



Rehabilitation

1 当院で行われている

がんリハビリテーション医療

がんによる痛みや食欲低下、倦怠感により今まで通り動けなくなったり、手術や薬物療法、放射線治療などにより身体機能が低下することがあります。日常生活に支障を来し、生活の質が低下することがあります。しかし日常生活の質を維持し、その人らしい生活を送ることは可能です。そのためのリハビリテーション医療です。



Rehabilitation

2 当院で行われている

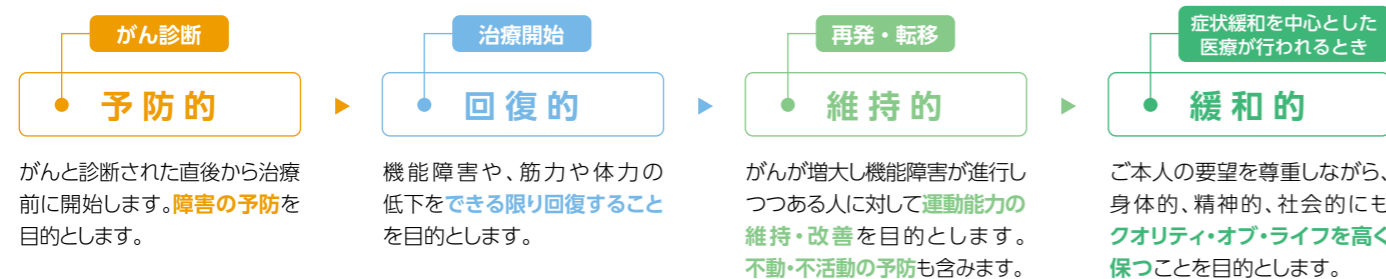
リハビリテーション医療を受ける時期と病期別の目的

がんのリハビリテーション医療ではがんと診断された直後から始める「予防的リハビリテーション」、治療と並行して受ける「回復的リハビリテーション」、再発／転移の時期には「維持的リハビリテーション」、症状緩和の医療が行われる時期は「緩和的リハビリテーション」とがんの治療の時期に応じて目的や役割が異なります。



がんのリハビリテーション医療の病期別の目的

(出典：国立がん研究センター)



みなみりょく！

Minami Ryoku

2023
Vol.4
SPRING

緩和ケア病棟 スタート



CONTENTS



独立行政法人 国立病院機構
大阪南医療センター

地域医療支援病院 | 地域がん診療連携拠点病院
〒586-8521 大阪府河内長野市木戸東町2-1
Tel.0721-53-5761 Fax.0721-53-8904
<https://osakaminami.hosp.go.jp>

大阪南医療センター
HPはこちら▶



ご意見・ご感想
フォームはこちら▶



緩和ケア

病棟 ってなに？



緩和ケアセンター部長
上島成也



経営企画室長
澤村 誠

地域や患者さんの想いに応えるために

南河内地域は、緩和ケアのベッド数が全国的に見ても少ない地域で、必要とされる方が希望しても利用が難しい状況でした。当院は地域がん診療連携拠点病院として、地域の医療機関や患者さんのニーズに少しでも応えることが出来るよう緩和ケア病棟を本年3月より開設しました。

1. 緩和ケア病棟とは ～自分らしくお過ごしいただくために～

がんやその治療による身体のつらさ、心のつらさにより、自宅や施設での療養が困難な患者さんの苦痛緩和を行う病棟です。緩和ケア病棟では、患者さんが自分らしく、ご家族と大切な時間を安心して過ごしていただくことができます。



2. 入院の対象となる方

病期を問わず、苦痛緩和に対する積極的ケアを必要とする方が対象です。また、自身の病名や症状について理解している方が対象となります。



3. 当院の緩和ケア病棟で、できること

緩和ケア病棟では、治療や病状の進行にともなう身体的・心理的・社会的・スピリチュアルな苦痛の緩和を行います。また、食事・入浴・排泄等、日常生活のお手伝いをいたします。医師、看護師、薬剤師、臨床心理士、管理栄養士、医療ソーシャルワーカー、臨床宗教師など専門職からなるチーム対応により、患者さんのみならず、ご家族の悩みや不安を軽減し、安心して療養できるようサポートいたします。

緩和ケア病棟のご案内

患者さんご家族が安心して過ごすことができるようサポートいたします。

当院の緩和ケア病棟の病室は18床あります。全室個室のため、自分らしくお過ごしいただけます。ご家族等、大切な人との時間をゆっくり過ごすことができます。18室のうち9室は有料個室で約40m²の広さを有しています。さらにこの有料個室9室のうち2室(和室タイプ・洋室タイプ)は特別有料個室で、居室空間のように穏やかに過ごしていただける仕様となっております。

病棟内には畳敷きの家族控室やご家族が調理できるキッチンを設けております。スタッフ一丸となり、患者さんご家族が安心して過ごすことができるようサポートいたします。

病室等の設備



特別有料個室(洋室)

ミニキッチン、浴室、トイレ、洗面台、42型壁掛けテレビ、2ドア冷凍冷蔵庫、電子レンジ、電子ケトル

有料個室等の料金

有料個室9室

特別有料個室(2室) 1日あたり 19,800円(税込)

有料個室(7室) 1日あたり 14,300円(税込)

家族控室2室

1日あたり 2,200円(税込)

緩和ケア病棟内の限定事項

※他の一般病棟とはルールが異なります。

- 飲食物の持ち込みは自由です。
- 家族が食材を持参しキッチンで調理する事も可能です。
- 主治医の承諾があれば病室内に限り患者さんの飲酒が可能です。
- 病室内に限り家族の飲酒が可能です。
- 原則として24時間面会可能です。病室内または家族控室で宿泊が可能です。
- 家族控室の利用料金は1日あたり2,200円(税込)です。
- 患者用台所の使用料金は無料です。



有料個室

トイレ、洗面台、42型壁掛けテレビ、2ドア冷凍冷蔵庫



無料個室

トイレ、洗面台、19型テレビ、2ドア冷凍冷蔵庫



特別有料個室(和室)

ミニキッチン、シャワー、トイレ、洗面台、42型壁掛けテレビ、2ドア冷凍冷蔵庫、電子レンジ、電子ケトル



患者用台所



家族控室



スタッフステーション

嚥下食レベル別にみる

お粥・お茶レシピ

簡単!

嚥下食とは、飲み込みや咀嚼といった嚥下機能の低下がみられる場合に、嚥下機能のレベルに合わせて、飲み込みやすいように形態やとろみ、食塊のまとまりやすさを調整した食事のことです。

当院では、軟らかく調理した食事を刻んでとろみをつけた移行食、舌でつぶせるミキサー状の嚥下食Ⅲ、噛まなくても飲み込めるゼリー・ムース状の嚥下食Ⅱをお出ししています。それ以外に食事開始のためのテスト食(嚥下Ⅰ)、咀嚼力を評価するゼリー食(嚥下Ⅱ)があります。

今回は移行食、嚥下食Ⅲ、嚥下食Ⅱに提供している粥とお茶について説明します。

Porridge



RECIPE 移行食 全粥トロミ

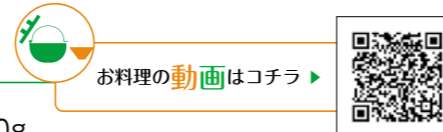


材料 全粥：300g 重湯：50g
とろみ調整食品(つるりんこQuickly)：小さじ2杯(4g)

作り方

- 1 器に全粥300gと重湯50gを加え混ぜる
- 2 とろみ調整食品(つるりんこQuicklyなど)を加えてよく混ぜる

1人分



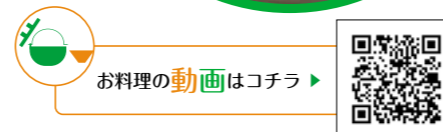
RECIPE 嚥下食Ⅲ 七分粥ペーストトロミ

材料 全粥：140g 重湯：60g
とろみ調整食品(つるりんこQuickly)：小さじ1.5杯(3g)

作り方

- 1 器に全粥140gと重湯60gを入れ七分粥を作る
- 2 ミキサーにかけて器に入れる
- 3 とろみ調整食品(つるりんこQuicklyなど)を加えてよく混ぜる

1人分



RECIPE 嚥下食Ⅱ 粥ゼリー



材料 全粥：210g 重湯：90g
固形化補助食品(ソフティアU)：小さじ1杯(1.5g)※
※粥の0.5%を使用

2人分

作り方

- 1 全粥210gと重湯90gをミキサーにかけて鍋に入れる
- 2 固形化補助食品(ソフティアUなど)を少しずつ入れ、ダマにならないように混ぜながら火にかける
- 3 沸騰したら火を止めて器に入れ、粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やし固める
- 4 固まったことを確認し、食べやすい大きさに切り、盛り付ける

粥ゼリーのまめ知識

冷凍作り置きができます! 冷凍粥ゼリーは1ヵ月までを目安に使いましょう。ゼリー粥の粗熱が取れたらラップして冷凍します。解凍はレンジ600Wで約1分加熱、かき混ぜて常温で置いておく。ゼリー状に固まれば喫食ください。

粥ゼリーのアレンジ

お餅代わりにしてお雑煮やおぜんざいにも利用できます。

Tea

RECIPE 移行食 嚥下食Ⅲ お茶トロミ

お茶や味噌汁などの水分でむせる場合は、とろみを付けることで飲み込みやすくなります。

材料 お茶：150ml(45℃程度)
とろみ調整食品(つるりんこQuickly)：小さじ1杯(1.5g)

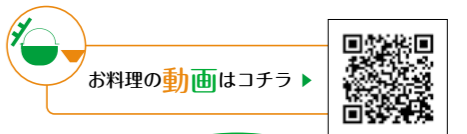
1人分

作り方

- 1 お茶をコップに注ぎ、とろみ調整食品(つるりんこQuicklyなど)をサッと入れる
- 2 すぐにスプーンを前後に速く動かし15秒程度かき混ぜる
- 3 水やお茶なら2分程度でとろみがつくので、とろみの状態を確認し摂取する

※とろみが強い時はお茶を加えてかき混ぜる。とろみが弱い時は強めにとろみをつけたお茶を混ぜる。

※「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食学会分類2021(とろみ)早見表」中間のとろみを目安としています。



RECIPE 嚥下食Ⅱ お茶ゼリー

粥や副食を食べる際にお茶ゼリーと交互に食べることで、のどに残った食べ物が食道に押し流されます。



材料 お茶：300ml
固形化補助食品(ソフティアG)：小さじ1/2杯(0.75g)※
※0.25%を使用

2人分

作り方

- 1 鍋にお茶を入れ、固形化補助食品(ソフティアGなど)をかき混ぜながら加える
- 2 弱火にかけ泡立て器でよく混ぜ、沸騰したら火を止める ※加熱が足りないと固まらないことがある
- 3 冷めないうちに器に流し込み、粗熱をとってから冷蔵庫で冷やし固める

