お米です!



■ お米

日本人のお食事には欠かせない「お米」。現在は「ひとめぼれ」を使用しています。国産一流銘柄のお米を使用し、おいしいご飯を提供できるようにしています。

■ 食材

SDGsの観点から、地産地消に向けた取り組みを実施しています。JAと協議を行い、年5回「かわさきそだち」の食材を献立で使用する予定です。8月には「多摩川梨」を使用したメニューを提供しました。

■ メニュー

常食の朝食と夕食は、2種類からお好きな方を選べる**選択メニュー**を導入しています。また、行事メニューは**年24回**実施しています！（クリスマス・お正月など）



クリスマスメニュー



お正月メニュー

「かわさきそだち」の
PRキャラクター
菜果（さいか）ちゃん



さいか
菜果ちゃん



<患者さんの声>
ご飯やおかずが冷めてしまって美味しくない・・・

注目!

温冷配膳車を14台使用し、温度を保った状態で
病室にお届けします。

ベルトコンベアーを使用して盛付けしたのち、迅速に温冷配膳車にセットします。庫内を70～80度に保つことにより、温かいお食事を病室へ届けることができます。



温冷配膳車



ベルトコンベアーを
使用して
盛付けをしています!