



がん治療と生殖医療



がんは今や不治の病ではなく、完治して社会復帰する人々が増えてきています。そんな中で問題となってきたのが若い世代(AYA世代: Adolescent (思春期) and Young Adult (若年成人); 15-30才)の妊産能(赤ちゃんをつくる力)喪失です。この世代での死因の第3位は悪性新生物(がん)なのです。婦人科がんや泌尿器科がん(子宮がん、卵巣がんや精巣腫瘍)に対する手術、或いは血液がん、骨肉腫や乳がんなどに対する抗がん剤治療によって精子や卵子が出来なくなることがあるのです。私も実際にそうした患者さんを何人も見てきました。そうなった後では取り返しがつきませんから、がんに対する治療を受ける前に妊産能を残す治療を受けて、がん治療に臨むという妊産能温存療法が注目されています。今年、日本癌治療学会からもこの治療に関するガイドラインが出版されます。

- 1) 男性の場合：マスターベーションで精液を採取し、凍結保存する。
正常精液であれば、1回の採取で将来の妊産能は十分に確保できます。
- 2) 女性の場合：婦人科がんによる場合とその他のがんに対する抗がん剤の影響による場合を分けて考えます。
 - A) 子宮温存が可能か？ 初期の子宮がんであれば、子宮頸がんでも子宮体がんでも子宮を残せる可能性があります。進行子宮頸がんでも、条件が許せば子宮頸部と膈の上部を切除して、子宮体部(妊娠する場)を温存することが出来ます。
 - B) 卵巣がんの場合には、がんのタイプ(組織型)によって片側の卵巣のみを取るだけで済むこともあります。
 - C) 子宮も卵巣も取らなければならない場合、正常と思われる卵巣の一部があれば、下記の卵巣組織凍結保存を行い、現在臨床研究が進んでいる他人からの子宮移植が可能となるかもしれません。
 - D) 抗がん剤による治療で卵巣がダメージを受けて妊産能を失う可能性がある場合には、治療前に卵子や受精卵を凍結保存しておき、がんが完治して赤ちゃんを産める体になったところで、凍結した卵子や受精卵を用いた体外受精で赤ちゃんを産める可能性が残ります。
 - E) 治療開始までに時間的余裕が無い場合には、一方の卵巣を摘出して卵巣組織を凍結保存しておき、将来子供を望める状態になった時に自家移植(反対側の卵巣に移植する)を行うと妊娠する可能性が期待できます。この治療はまだ臨床研究的なもので、認可された施設のみで行われています。当院もその国内30施設の一つです。

外科系主任部長、婦人科診療部長 中村 康彦

『NICU・GCU 卒業生のつどい』を開催しました



平成29年8月20日(日)、当院大会議室において『NICU・GCU 卒業生のつどい』を開催しました。今年度は16家族、総勢52名の参加があり、ボランティアサークル「マミー&メイクラブ」と周産期センタースタッフによる絵本の紹介やふれあい遊び、新聞紙を使った遊びを楽しみました。また、現在NICU・GCUに入院中の赤ちゃんやご家族、スタッフへ応援メッセージを書いていただきました。



上手にお片付けできたね



新聞紙であそんだね！

詳細はHPを見てみてね。



「応援メッセージ」



みんな いい笑顔で！「はい チーズ」

アレルギー対応食 レシピ



豆乳チーズのせハンバーグ

(1人分)
 ・エネルギー 177 kcal ・脂質 11.3 g
 ・たんぱく質 9.4 g ・塩分 0.4 g
 ・炭水化物 8.1 g ・カルシウム 41 mg

食物アレルギーを持つお子さんがいても特別な材料を使わずに、お友だちと同じ料理が食べられます。たくさんのアイデアレシピは、「cookpad 34小児難治アレ学会」で検索してみてくださいね

第34回 日本小児難治喘息アレルギー疾患学会 「病院施設・各種学校対抗！アレルギー対応食おもてなし料理コンテスト」において、当院 栄養管理部の平谷さん率いる「チームYPU」が見事『アイデア賞』を受賞されました。今回は、豆乳で作ったチーズを使ったレシピを紹介します。

乳製品アレルギーの方でも豆乳で簡単にチーズが作れます。子どもに人気のあるハンバーグにチーズをのせることでこくが加わり、より美味しさが増しますよ

【レシピ提供者】
 栄養管理部
 平谷 絵里

- 材料 (4人分)**
- ・牛ミンチ 80g
 - ・豚ミンチ 80g
 - ・玉ねぎ 100g(1/2玉)
 - ① 片栗粉 20g
 - ・木綿豆腐 80g
 - ② 塩 小さじ1/4
 - ・こしょう 少々
 - ・油 小さじ1
 - ・サニーレタス 25g
 - ・人参 20g
- 【豆乳チーズ】**
- ・無調整豆乳 100cc
 - ・レモン汁 大さじ1/2

- 作り方**
- 【豆乳チーズを作る】
 ① 分量のレモン果汁と無調整豆乳を混ぜ合わせる。
 ② ボールとザルを重ね、ザルの上にキッチンペーパーを2枚置き、①を流し入れる。冷蔵庫で2時間程水切りする。
- 【ハンバーグを作る】
 ③ 玉ねぎはみじん切りにし、血にひろげてレンジで500W、2~3分加熱して冷ます。
 ④ ボールに豚ミンチと牛ミンチ、③の玉ねぎ、②を加え、粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。
 ⑤ ④を丸めて形を整え、フライパンに油をひいて両面を焼く。
 ⑥ 血にハンバーグを盛り、豆乳チーズをのせ、人参とサニーレタスを飾り付けて出来上がり。お好みでケチャップをかけても♪

センター稼働状況

| | | | |
|-------|-----|----------|-------|
| 分娩数 | 40件 | 緊急帝王切開 | 2件 |
| 母体搬送 | 1件 | NICU稼働率 | 75.0% |
| 新生児搬送 | 0件 | MFICU稼働率 | 90.9% |

(平成29年8月)

「りんご狩り」



編集後記

9月に入り、朝夕は過ごしやすくなりましたね。秋と言えは稲刈り。子どもの頃、この時期になると親戚が集まり、祖父母の田んぼで稲刈りとはげかけを手伝ったものです。翌日は筋肉痛で大変でしたが今ではいい思い出です
 (C.K.N.S.Y.M.K.H.)

周産期センター
 キャラクター
 マミー&メイ

by. お飾り隊