

Vol.25  
2022  
SEPTEMBER

TAKE FREE  
ご自由にお持ち下さい

# KUJIRA



## 診療科紹介

小児神経・発達障害外来

NUTRITION MANAGEMENT ROOM NEWS

栄養管理室だより





# 診療科

## 紹介

### 小児神経・発達障害外来

#### 診療の特色

小児神経・発達障害外来では神経筋疾患(てんかん、チック症を含む)、発達障害(注意欠如多動症、自閉スペクトラム症、軽度知的障害、言語障害など)、その二次障害、心身症、自律神経障害などの疾患を対象に、小児神経発達医師、小児心身症専門医師、臨床心理士、リハビリテーションで総合的に診療しています。

検査は血液検査、染色体、脳波、CT、MRI、ABR(聴覚脳幹反応)、睡眠検査、発達検査(新版K式発達検査、津守式発達検査など)、知能検査(田中・ビネー式-V、WPPSI-III、WISC-IV、WISC-V、K-ABC-II、WAIS-IVなど)を行っています。また、ソーシャルスキルトレーニング(SST)、ペアレントトレーニング、おもちゃ療法なども行っています。

現在は専門医師4名、臨床心理士4名(常勤3名、非常勤1名)、リハビリテーション(作業療法士OT、理学療法士PT、言語聴覚士ST)で毎日午前・午後診療を行っています。現時点では外来診療のみで入院診療は行っておらず、予約診療とさせていただきます。(予約センター、小児科外来に電話で予約できます。)また、紹介状の有無は問いません。(紹介状持参をお勧めしております。現在、年間400~450名の新患者さんが来院されています。)

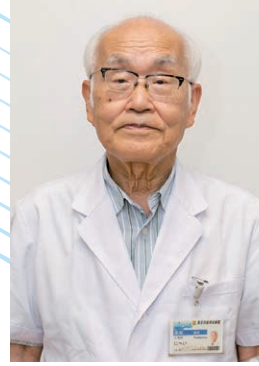
合併症、器質的疾患を考慮しながら臨床心理・リハビリテーションとチームを組み総合的な診察・診療をし、できるだけ受診するまでの期間を短くすることを大切にしています。また園、学校、保健所、子ども家族支援センター、児童相談所や思春期、成人の「心の診療科」「精神科」と連携して、家族、兄弟を

含めて総合的に見るように心がけております。

できる限り受診まで、療育までの期間を短く、診察室に留まらず外へ出て(現在も奥多摩、檜原村、日の出町、瑞穂町などに出かけています。)自立のための支援をしてまいります。そして新しい考え方、治療法、検査法、IT技術を取り入れた診察・診療をしていきたいと考えています。

#### ◀小児科外来のスタッフ

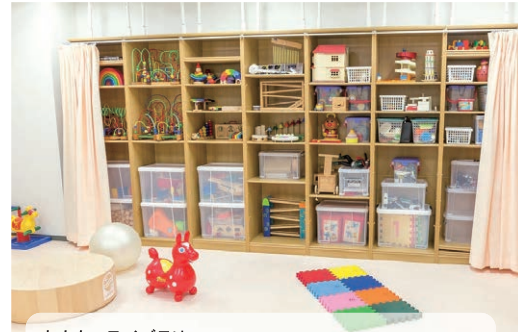
(前列左から秋谷医師、金田医師、二瓶医師、スプラット医師)



小児科 顧問 <sup>に へい けん じ</sup> 二瓶 健次

#### 【資格・専門医】

日本小児神経学会名誉会員  
日本グッドトイ委員会(理事)  
難病のこども支援全国ネットワーク(監事)  
ベネッセコーポレーション  
こどもチャレンジ医療アドバイザー  
日本小児科学会認定医  
日本小児神経学会認定医  
日本小児精神神経学会専門医  
子どものこころ専門医  
【出身大学】東北大学医学部



#### おもちゃライブラリー

おもちゃライブラリーは専門医や心理士の指導のもと、おもちゃを使って子どもの発達を伸ばしていくことを目的としています。



# 栄養管理室だより



管理栄養士  
小針 朋世

## 秋バテ防止

秋になっても体調不良が続く「秋バテ」の方はいらっしゃいませんか？  
食生活を工夫して「秋バテ防止」に取り組んでみましょう！



### 食事にビタミンB1を多く含む食べ物を取りいれよう

秋バテ気味の方は、ビタミンB1を多く含む食べ物を取り入れると疲労回復が期待できます。

〈食材例〉 豚肉・うなぎ・玄米・えのき・大豆・ニンニク



### 旬の食材を使おう

秋に旬となる食べ物は様々ありますが、特にきのこ（椎茸・しめじ・舞茸・えのき）は旨味も多く、おいしく食べられます。その他、ごぼう、里芋、さつまいもなどの食べ物もあります。



### 秋バテ防止レシピ

## 豚肉ときのこのたきこみご飯



#### 食材(4~5人前)

米……………2合  
豚もも肉……………150g  
舞茸……………1袋(100g)  
しめじ……………1袋(100g)  
酒……………大さじ1杯  
白だし……………大さじ3杯  
(減塩タイプ)  
塩……………小さじ1/2杯  
水……………300ml  
三つ葉……………適量

#### 作り方

- ① 洗米ののち、水に浸して(夏30分・冬90分が目安)ざるにあげて水気を切る。
- ② 豚肉は3cm程度の大きさに切る。しめじは石づきを切って手でほぐす。舞茸・三つ葉は食べやすい大きさにする。
- ③ 炊飯器に米、酒、白だし、塩を入れ、2合の目盛りまで水を加えて全体をかき混ぜる。豚肉、しめじ、舞茸をのせて炊く。炊けたご飯に三つ葉をのせる。

5人前のときの  
1人分

エネルギー:273kcal たんぱく質:9.2g 食塩相当量:1.1g 食物繊維:1.6g ビタミンB1:0.4mg  
(推奨量:男性 18歳~49歳1.4mg、50~64歳1.3mg、75歳以上1.2mg 女性 18~74歳1.1mg、75歳以上0.9mg)





# くじら保育室の作品を展示しています！



院内保育室『くじら保育室』園児の様々な作品の展示を始めました。

場所は、1階循環器外来前、内視鏡センター側の壁です。

毎月作品が変わるので、是非ご覧ください！



## Access Map

### [ 最寄り駅からのご案内 ]

- JR青梅線昭島駅〈徒歩15分〉  
南口を出て右へ直進、JR八高線のガードを潜り、直進して右側
- JR青梅線・JR八高線・西武拝島線拝島駅〈徒歩10分〉南口を出て左へ直進  
松原町4丁目交差点を左側へ道なり直進して左側



医療法人徳洲会

## 東京西徳洲会病院

TOKYO NISHI TOKUSHUKAI HOSPITAL

〒196-0003 東京都昭島市松原町3-1-1

TEL:042-500-4433(代表) 24時間対応



東京西くじら訪問看護ステーション併設 ☎042-847-3660

### お知らせ 看護補助者(看護助手)を募集しています

●正社員・パート(週4日~)・週1日アルバイト!

●未経験者も歓迎! ゆっくり丁寧に指導します!

看護部ホームページもご覧ください。ご質問などお気軽にお問い合わせください。

東京西徳洲会病院 総務課人事 ☎042-846-7112 (9時~16時)