

写 真 で わ か る



リハビリテーション③



当院のリハビリテーション科には理学療法課、作業療法課、言語聴覚課の3部門があります。今回「リハビリテーション科の紹介」その第3弾としまして、「言語聴覚課」についての紹介を致します。皆さんは「言語聴覚士」という職業をご存知ですか？言語聴覚士はその名の通り、「言語ーことば」と「聴覚ーきこえ」を専門としており、主にコミュニケーションに関するリハビリテーションを行っております。他に「食べること」に関するリハビリテーションも行っております。

「ことば」や「食べる」と「きこえ」、「食べる」と「きこえ」、「食べること」と「きこえ」、「食べる」と「きこえ」などに障害が対しては、ことばの理解の手助けや、話し方、発音の訓練、コミュニケーションの図り方、ご家族への指導などを行っております。「きこえ」の障害に対しては、補聴器や人工内耳を用いたきき取りの訓練などを実行しております。またご自宅に退院される患者さまに対しても、ご自宅でも続けて練習を行っていただけるように自習方法の指導なども行っています。



やってみましょう！

口くちの体操

話す時に必要な筋肉を動かす練習です。各動作を可能な範囲で数回程度行ってください。

私たち 言語聴覚士がお教えします！

4 類をふくらませて すぼめる

5 舌を前に突き出して 奥に入る

6 舌の先を鼻 あごに伸ばす

1 口を開けて 閉じる

7 舌を左端 右端につける

2 唇を突き出し 横に引く

8 舌を唇に添ってグルリと回す

3 上の歯と下の歯を見せて 閉じる

疲れたら休みましょう。見た目よりも疲れることがあります。時間は短くてかまいません。

はじめまして

血管撮影室です

この度、血管撮影装置3台が最新技術を搭載した装置に更新されました！
今回はその新しい装置をご紹介いたします。



心臓用

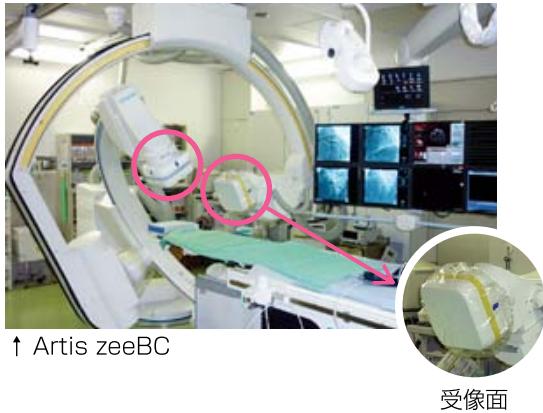
Artis NeoBC
アーティス ネオBC

受像面（ピンク色の丸）がコンパクトで、様々な角度から撮影する心臓の検査に最も適しています。

受像面はFPD（フラットパネルディテクタ）といい、従来の装置よりも少ないX線の量できれいな画像が得られます。つまり、患者さんの被ばくを従来よりも低減できます。

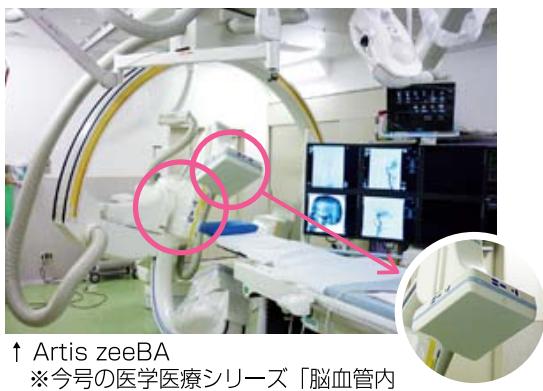
はじめに血管撮影検査について少しだけご説明させていただきます。

大きく分けると、心臓血管部門、脳血管部門、腹部・その他他の3部門で構成されています。心臓血管部門では主に心筋梗塞の診断と治療、脳血管部門では主に動脈瘤（りゆう）や脳腫瘍の診断と治療、腹部・その他部門では主に腹部疾患の治療や心臓・頭頸部以外の血管の治療などを行います。



↑ Artis zeeBC

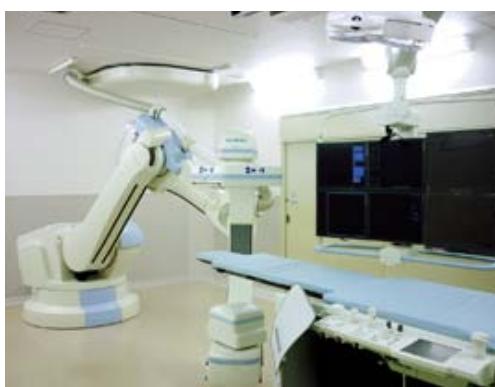
受像面



↑ Artis zeeBA

※今号の医学医療シリーズ「脳血管内手術」で使用されている機器です。

受像面が大きく、1回の撮影で頸部（くび）から頭頂部までの撮影が可能です。また、zeeBCと同様に受像面が2組あるため、1回の撮影で2方向の撮影が可能です。つまり、1回分の造影剤の量で2回分の撮影ができるため、従来よりも造影剤の量を少なくすることができます。



↑ Artis zeego

脳血管用

Artis Neoba
アーティス ネオBA

多軸血管撮影装置とも呼ばれ、あらゆる角度からの撮影が可能なため、血管の走行が複雑な腹部の検査に最も適しています。また、zeeBAと同様にDyna CT（CTスキャンに似た断面図）が撮影できるため、病変部の血管走行をより正確に把握することができます。



ちなみに、最新技術を搭載したこのzeegoは、北関東では当院への設置が記念すべき第1号機となります。

腹部・その他用

Artis Neego
アーティス ネオゴ

季

節

の

素

材

で

医食同源れしひ

今回の素材
はまぐり



簡単に作れる貝のスープを紹介します。
ちょっとと気取つて
フレンチ気分♪
春の潮風を感じて
…どうぞ。

春は貝が一番おいしい季節です。
はまぐりと言えば

潮汁が定番ですが、たまには気分を変えて
はいかがですか。貝の旨みがスープに溶け
だして、バターの風味
と良く合います。

はまぐりには、鉄分、カルシウムなどミネラルが豊富に含まれています。
今回紹介するスープは牛乳で作るので、特に骨密度が気になる方もお勧めです。何とかと慌ただしい季節ですが、簡単スープで疲れ知らず。春を満喫しましょう。

はまぐりのすーふ

材料(4人分)

はまぐり (あさりでもOK)	16個
玉ねぎ	1/2個
バター	20g
牛乳	4カップ
固体スープの素	1/2個
塩	少々
パセリのみじん切り	少々

文責

《1人分あたり栄養素》	
エネルギー	200kcal
たんぱく質	9.8g
脂質	12g
カルシウム	288mg
塩分	1.4g
※1日に必要なカルシウム:600mg	

管理栄養士
阿久津貴子

1

はまぐりは、砂抜きをしておきます。
殻と殻をこすり合わせてよく洗います。



2

玉ねぎは薄切りにします。

3

鍋にバターを溶かし、2の玉ねぎを入れて炒めます。
玉ねぎがしんなりしたら、牛乳と固体スープの素を加えます。
固体スープの素が溶けるまで弱火で温めます。
(噴きこぼれないように注意します。)



管理栄養士の
フン
Point

貝からも塩がるので味見をしましょう。

4

3の鍋に1のはまぐりを加え中火にします。沸騰寸前に弱火にし、貝の口が開くまで煮て、塩少々で味を調えます。



5

はまぐりとスープを器に盛ります。
(貝は煮すぎないように)

6

最後にパセリのみじん切りを散らして出来上がりです。

