

熊本大学医学部附属病院 緩和ケアセンター 広報誌

～地域連携をめざして～

自宅でがんたんに出来る！
便利食品がんたんレシピ集



Vol. 5

2019.1





ご挨拶

～緩和ケアと医食同源～



緩和ケアセンター広報誌の発行も、無事にVol.5を迎えることができました。今まで本広報誌の紙面に貴重な情報をご提供いただいた多くの方々に、心より感謝申し上げます。この数年で緩和ケアの世界ではその対象が「がん」のみではなく、「末期心不全」も含まれるようになりました。

「がん」であれ「心不全」であれ、一番の課題は“意思決定”ではないでしょうか？本来、自分のことは自分で決めたいと考える人がほとんどだと推察しているのですが、そうではない場合も多々あります。世間では、

Advance Care Planning(ACP)が強調されていますが、皆様はどうお考えでしょうか？

近年のがん治療の進歩は眼を見張るものがあり、非常に喜ばしく思います。しかし、その多岐にわたる医療的選択肢をどう選ぶべきか？自らが治療困難な脳腫瘍を患った脳外科医の自著を拝読しましたが、やはり専門医でさえ自分がその病気になってみないと気付かない事があるとの意見がありました『医者が末期がん患者になってわかったこと—ある脳外科医が脳腫瘍と闘った凄絶な日々(角川文庫)』。また、緩和ケアの世界でもエビデンスやガイドライン・全国共通の研修会等が整備・強調される中、その使い方を慎重に考えていました『迷走する緩和ケア エビデンスに潜む罠(誠信書房)』。常日頃から倫理観や死生観を磨かないといけないのですが、知命には程遠いようです。

今回の広報誌では、「医食同源」を念頭にした緩和ケアに資すると思われる食事メニューをご提案させて頂きました。多大なるご協力を賜りました熊本大学医学部附属病院栄養管理室長の三島裕子先生・がん病態栄養専門管理栄養士の長瀬博美先生、ならびに当院栄養管理室の皆様に心より感謝申し上げます。その掲載内容に関しては当緩和ケアセンター・栄養管理室で時間をかけて検討した結果と考えておりますが、実際の調理や臨床応用においては衛生面など十分ご注意ください。メニュー等の情報には細心の注意を払い掲載しておりますが、そのご利用によって生じた予測外の事案に関し当緩和ケアセンターは一切責任を負うものではありませんのでご了承ください。また、当広報誌におけるご意見・ご指摘等がございましたら、遠慮なく緩和ケアセンターまでご一報ください(TEL: 096-373-5637)。

この緩和ケアセンター広報誌の目的は熊本県内の医療関係機関等を対象とし、緩和ケアに資すると思われる情報を職種や地域の垣根を越えて提供することです。もっとこんな情報がほしいというご希望がございましたら、遠慮なく当緩和ケアセンターまでご一報ください。国民の健康を維持するという要職に従事されている皆様のお力添えを得て、これからも熊本県民が心身共に安心して暮らしていく社会の充実に熊本大学医学部附属病院緩和ケアセンターが貢献できるよう、末永くご支援・ご鞭撻を賜りますよう心よりお願い申し上げます。

平成30年11月17日

熊本大学医学部附属病院 緩和ケアセンター長

吉武 淳



目 次

1. 栄養管理室の活動	1
2. 一般市民への普及啓発活動	25
3. 医療従事者への活動	31
4. 在宅緩和ケアマップ	32
5. 熊本県がん診療連携拠点病院	33
6. 緩和ケア病棟のある病院	33
7. 緩和ケアセンターホームページについて	34
8. 相談窓口	34

熊本大学医学部附属病院連絡先一覧



緩和ケアセンターホームページ

<http://www2.kuh.kumamoto-u.ac.jp/palliativecare/>

緩和ケアセンター

TEL:096-373-5637 FAX:096-373-5587
Mail:kanwa@jimu.kumamoto-u.ac.jp
〒860-8556 熊本市中央区本荘1-1-1 (外来診療棟2階)

東病棟8階(緊急緩和ケア病床)

TEL:096-373-7431

緩和ケア外来

TEL:096-373-5637 FAX:096-373-5587
平日:8:30~17:15

外来化学療法センター

TEL:096-373-5640 FAX:096-373-5640
平日:8:30~17:15

地域医療連携センター

TEL:096-373-5934、096-373-5701
FAX:096-373-5957
平日:8:30~17:15

がん相談支援センター

TEL:096-373-5676 FAX:096-373-5720
平日:8:30~17:15



1. 栄養管理室の活動



「自宅でかんたんに出来る！便利食品かんたんレシピ集」



当院の緩和ケアセンターには、患者様やご家族のために「食」の面から支援できるよう「がん病態栄養専門管理栄養士」がチームの一員として活動しています。

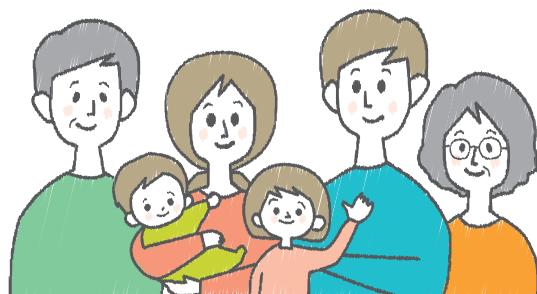
がん治療を行っている患者様には、治療を行っている時期、再発、転移、悪液質の時期、終末期とそれぞれの時期に目標とする適切な食事支援が必要です。治療に伴い口内炎や味覚異常、嘔気・嘔吐、下痢・便秘など食欲不振になる症状はさまざまですが、栄養状態の維持、管理のみではなく患者様本人とご家族の「食」に対する思いに寄り添い、「美味しく、そして食べる喜び」を実感していただけけるよう工夫をしながら取り組んでいます。

今回の作成にあたっては、「レシピ集があると、ご家族の方も自宅での栄養管理が助かるのでは？」という緩和ケアセンターの先生、スタッフの思いに共感し、是非、管理栄養士としてその作成に携わりたいと思い、がん病態栄養専門管理栄養士を中心となって作成させていただきました。

私たちがこれまで経験した中から、20のレシピを紹介します。「身边にある食材で美味しい食べてもらう」がテーマです。ご家族と一緒に、また、自分の好きな材料に変えてみたり、盛りつけを工夫したり、食器を変えてみたりとアレンジは自由です。

管理栄養士として、患者様お一人お一人に寄り添い、少しずつ食事が摂れるようになられたときの患者様の笑顔をみると幸せを感じます。このレシピ集が、少しでも皆さまのお役にたてれば幸いです。

熊本大学医学部附属病院 栄養管理部 栄養管理室長
三島 裕子





「頑張りすぎない食生活を」



患者様やご家族とお話をしていると、食事を作ることや食べることに頑張りすぎてお互いに食事が精神的なストレスになっておられることがあります。

「本来食事は頑張るものではなく楽しむものです。出来るだけいいんですよ。」と言葉をおかけすると、心が軽くなり涙を浮かべられる患者様やそのご家族もいらっしゃいます。

実際、倦怠感が強く長い時間台所に立つことが出来ない患者様や調理経験の無い方が調理担当者になってしまふご家族など食事準備で困っている方も多い現状があります。

そこで、短い調理時間で調理経験の無い方にも簡単に作ることが出来る料理のレシピ集の必要性を感じました。このレシピ集はおしゃれな料理でもなく、全て手作りでもなく、自宅での食生活からかけ離れすぎないように注意して作成致しました。

見るだけのレシピ集ではなく実際に食べていただくことで、患者様の笑顔のためにお役に立てれば幸いです。「美味しい」の言葉と共に、食べる幸せを感じていただけることを願っています。

熊本大学医学部附属病院 緩和ケアチーム がん病態栄養専門管理栄養士
(栄養管理部 栄養管理室 副栄養管理室長)

長瀬 博美



熊本大学医学部附属病院
栄養管理部 栄養管理室 管理栄養士



自宅でがん患者に出来る!

便利食品がん患者レシピ集

バランスのとれた食事とは

がんの患者様は、骨格筋減少を主とした体重減少及び食欲不振がおこるため、食事摂取量が減少することがあります。

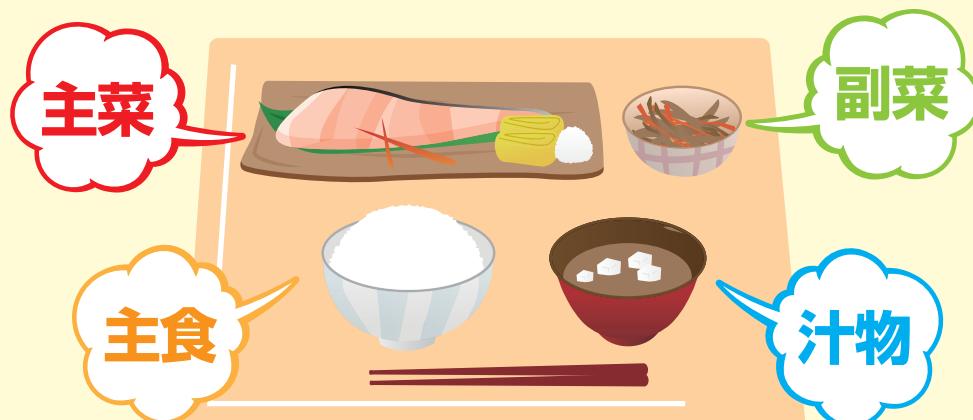
これに加えて、がんの治療中は副作用により更に食事摂取量が少なくなりがちです(副作用対策については当院外来化学療法センターのホームページに記載しています)。

調理の工夫や食べるタイミングなどで食事摂取量の減少を防ぎましょう。

バランスのとれた食事とは主食・主菜・副菜のある食事です。

たとえば、

- ご飯と漬け物だけでは主菜が足りません。
- おかずだけでは主食が足りないということになります。



■ **主食**：ご飯・パン・めん・もち

■ **主菜**：肉・魚・卵・大豆製品

■ **副菜**：野菜、海藻、きのこ

難しく考える必要はありませんので、上の絵のような定食風の食器にあわせた食事を準備するようにしましょう。

- 家で定食を作るつもりで、楽しみながら美味しい食事を作りましょう。
- 食べる量が少ない場合は、仕切りのあるワンプレート皿を使っても良いでしょう。
- 食事以外にデザートとして果物や牛乳・乳製品もとると栄養が整います。





主食

サラダうどん	5
鮭ごまおにぎり	6
簡単おじや	7
洋風おじや	8
納豆トースト	9
山かけねぎトロ丼	10
ひじき寿司	11
栄養フレンチトースト	12

主菜

さんまの卵とじ	13
簡単ポトフ	14

たんぱく質の多い副菜

冷ややっこ	15
ビーンズサラダ	16

副菜

即席漬け	17
長いものの梅肉あえ	18
きゅうりの中華あえ	19
簡単酢のもの	20
塩昆布あえ	21

デザート

栄養剤キューブ	22
冷凍フルーツ	23
フルーツヨーグルト	24



■主食

サラダうどん

栄養量（1人分）

エネルギー
310
kcal

たんぱく質
11.6
g



便利な食材 サラダ用 カット野菜

コンビニやスーパーで購入出来ます。洗わずにそのまま食べることが出来るため、盛り付けるだけですぐに食べられます。野菜炒め用などの加熱用製品もあります。



材料（1人分）

- 冷凍うどん 200g (1玉)
- ツナ(缶) 20g
- サラダ用カット野菜 1/2袋
- めんつゆ 適量
- わさび(チューブ) 適量

作り方（1人分）

- ① 冷凍うどんを電子レンジで解凍して水で洗った後、水を切る。
- ② 皿にうどん麺を盛り、麺の上にカット野菜とツナ(缶)を盛る。
- ③ めんつゆをかけて、わさびを添える。

ポイント！

- 冷凍うどんは電子レンジで温めればすぐ食べることができます。
米を食べたくない場合のために常備しておくと便利です。
そばよりも消化がよいので、消化機能が低下している場合にも安心です。
- 冷やすことでおいがおさえられます。
- ツナ(缶)の代わりにサラダチキンを使用してもよいでしょう。

■主食

鮭ごまおにぎり

栄養量（1人分）

エネルギー
208
kcal

たんぱく質
8.4
g



便利な食材 鮭フレーク

ビン入りの鮭フレークはそのまま食べることが出来ます。魚を食べたくない時期にも食べやすい食材です。



材料（1人分）

- | | | | | | |
|---------|-------|------|--------|-------|----|
| ● ごはん | | 100g | ● 塩 | | 少々 |
| ● 鮭フレーク | | 20g | ● いりごま | | 少々 |

作り方（1人分）

- ① ごはんに材料を全て混ぜておにぎりにする。

ポイント！

- 倦怠感の強い場合はおにぎりでなくご飯の上にのせて食べても食べてもよいでしょう。おじやにしてもおいしく食べられます。
- 鮭フレークの代わりに市販の味付け鶏そぼろを利用しても便利です。
- 食欲のない時や嘔気の強い時はシンプルな塩をきかせた小さめの冷たいおにぎりを食べられるタイミングで食べても良いでしょう。

■主食

簡単おじや



栄養量（1人分）

エネルギー
261
kcal

たんぱく質
9.6
g

便利な食材 即席 わかめスープ

一食用の個装スープが便利です。スープや味噌汁などお好みで使いましょう。



材料（1人分）

- ごはん 100g
- 即席わかめスープ 1人分
- 卵 50g(1個)
- 小ねぎ 2g

作り方（1人分）

- ① 鍋にごはん、粉末スープ、水を入れてよく混ぜ、そのまま煮る。
- ② 溶いた卵を①に回し入れる。
- ③ ねぎを混ぜる。

ポイント！

- 鍋で調理することが困難である場合は電子レンジ調理が便利です。
スープを作りごはんを混ぜ、電子レンジに一度かけます。
その後卵を入れてかきませば出来上がりです。
- 野菜も同時にとりたい場合は、下ゆでしなくても使用可能な小松菜や
三つ葉を使いましょう。

■主食

洋風おじや



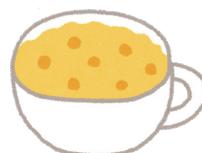
栄養量（1人分）

エネルギー
311
kcal

たんぱく質
6.8
g

便利な食材 粉末 コーンスープ

一食用の粉末タイプが便利です。コーンだけではなくカボチャスープでも良いでしょう。和風だしの香りを不快に感じる場合に使用するとよいでしょう。



材料（1人分）

- ごはん 100g
- 粉末コーンスープ 1袋
- 牛乳 100g
- 粉チーズ 適量

作り方（1人分）

- ① 粉末コーンスープを少量の熱湯で溶いてごはんと混ぜる。
- ② ①に牛乳を入れてよく混ぜた後に電子レンジで加熱する。（あたためモードでOK）
- ③ 容器に盛り付けた後に粉チーズをかける。

ポイント！

- 粉チーズの代わりに加熱用チーズを使用しても美味しくなります。
- 洋風おじやは和風のおじやに比べてカロリーが高くなりますので、体重が減少している場合にもおすすめです。

■主食

納豆トースト



栄養量（1人分）

エネルギー
306
kcal

たんぱく質
16.7
g

便利な食材 納豆

納豆は冷蔵庫に常備したい食材です。粒の大きさやたれの味は好みのものを使用しましょう。食物繊維を控えている場合はひきわり納豆がよいでしょう。



材料（1人分）

- 食パン 60g(6枚切り1枚)
- 納豆(たれ付き) 40g(1パック)
- スライスチーズ ... 20g(1枚)

作り方（1人分）

- ① 納豆にたれを入れて混ぜる。
- ② 食パンに①を乗せる。
- ③ ②にスライスチーズを乗せて、トースターで焼く。

ポイント！

納豆はごはんだけではなくパンにもよく合います。
チーズをのせて蛋白質をしっかりとりましょう。

■主食



山かけねぎトロ丼

栄養量（1人分）

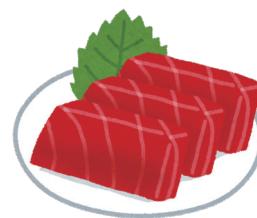
エネルギー
348
kcal

たんぱく質
15.9
g



便利な食材 たたきまぐろ

かむ力が弱っている場合にたたきまぐろは無理なく食べることが出来ます。ごはんにのせるだけで簡単に丼料理が出来ます。



材料（1人分）

- | | | | | | |
|----------|-------|------|---------|-------|----|
| ● ごはん | | 150g | ● めんつゆ | | 適量 |
| ● たたきマグロ | | 40g | ● 小ねぎ | | 適量 |
| ● 長いも | | 70g | ● きざみのり | | 少々 |

作り方（1人分）

- ① 長いもはすりおろして、少量のめんつゆと混ぜる。
- ② ごはんに①とたたきまぐろをのせる。
- ③ めんつゆをかけて、小ねぎときざみのりをのせる。

ポイント！

- においの少ないマグロは食べやすいものです。
- 長いもはおろすことで、食品が飲み込みやすくなります。
- いも類はカロリーもとれますので、一緒に利用しましょう。
- お好みでめかぶなどを使用してもよいでしょう。

■主食

ひじき寿司

栄養量(1人分)

エネルギー
344
kcal

たんぱく質
7.9
g



便利な食材 ひじきの煮物 (市販)

市販のひじきの煮物は汁ごと利用しましょう。大豆や油揚げが混ざっているものはたんぱく質もとれます。



材料(1人分)

- ごはん 150g
- すし酢(市販) 15g(大さじ1)
- ひじきの煮物(市販) ... 85g(1袋)

作り方(1人分)

- ① 炊き立てのごはんにすし酢をかけてよく混ぜる。
- ② ①が冷めた後に、ひじきの煮物を汁ごと入れて混ぜる。
- ③ お好みで小ねぎをちらす。

ポイント!

- 寿司酢はご飯の熱いうちに混ぜましょう。すし酢の粉末タイプもあります。使いやすいタイプを使いましょう。
- 市販の寿司酢が甘く感じる場合は酢や塩を足して味を調節すると良いでしょう。
- 市販の味付け油揚げを入れたり、いり卵を上にのせるとさらにたんぱく質が増加します。
- 口内炎がある場合は寿司酢は入れずにひじきごはんにするとよいでしょう。

■主食

栄養フレンチトースト

栄養量(1人分)

エネルギー
371
kcal

たんぱく質
12.5
g



便利な食材 濃厚流動食

栄養バランスのとれた栄養剤です。ドラッグストアで購入出来るものや医師が処方して調剤薬局で受け取る安価の製品もあります。詳しくは栄養士にご相談下さい。



材料(1人分)

- 濃厚流動食 60g (1/2本)
- はちみつ 必要があれば適量
- 卵 25g(1/2個)
- 食パン ... 60g(6枚切り1枚)
- バター 10g(大さじ1杯)

作り方(1人分)

- ① 食パンは食べやすい大きさにカットした後、濃厚流動食に浸す。
(お好みではちみつを入れる)
- ② 卵を溶いて、浸した食パンの表面につける。
- ③ フライパンにバターを熱し、②を焼く。

ポイント!

牛乳で作る場合が多いフレンチトーストですが、濃厚流動食を飲むことに飽きた場合は料理に使用出来ます。甘さを調整して使いましょう。

■主菜

さんまの卵とじ

栄養量(1人分)

エネルギー
203
kcal

たんぱく質
14.2
g



便利な食材 さんま味付け缶詰

さんま味付け缶詰は開けてそのまま食べられます。調理済み食品なので調理の手間が省けて便利です。さば、いわしなどいろいろな種類があります。



材料(1人分)

- さんまかば焼き(缶詰) 40g(1/2缶)
- 酒 5g(小さじ1杯)
- 水 15g(大さじ1杯)
- 卵 50g(1個)
- 小ねぎ 3g

作り方(1人分)

- ① 鍋にさんまかば焼きを汁ごと入れ、酒、水を加えて火にかける。
- ② 沸騰したら、溶いた卵を回し入れる。卵がかたまってきたら火をとめる。
- ③ 最後に小ねぎをのせる。

ポイント!

- 粉末だしがある場合は水と共に使用すると更に美味しいになります。
- 煮汁を多めに作りご飯の上にのせて、さんま卵とじ丼にしても美味しいです。
- 魚のにおいが気になる場合も食べやすい料理です。
- 鍋を使わずに、水(だし汁)を混ぜた卵を電子レンジで加熱すると更に簡単です。

■主菜

簡単ポトフ



栄養量（1人分）

エネルギー
131 kcal

たんぱく質
5.0 g

便利な食材 コンソメスープ

粉末タイプや缶詰タイプがあります。和風だしに飽きたり、不快に感じる場合においしくいただけます。



材料（1人分）

- | | | | | | |
|--------|-------|-----|---------|-------|-----|
| ● キャベツ | | 30g | ● ウィンナー | | 30g |
| ● 人参 | | 25g | ● コンソメ | | 3g |
| ● 玉ねぎ | | 30g | ● 塩こしょう | | 適量 |

作り方（1人分）

- ① 野菜はスープ用に切る。
- ② 鍋に水を入れ、ウィンナーを入れて火にかける。
- ③ 沸騰して2~3分煮たら①を入れて更に煮た後、コンソメ、塩こしょうで味を整える。

ポイント！

- お好みの野菜をたくさん使いましょう。野菜不足が解消出来ます。
- 翌日は牛乳やスキムミルクを加えて、水溶き片栗粉でとろみをつければシチューに変身です。

■たんぱく質の多い副菜



冷ややっこ

栄養量（1人分）

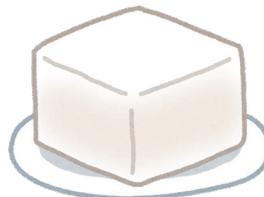
エネルギー
56 kcal

たんぱく質
4.9 g



便利な食材 豆腐

豆腐はそのまま食べられる
食べやすい食材です。同量
ならば絹ごしより木綿の方
が栄養価は高いです。



材料（1人分）

- 豆腐(絹ごし) 100g
- 小ねぎ 適量
- かつおぶし 適量
- しょうが(チューブ可) 適量
- しょうゆ 適量

作り方（1人分）

- ① 豆腐に小ねぎ、かつおぶし、しょうがをのせる。
- ② しょうゆをかける。

ポイント！

- 薬味のチューブの種類は豊富になっています。
青じそ・梅肉・わさび・からし、ニンニク・ゆずコショウなど常備して、
お好みでいただきましょう。薬味で食欲が増進するかもしれません。
- シンプルな料理ですが、嘔気や食欲不振など多くの症状に対応できる一品
です。たんぱく質もとることが出来ます。

■たんぱく質の多い副菜



ビーンズサラダ

栄養量（1人分）

エネルギー
129
kcal

たんぱく質
7.5
g



便利な食材

サラダ用 ミックス ビーンズ

数種類の豆類がゆでてあり、洗わずにすぐ使えます。大豆や枝豆はたんぱく質が豊富です。



材料（1人分）

- サラダ用ミックスビーンズ … 50g(1袋)
- 冷凍むき枝豆 ……………… 10g
- マヨネーズ ……………… 10g(大さじ1杯)
- 塩 ……………… 適量
- こしょう ……………… 適量

作り方（1人分）

- ① サラダ用ミックスビーンズと解凍した冷凍枝豆を混ぜる。
- ② ①にマヨネーズを混ぜて、塩コショウで味をととのえる。

ポイント！

- 肉や魚が食べられない時は大豆や枝豆を使ってたんぱく質をとりましょう。
ロースハムを入れてもよいでしょう。
- 混ぜるだけの簡単料理です。マヨネーズが苦手な場合はお好みのドレッシングでどうぞ。玉ねぎドレッシングなどでもよいでしょう。

■副菜



即席漬け

栄養量(1人分)

エネルギー
11 kcal

たんぱく質
0.5 g



便利な食材 昆布茶(粉末)

昆布茶は漬け物やお吸い物に重宝します。昆布茶に梅の香りを足した梅昆布茶は食欲のないときにおすすめです。



材料(1人分)

- 大根 10g
- きゅうり 20g
- パプリカ(赤・黄) 各5g
- 昆布茶(粉末) 適量

作り方(1人分)

- ① 材料を千切りしてビニール袋に入れる。
- ② 昆布茶を混ぜて軽くもみ、冷蔵庫にしばらく置く。
- ③ 味見をしながら、好みの漬け加減でいただく。

ポイント!

- 冷蔵庫に残っている野菜で作る事が出来る一品です。
- 市販の生カット野菜でも作ることが出来ます。

■副菜



長いもの梅肉あえ

栄養量（1人分）

エネルギー
53
kcal

たんぱく質
1.2
g



便利な食材 梅肉チューブ

梅干しのかわりに梅肉チューブを使うと便利です。梅干しはクエン酸が消化液の分泌を促しますので、食欲増進作用があります。



材料（1人分）

- 長いも 50g
- 梅肉(チューブ入り) 10g

作り方（1人分）

- ① 長いもは皮をむいて千切りなど好みの大きさに切る。
食感を楽しみたい場合は写真の様に拍子木切りにしてもよい。
- ② 梅肉チューブを混ぜて、しばらくおいていただく。

ポイント！

- 長いものは切った後に酢水(水400ml+酢小さじ1)につけると変色を防ぐ事が出来ます。
- 梅干しが苦手である場合は寿司酢やポン酢で食べても良いでしょう。
- わさびとうすくちしょうゆで和えるわさび和えでもおいしくいただけます。
- 長いものはおろして使用してもよいですが、適度な大きさにカットして食感を楽しみましょう。消化酵素も豊富に含まれます。

■副菜

きゅうりの中華あえ



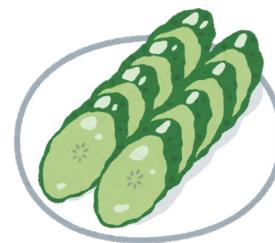
栄養量(1人分)

エネルギー
25 kcal

たんぱく質
0.5 g

便利な食材 きゅうり

きゅうりはあっさりとして食べやすい食材です。



材料(1人分)

- きゅうり 50g
- しょうゆ 6g(小さじ1杯)
- ごま油 2g(小さじ0.5杯)

作り方(1人分)

- ① きゅうりを食べやすい大きさにカットする。
包丁を使うのが難しい場合はきゅうりをビニール袋に入れて棒などで食べやすい大きさにたたいてカットする。
- ② しょうゆとごま油を加えて好みの味付けになるまで冷蔵庫に保管する。

ポイント!

- 食欲のない時に簡単に出来る漬け物です。
- あっさりしたものが良い場合はゴマ油は使用せず、しょうゆのみで作りましょう。
- ビニール袋に入れて作ると便利です。
棒などを使ってたたいてカットすると味がよくしみ込みます。
- きゅうりの代わりにほうれん草などの青菜でも代用出来ます。

■副菜



簡単酢のもの

栄養量(1人分)

エネルギー
27 kcal

たんぱく質
0.4 g



便利な食材 カップもずく

カップに入った味付けしてあるもずくです。野菜を足すことで簡単酢のものが出来ます。酢には食欲増進、消化促進、疲労回復などたくさんの効果もあります。



材料(1人分)

- 味付けもずく 70g(1パック)
- きゅうり 20g

作り方(1人分)

- ① きゅうりを輪切りにする。
- ② 味付けもずくと①を混ぜる。

ポイント!

- 味付けもずくは酢の物の味つけになっていますので、材料を混ぜるだけで酢の物になります。冷蔵庫で冷たく冷やして、薬味などを足すとよいでしょう。
- 甘みが強い場合は酢やだし汁を足して味を調節しましょう。
- 穀物酢より米酢の方が酸味がまろやかです。
- ゆずやかぼすなど季節の柑橘を添えてもよいでしょう。

■副菜



塩昆布あえ

栄養量（1人分）

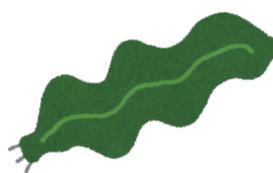
エネルギー
10 kcal

たんぱく質
0.5 g



便利な食材 塩昆布

塩昆布は昆布のだしも味わうことが出来ます。お茶漬けにも使用出来ます。かつおだしを不快に感じる場合には昆布を利用しましょう。



材料（1人分）

- ピーマン 40g
- 塩昆布 1g

作り方（1人分）

- ① ピーマンは千切りにして、電子レンジにかける。
- ② ピーマンに熱が通ったら、塩昆布とあえてしばらく置く。

ポイント！

- ごはんと塩こんぶを混ぜて、おにぎりにしてもよいでしょう。
- 昆布にはとろろ昆布や塩昆布などいろいろな種類がありますが、昆布だしを利用するため、幅広い料理に使用出来ます。常備しておきたい食品です。

■ デザート

栄養剤キューブ

栄養量（1人分）

エネルギー
200
kcal

たんぱく質
7.5
g



便利な食材 濃厚流動食

ミルクタイプやジュースタイプなどの濃厚流動食や栄養補助食品など、いろいろなものがあります。飲むことに飽きた場合にアレンジが大切です。



材料（1人分）

- 濃厚流動食 125ml

作り方（1人分）

- ① 好みの大きさの製氷皿に濃厚流動食を流し入れる。
- ② 冷凍庫で凍らせた後に製氷皿から取り出し、ビニール袋で冷凍保存する。

ポイント！

- バットにうすく流して、完全に凍る前にスプーンでくずしてシャーベットにしてもおいしくいただけます。
- 飽きないように味の種類を増やしておくのもよいでしょう。
- 栄養剤の甘みが気になる時は冷凍することで甘みを感じにくくなります。

■ デザート

冷凍フルーツ

栄養量(1人分)

エネルギー
26 kcal

たんぱく質
0.7 g



便利な食材 フルーツ

どのような時にも食べやすいものがフルーツです。ビタミンCやカリウム、食物繊維を含みます。



材料(1人分)

- お好みのフルーツ … 適量(写真はいちご75g)

作り方(1人分)

- ① 好みのフルーツを一口大にカットして、冷凍庫で冷凍する。

ポイント!

- フルーツのカットが難しければ、カットフルーツを購入して冷凍しましょう。
市販の冷凍フルーツを利用してよいでしょう。
- フルーツの甘みが気になる時は冷凍することで甘みを感じにくくなります。

■ デザート

フルーツヨーグルト



栄養量（1人分）

エネルギー
48 kcal

たんぱく質
1.8 g

便利な食材 ヨーグルト

ヨーグルトは整腸作用のある発酵食品です。砂糖の入っていない無糖タイプと砂糖の入っている加糖タイプがあります。好みで使いわけましょう。



材料（1人分）

- キウイフルーツ 20g
- いちご 10g
- オレンジ 20g
- りんご 10g
- ヨーグルト(加糖) 30g

作り方（1人分）

- ① フルーツは食べやすい大きさにカットする。
- ② 容器にフルーツを盛り付け、上からヨーグルトをかける。

ポイント！

- 消化酵素を多く含むパイナップル、キウイフルーツ、マンゴーなどは刺激を感じることもあるため口内炎がある時は注意しましょう。
- 甘味を強く感じる時期は、砂糖の入っていないプレーンヨーグルトを使用すると食べやすくなります。

2. 一般市民への普及啓発活動



❖ 市民公開講座の開催

緩和ケアセンターでは、より多くの県民の方々に対し、「緩和ケア」についての知識や技術を広げていく取り組みの一環として、市民公開講座を開催しています。

今年度は、10月6日(土)に阿蘇医療センターで第6回市民公開講座の開催を予定しておりましたが、台風24号の影響により残念ながら中止となりました。今回、その市民公開講座で講演して頂く予定であった、熊本県健康づくり推進課による「熊本県における緩和ケアの取組みについて」を掲載させて頂きます。

次年度以降も、県民の方々に有用な「緩和ケア」の情報を広めるため努力して参ります。

くまもと
サポート
アイズ

平成30年度 市民公開講座

熊本県における緩和ケアの取組みについて

平成30年10月6日（土）
熊本県 健康づくり推進課

熊本県概要（H30.4現在）
人口 175.6万人 面積 7,404㎢
新規がん罹患者数12,589（H26がん登録統計）
がん死者数5,539（H28人口動態調査）

Copyright: kumamoto.prefectural government 2018 All rights reserved.

熊本県のがん罹患数

熊本県では、毎年新たに約1万3千人の方が「がん」と診断されています

【熊本県のがん罹患数】

性別	件数
男性	7,091件
女性	5,498件

熊本県のがん登録（平成26年）

性別	部位	件数
男性	前立腺	1,195件
	肺	1,105件
	胃	1,006件
	大腸	542件
女性	乳房	1,023件
	大腸	834件
	肺	542件
	胃	542件
	子宮	542件

全国 862,452人（地域がん登録全国推計によるがん罹患データ（2013年））

男性 498,720人 女性 363,732人

熊本県のがん罹患数（年代別）

男女ともに年齢が高くなると、罹患数が増加。
男性は40代から、女性は20代から「がん」になる方が増えます。

【熊本県の年代別がん罹患数】

15歳～39歳では女性が男性よりも高く、65歳以上は男性が女性より顕著に高い。

年齢群	男性	女性
0-14歳	18	9
15-39歳	94	182
40-64歳	1,530	1,482
65歳-74歳	2,162	1,219
75歳-	3,287	2,606

国と県のがん対策の体系

がん対策基本法

厚生労働大臣
がん対策推進基本計画案の作成

がん対策推進協議会

がん対策推進基本計画
閣議決定・国会報告
連携

地方公共団体

都道府県
都道府県がん対策推進計画
がん医療の提供の状況等を踏まえ策定

がん対策推進基本計画
平成19年6月（1期）平成24年6月（2期）
平成29年10月（3期）

目標達成
がん患者を含む国民が、がんを知り、がんの克服を目指す

第1次 平成19年11月 第2次 平成25年3月
第3次 平成30年3月

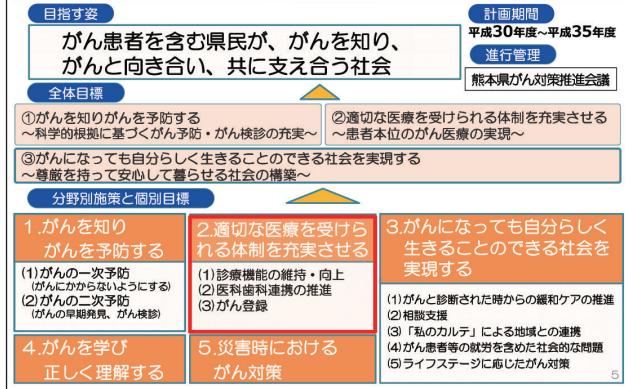
熊本県がん対策推進計画

目標達成
がん患者を含む県民が、がんを知り、がんと向き合い、共に支え合う社会

計画期間 平成30年～平成35年



第3次熊本県がん対策推進計画の概要



2 適切な医療を受けられる体制を充実させる

(1) 診療機能の維持向上

①がん医療提供体制について

- ・がん診療連携拠点病院の維持・向上
- ・阿蘇医療圏へのがん診療連携拠点病院の整備
- ②がんの治療法（手術療法、放射線療法、薬物療法等）、チーム医療、病理診断、がんのリハビリテーション
- ・がん治療法の周知啓発、チーム医療の促進
- 病理診断体制の充実、リハビリテーション体制の充実

(2) 医科歯科連携の推進

- ・医科歯科連携の推進による、がん患者等のQOLの向上

(3) がん登録

- ・全国がん登録への参加勧奨、データの精度向上と利活用

6

熊本県のがん診療連携拠点病院の状況

「がん診療連携拠点病院」は、専門的ながん医療の提供、がん診療の連携協力体制の整備、患者への相談支援や情報提供などを担っている。

都道府県がん診療連携拠点病院

①熊本大学医学部附属病院 1か所

地域がん診療連携拠点病院

①国立熊本医療センター 6か所

①熊本赤十字病院、①済生会熊本病院

②熊本労災病院、③荒尾市民病院、

④人吉医療センター、

熊本県指定がん診療連携拠点病院

①熊本中央病院、 11か所

①熊本地域医療センター、

①くももと森都総合病院、

①大腸肛門病センター・高野病院、

②熊本総合病院、⑤山鹿市民医療セン

ター、

⑥水俣市立総合医療センター、

⑦天草地域医療センター、

⑦天草中央総合病院、

⑧熊本東京病院、⑨熊本西病院



※熊本市民病院は震災被害で平成29年1月6日付で指定取消 平成29年3月現在

熊本県がん診療連携協議会の概要

【協議会構成員】 がん診療連携拠点病院（7施設）、県指定がん診療連携拠点病院（11施設）、医療関係団体、熊本県

地域におけるがん診療連携体制等がん医療に係る情報交換

熊本県内の院内がん登録データの分析、評価等

熊本県内のがんに係るセカンドオピニオンが提示可能な医療機関の情報提供

熊本県における研修計画、診療支援医師の派遣調整

地域連携クリティカルパスの整備

各施設・団体から部会へ参加

PDCA推進WG

幹事会

がん診断部会

画像診断に関する研修の実施
病理診断に関する研修の実施
診療支援医師の派遣調整

緩和ケア部会

緩和ケアに関する研修の実施
診療支援医師の派遣調整
緩和ケア・ホスピス連携体制

化学療法部会

化学療法に関する研修の実施
診療支援医師の派遣調整

放射線療法部会

放射線療法に関する研修の実施
診療支援医師の派遣調整

がん登録部会

がん登録に関する研修の実施
院内がん登録の統計
県内のがん登録データ分析、評価

8

医科歯科病診連携の推進

がん診療医科歯科連携とは

がん診療連携拠点病院等と歯科診療所が連携して、がん治療の周術期の口腔ケア等を行う医科歯科病診連携を推進しています。

＜術前・術中の口腔ケアによる効果＞

- ・口腔内細菌による創部感染のリスクの減少
- ・術後肺炎の発症の減少
- ・口腔合併症のリスクの軽減 等

がん医科歯科連携登録歯科医師 514名

平成25年～平成30年4月

紹介患者数 4,353件

がん患者医科歯科医療連携登録歯科医院は、
熊本県歯科医師会のHPに掲載。
(http://www.kuma8020.com/)

9

第3次熊本県がん対策推進計画の概要

目標達成度

がん患者を含む県民が、がんを知り、がんと向き合い、共に支え合う社会

計画期間
平成30年度～平成35年度

進行管理

熊本県がん対策推進会議

全体目標

- ①がんを知りがんを予防する
～科学的根拠に基づくがん予防・がん検診の充実～
- ②適切な医療を受けられる体制を充実させる
～患者本位のがん医療の実現～
- ③がんになっても自分らしく生きることのできる社会を実現する
～尊厳を持って安心して暮らせる社会の構築～

分野別施策と個別目標

1.がんを知り がんを予防する

- (1)がんの一次予防
(がんにかかるないようにする)
- (2)がんの二次予防
(がんの早期発見、がん検診)

4.がんを学び 正しく理解する

5.災害時における がん対策

2.適切な医療を受けら れる体制を充実させる

- (1)診療機能の維持・向上
- (2)医科歯科連携の推進
- (3)がん登録

3.がんになっ ても自分らしく 生きることのできる社会を 実現する

- (1)がんと診断された時からの緩和ケアの推進
- (2)相談支援
- (3)「私のカルテ」による地域との連携
- (4)がん患者等の就労を含めた社会的な問題
- (5)ライフステージに応じたがん対策

10



がんになっても自分らしく生きることのできる社会を実現する

(1)がんと診断された時からの緩和ケアの推進

- ①緩和ケアの提供について
 - ・提供体制の向上と普及啓発の促進、在宅緩和ケアの推進
- ②緩和ケア研修について
 - ・医療従事者への受講奨励と研修会受講体制の整備

(3)「私のカルテ」による地域との連携

- ・「私のカルテ」「私のノート」の普及促進

(4)がん患者等の就労を含めた社会的な問題

- ①就労支援について
 - ・ネットワーク会議等による情報共有の促進と対策への取組み
- ②就労以外の社会的な問題について
 - ・がんに対する偏見の払拭、正しい知識の啓発

(5)ライフステージ（小児、AYA世代、高齢者）に応じたがん対策

- ・連携体制の構築、情報収集・提供の強化

11

がんと診断された時からの緩和ケアの推進

緩和ケアを受ける時期

緩和ケアは、がんの治療ができなくなつてから始めるものではなく、**がんと診断されてから、必要に応じて行われるもの。**

これまでの考え方
これまでの考え方
新しい考え方

がんに対する治療
緩和ケア

がんに対する治療
緩和ケア

がんに対する治療と並行して緩和ケアを行い、状況に合わせて割合を変えていく

※特定非営利活動法人 日本緩和医療学会

12

がんと診断された時からの緩和ケアの推進

緩和ケアの提供体制

○在宅緩和ケアマップ
在宅緩和ケアを行う医療機関の情報をホームページ上に公開

○緩和ケアカンファレンスの実施
月1回程度、各がん診療連携拠点病院で緩和ケアカンファレンスを実施（多職種連携）

○市民公開講座
年1回、県民の方への緩和ケアの普及・啓発のため開催
※昨年度も阿蘇医療センターにて開催

緩和ケア研修会について

○緩和ケア研修会
各拠点病院が多職種の医療従事者を対象とした緩和ケア研修会を開催。

修了者合計	3,554人
医師	1,764人
医師以外	1,790人

平成30年
3月31日時点

13

がんと診断された時からの緩和ケアの推進

市民公開講座

○平成28年度

第4回 市民公開講座
東日本大震災の復興にてご活躍された方々へ
【講師】西山義典先生（アカデミー代表）

○平成29年度

第5回 市民公開講座
阿蘇の大自然とともに生きる人々と緩和ケア
【講師】西山義典先生（アカデミー代表）

市民公開講座

○平成28年度

○平成29年度

14

がんと診断された時からの緩和ケアの推進

緩和ケア研修会について

Oe-learningの導入

○集合研修が2日間→1日間

○対象者は医師に限らず 多職種の医療従事者

＜受講方法＞
「日本緩和ケア医療学会PEACEプロジェクト」HP
「新指針緩和ケア研修会e-learning」のページにて、e-learningを受講。
↓
e-learning修了証書を持って、各拠点病院の集合研修に申込み、集合研修を受講

平成30年4月以降 緩和ケア研修会にe-learningが適用されます

左側：e-learning
右側：集合研修

左側：がん等の診療に携わる医師等に対する緩和ケア研修会 e-learning PEACE

15

がんと診断された時からの緩和ケアの推進

緩和ケアカンファレンス

○月1回程度 各拠点病院にて開催

○講義形式 グループディスカッション 事例報告

○対象者は医師に限らず 多職種の医療従事者

○サテライト会場 設置の回もあり

※詳細は県ホームページ「平成30年度熊本県内のがん診療に関する緩和ケアのお知らせ」

第55回熊本緩和ケアカンファレンス

日時：平成30年10月26日（金）
18：30～19：30
場所：熊本労災病院 中央診療棟5階会議室

「当院におけるがん患者への治療就労両立支援の取り組みについて」

主催：独立行政法人がん患者健全国会全体会 務本労災病院
共催：熊本労災病院連携医療会議会議会
熊本大学医学部附属病院連携会議会議会
対象：県内各医療機関・医療従事者・介護関係者
定員：1,000名
申込方法：別紙参加申込書によりFAXでお申し込み下さい
TEL：0965-33-4151 FAX：0965-32-4406
開会式：総務課
会期：平成30年10月22日（月）

16





相談支援

**がん相談員サポートセンター（平成27年度開設）により、
がん相談員WGの取組み等を支援**

熊本大学医学部附属病院に委託（体制：事業推進員1名・事務職員1名）

◎県内のがん相談員の資質向上
がん相談員研修会の実施（年2回）
がん相談員の連携体制の構築、情報共有及び情報提供

◎がん相談支援センター等の普及啓発活動
県内統一ポスター、チラシ、カードの作成、図書館でがん相談、がん情報冊子の作成、がん相談に関するアンケート調査（現状把握）

◎がんピアサポート活動との連携
県内のがんサロン、がんサロンネットワーク熊本の事務局支援、がんピアサポートセミナーの実施、がん経験者による「おしゃべり相談室」の実施

17

がん相談支援センターの相談内容

治療の理解を深める

- ▶自分のがんや治療について詳しく知りたい
- ▶担当医から提案された以外の治療法がないかどうか知りたい
- ▶セカンドオピニオンを受けたいが、どこへ行けばよいのか知りたいなど

医療者との関わり

- ▶担当医の説明が理解できない
- ▶医療者に自分の疑問や希望をうまく伝えられない
- ▶何を聞けばよいのかわからないなど

気持ちのこと

- ▶気持ちが落ち込んでつらい
- ▶思いを聞いてもらいたいなど

周囲との関わり

- ▶家族にどう話してよいかわからない
- ▶家族の悩みも相談したいなど

制度

- ▶活用できる助成・支援制度・介護・福祉サービスを知りたい
- ▶介護保険の手続きを知りたい
- ▶仕事や育児、家事のことで困っているなど

療養生活の過ごし方

- ▶治療の副作用や合併症と上手に付き合いたい
- ▶在宅で療養したい
- ▶がんの治療に伴う外見の悩みについて、相談できる場所を知りたいなど

出典：「スマートライフプロジェクト 生活習慣病を知ろうーがん」より 18

がん相談支援センターの普及啓発

県内の国指定及び県指定のがん診療連携拠点病院が、がん相談支援センターの統一ポスターを掲示して一堂に周知活動に取り組んでいます。

平成28年1月完成
熊本県がん診療連携協議会
がん相談員ワーキンググループ編

19

熊本県版がん情報冊子

患者さんが、がんを理解し将来の展望をもって治療に臨んでいただけたための一助となるような、療養上の様々な情報をまとめた『熊本県版がん情報冊子』を作成。

熊本県がん相談支援センターのホームページに掲載中
<http://www2.kuh.kumamoto-u.ac.jp/Cancerconsultation/>

平成29年3月 第2版発行
※現在第3版作成中
熊本県がん診療連携協議会
がん相談員ワーキンググループ編

20

熊本県内のがんサロン

※がん患者や家族が、がん治療に関する悩みや体験を語り交流できる場

がんサロンネットワーク熊本（平成24年10月～）
がんサロンの運営、がん治療やがん予防対策についての意見交換や研修活動、がんの啓発、新しいがんサロンの開設を支援する活動を実施。

平成30年6月現在 県内に29か所

実施場所

- …病院
- …個人宅
- …公共施設

21

がんピアおしゃべり相談室

ピア＊サポートおしゃべり相談室の実施

平成25年1月～ 熊本赤十字病院（毎週水・金午後1時～3時半）
平成26年9月～ 国立病院機構熊本医療センター（毎月第1、第2火曜午前11時～午後0時半）
平成30年9月～ 熊本大学医学部附属病院（第3木曜午後1時～3時半）

がん経験者（ピアサポート）が、がん患者さんやご家族の相談に対応します。
個別対応で、相談者の方のペースでお話することができます。
※ご相談に費用はかかりません。
予約不要ですのでお気軽に
お越しください。

がん相談ホットライン
(熊本市 ウェルバルくまもと)
096-364-3355 (直通)
毎週月・木 9時半～12時、13時～15時半 22



「私のカルテ」による地域との連携

がん患者の、医療・介護の情報、地域のかかりつけ医とがん診療連携拠点病院の医師とが共有する診療計画表、検査情報等を綴ったもの
かかりつけ医と拠点病院の医師とで患者の情報が共有されることで切れ目のない医療を受けることができる

専門病院の役割
年に数回、専門医による診察や精密検査を担当

かかりつけ医の役割
日頃から定期的な診察、血液検査、画像検査、薬の処方などを担当

普及促進
熊本県がん診療連携協議会
熊本県私のカルテがん診療センター（熊本大学医学部附属病院・導入支援）

【私のカルテの主な機能】
共同診療計画表、検査データ（挿入）
連携ノート記入表、医療者からのメッセージ・特記事項、患者さん・家族から医療者へのメッセージ欄、お薬手帳等

訪問看護ステーション
介護事業者

私のカルテ・私のノートで連携

「私のノート」とは…
重い病にかかり、治療・生活・仕事・家族のことなど様々な心配事や不安を抱えている患者さん・ご家族が、治療や療養について医療者と十分に話し合うことを手助けするためのツールです。

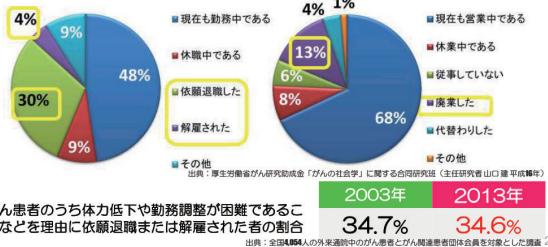
23

がん患者等の就労を含めた社会的な問題

がん患者を対象に調査を行った結果がんの診断後、

- 勤務者の34%が依頼退職、解雇されている。
- 自営業等の者の13%が廃業している。

診断時点にお勤めしていた会社や営んでいた事業等について
お勤めの方



がん患者等への就労支援対策

熊本県がん患者等就労支援ネットワーク会議

県内におけるがん患者等の就労支援対策を総合的に推進することを目的に平成29年2月に設置（今年度は平成30年8月開催）

●ネットワーク会議

診断早期の離職を防止するためのリーフレットを作成し、拠点病院等の関係機関に配布、がん患者等に周知。

●ハローワーク熊本

平成28年12月から熊本大学医学部附属病院に「就職支援ナビゲーター」を派遣し、出張相談を実施。

●産業保健総合支援センター

事業場における治療と職業生活の両立支援のためのガイドラインの普及啓発

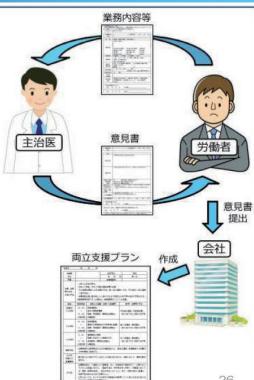


病気を抱える方の治療と仕事の両立支援に関するガイドライン

治療と仕事の両立支援のための取組の進め方

① 労働者が事業者へ申出

- 労働者から、主治医に対して、業務内容等を記載した書面を提供
- それを参考に主治医が、症状、就業の可否、作業転換等の望ましい就業上の措置、配慮事項を記載した意見書を作成
- 労働者が、主治医の意見書を事業者に提出



② 事業者が産業医等の意見を聴取

③ 事業者が就業上の措置等を決定・実施

- 事業者は、主治医、産業医等の意見を勘案し、労働者の意見も聴取した上で、就業の可否、就業上の措置（作業転換等）、治療への配慮（通院時間の確保等）の内容を決定・実施

※「両立支援プラン」の作成が望ましい

26

今後も、皆様のご協力を
お願いします。



ご清聴ありがとうございました！

❖ リレーフォーライフくまもとへの参加

今年度は、昨年度に引き続き「がんセンター」として参加しました。「リレー・フォー・ライフ・ジャパン2018くまもと」で「医療者とのあおぞらおしゃべり会」、「チャリティーレモネードスタンド」を開催いたしました。

「医療者とのあおぞらおしゃべり会」は、昨年度に引き続き、患者様やご家族が、普段、医療者へ聞けない事・言えない事・疑問点などを医療者と一緒に“おしゃべり”する会として開催いたしました。患者様・ご家族および医療関係者の35名に参加いただき、患者様・ご家族が医療者に直接「声」を届けることができる貴重な機会となりました。



3. 医療従事者への活動



❖ 緩和ケア研修会の開催

がん診療に携わる医師が、緩和ケアについての基本的な知識を習得し、がんの治療の初期段階から緩和ケアが提供されることを目的として「がん等の診療に携わる医師等に対する緩和ケア研修会の開催指針」に沿って開催しています。平成30年度は、緩和ケア研修会の開催指針が旧指針から新指針への移行期間となり、新指針にはe-learning学習が導入される等、研修会の開催方法、内容等が変更されました。熊本大学医学部附属病院では8月に新指針に基づき開催し、医師及び医師以外の医療従事者の26名が緩和ケア研修会を修了いたしました。



【熊本大学医学部附属病院主催】緩和ケア研修会受講人数

❖ 熊本緩和ケアカンファレンスの開催

熊本県がん診療連携協議会緩和ケア部会との共催により、熊本地域の病院や緩和ケア病棟、在宅支援診療所等の緩和ケアに関わる医療、介護、福祉、行政その他が協働して、緩和ケアに関する事案・課題・連携協力に関することを全人的に協議・研究し、熊本の緩和ケアの質を向上することを目的として、熊本における緩和ケアの関係者を対象とした「熊本緩和ケアカンファレンス」を毎月1回程度開催しています。

開催情報は熊本大学医学部附属病院緩和ケアセンターホームページにて随時更新しています。参加は無料となっていますので、興味のある方はぜひご参加下さい。

〈平成30年度 熊本緩和ケアカンファレンス開催実績一覧〉

回	開催日	主催病院	テーマ
第48回	4月19日(木)	熊本大学医学部附属病院	<事例検討> 当院で看取った頭頸部腫瘍の一事例 ～スピリチュアルケアに苦手意識を持っていませんか？～ 論点：1) 気持ちを表出できる条件とは何か？ 2) 問題を解決するだけでなく、問題と共に生きるアプローチ
第49回	6月21日(木)	熊本大学医学部附属病院	<特別講演> HIV感染症の基礎とHIV診療における注意点
第50回	6月30日(土)	熊本南病院	1. 地域で支える緩和ケア 【ホスピスケアと地域のつながり】 2. パネルディスカッション 「がんと向き合い、共に支え合う社会を目指して」 ～保健、福祉、教育、医療の立場から～
第51回	7月27日(金)	熊本大学医学部附属病院	<特別講演> 治療医が学んだ緩和ケア～30余年の馬齢を経て～
第52回	8月9日(木)	済生会熊本病院	アドバンス・ケア・プランニングについて～患者の生き方をともに考える～
第53回	8月16日(木)	熊本赤十字病院	心不全の緩和ケアについて考えよう～実際の症例を踏まえて～
第54回	10月6日(土) <small>(台風の影響により中止)</small>	阿蘇医療センター	きっと役に立つ！緩和ケアの基礎知識～治療に伴う日常生活を多職種で支えます～
第55回	10月26日(金)	熊本労災病院	「当院におけるがん患者への治療就労両立支援の取り組みについて」
第56回	11月9日(金)	熊本中央病院	現場実施に生かす「臨床倫理」の考え方 ～緩和的鎮静・DNARをめぐる倫理問題を中心に～
第57回	11月16日(金)	大腸肛門病センター高野病院	I 「当院の緩和ケア病棟の現状報告」 II 「在宅医が大学病院に戻って取り組む療養選択支援」 ～改めて考える緩和ケアが果た役割～
第58回	12月13日(木)	熊本在宅ドクターネット	1. 慢性心不全、慢性呼吸不全の在宅緩和ケアを考える 2. パネルディスカッション
第59回	1月25日(金)	熊本地域医療センター	終末期における皮膚科医師の介入 (実習) リンパ浮腫患者のケア～弾性包帯の巻き上げの実践
第60回	2月13日(水)	国立病院機構熊本医療センター	
第61回	3月13日(水)	熊本ホスピス緩和ケア協会	



4. 在宅緩和ケアマップ



平成29年2月に熊本県がん診療連携協議会緩和ケア部会において報告させていただきました『熊本県の「在宅緩和ケア」に関するアンケート』に多大なご協力・ご助力を賜りました熊本県の各医療機関・熊本県医師会・熊本県健康福祉部の皆様に心から御礼申し上げます。誠にありがとうございました。

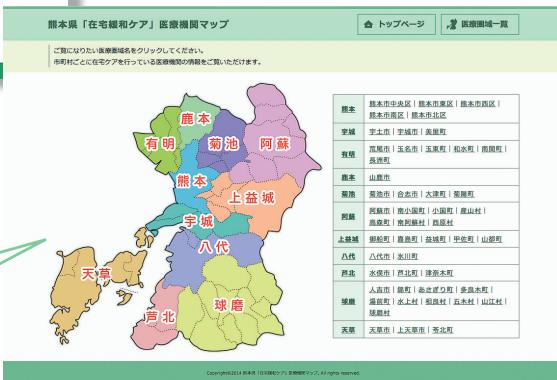
今回、平成28年10月に再度アンケート調査を実施し、アンケート結果に基づき、情報公開にご賛同いただきました医療機関の情報を平成29年12月に下記HPにて更新し、新たに公開情報を追加いたしました。今後も各種アンケート調査を予定しておりますので、ご協力いただけますようお願い申し上げます。

<http://www.kuh.kumamoto-u.ac.jp/cmc/zkmap/>

The screenshot shows the homepage of Kumamoto University Hospital Attached Hospital. On the right side, there is a large green box titled "熊本県の在宅緩和ケアMAPについて" (About the In-home Care Map of Kumamoto Prefecture). It contains text and a small illustration of two people. Below this, there is a section titled "前回県内の医療機関様へお知らせ" (Announcement to medical institutions in the county) with two numbered points. At the bottom of the green box, there is contact information: "TEL: 096-372-5993" and "E-mail: iyke-garenrenkei (@kumamoto-u.ac.jp)".

下記フォーマットで、各医療機関の情報を公開しています。

医療機関名	
所在地	
電話番号	FAX
在宅（患者の自宅等）での看取り	
在宅療養支援診療所・在宅支援病院の施設基準	
在宅での医療用麻薬の持続皮下注射	
在宅でのTPN（Total Parenteral Nutrition、中央静脈栄養）	
在宅での経管栄養や胃瘻からの栄養管理について	
在宅での尿道カテーテルの管理について	



5. 熊本県がん診療連携拠点病院



都道府県がん診療連携拠点病院

① 熊本大学医学部附属病院

熊本市中央区本荘1-1-1
☎ 096-344-2111

地域がん診療連携拠点病院(国指定)

① 熊本労災病院

八代市竹原町1670
☎ 0965-33-4151

② 人吉医療センター

人吉市老神町35
☎ 0966-22-2191

③ 熊本赤十字病院

熊本市東区長嶺南2-1-1
☎ 096-384-2111

④ 熊本医療センター

熊本市中央区二の丸1-5
☎ 096-353-6501

⑤ 済生会熊本病院

熊本市南区近見5-3-1
☎ 096-351-8000

⑥ 荒尾市民病院

荒尾市荒尾2600
☎ 0968-63-1115

熊本県指定がん診療連携拠点病院

① 熊本中央病院

熊本市南区田井島1-5-1
☎ 096-370-3111

② 熊本再春荘病院

合志市須屋2659
☎ 096-242-1000

③ 熊本総合病院

八代市通町10番10号
☎ 0965-32-7111

④ 水俣市立総合医療センター

水俣市天神町1-2-1
☎ 0966-63-2101

⑤ 天草地域医療センター

天草市亀場町食場854-1
☎ 0969-24-4111

⑥ 天草中央総合病院

天草市東町101
☎ 0969-22-0011

⑦ 熊本地域医療センター

熊本市中央区本荘5-16-10
☎ 096-363-3311

⑧ くまもと森都総合病院

熊本市中央区大江3-2-65
☎ 096-364-6000

⑨ 大腸肛門病センター高野病院

熊本市中央区大江3-2-55
☎ 096-320-6500

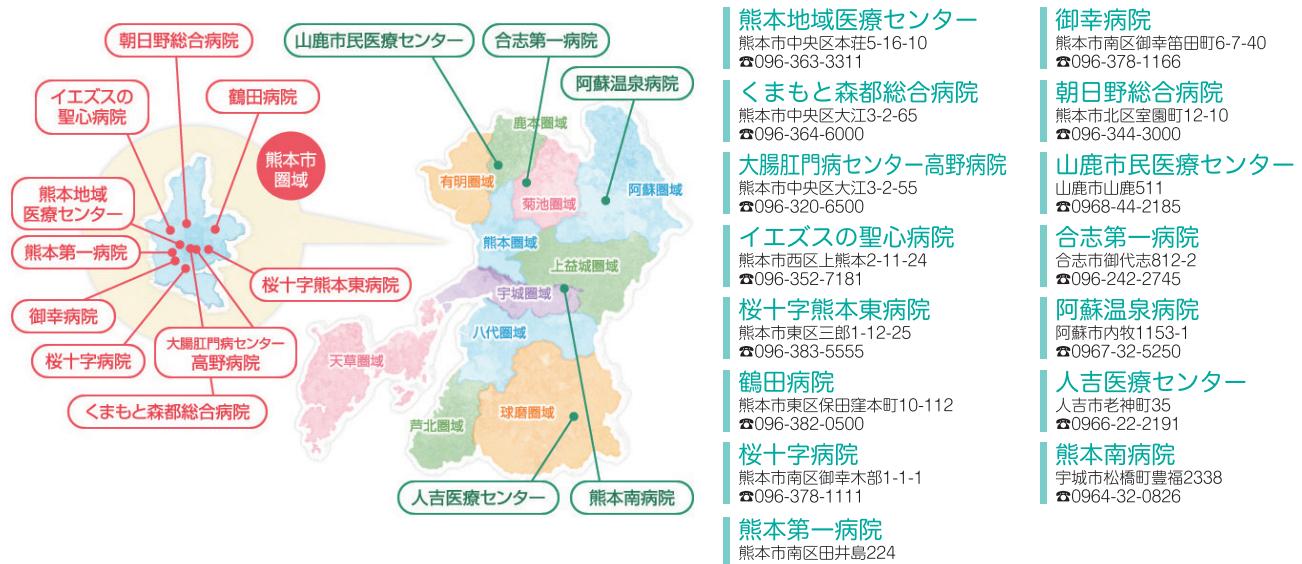
⑩ 山鹿市民医療センター

山鹿市山鹿511
☎ 0968-44-2185

⑪ 熊本南病院

宇城市松橋町豊福2338
☎ 0964-32-0826

6. 緩和ケア病棟のある病院



7. 緩和ケアセンターホームページについて

平成28年3月より熊本大学医学部附属病院緩和ケアセンターのホームページを開設しております。各種研修会などのお知らせを随時更新しておりますので、ぜひご覧下さい。

熊大病院 緩和ケアセンター

で検索して下さい。





医療者の方への
お知らせも
掲載しています。

8. 相談窓口

みなさんと話し合いながら、ご希望に添った支援を行っていきます。
いつでもお気軽にご連絡下さい。

連絡先

TEL:096-373-5637 FAX:096-373-5587
Mail:kanwa@jimu.kumamoto-u.ac.jp

