



大腸・肛門病専門ならではのこだわり 腸にやさしく食物繊維たっぷりのメニュー

医療法人恵仁会 松島病院 大腸肛門病センター(神奈川・横浜)

全国から患者が集まる大腸・肛門病専門病院の病院食の秘密は食物繊維。
院内レストランでは、管理栄養士が監修したメニューが味わえる。

メニューの一例

- 松島御膳 1,000円(税込)
レストラン「グリル」で提供。管理栄養士監修の健康メニューでドリンクも付いたセット。
1食で20品目以上が摂取できる。
内容：焼き合わせ、焼き物、五穀ご飯(きび・大麦・もち粟・はと麦・アマランサス)、揚げ物、季節の果物、吸い物 ※エネルギー881kcal、食物繊維10.8g、塩分3.3g



7階のレストラン「グリル」は、通院患者のほか、一般の人でも利用可能。横浜ランドマークタワーを望みながらゆっくり食事が楽しめる。

医療法人恵仁会
松島病院 大腸肛門病センター
神奈川県横浜市西区戸部本町19-11
TEL: 045-321-7311
診療科目：肛門外科、肛門内科、消化器内科、消化器外科、麻酔科、放射線科
病床数：117床
レストラン「グリル」
営業時間：10:00～19:00(ラストオーダー18:30)
日曜・祝日は13:00～17:00(ラストオーダー16:30)

京浜急行線の戸部駅および横浜市営地下鉄ブルーラインの高島町駅からともに徒歩4分ほどのアクセス良好な場所にも、もっぱら肛門疾患の診断、治療、手術に強みをもつ病院がある。1924(大正13)年の設立以来、徹底して肛門疾患に取り組んできた松島病院だ。この地域のみならず日本各地から痔の治療に多くの患者さんが訪れる。とくに肛門科の三大疾患といわれる痔核、裂肛、痔瘻の入院手術件数は年間3500件以上で、大腸・肛門病の領域に限定した質の高い専門医療を追求している。院内には12室の治療浴室があり(すべて浴槽底面の気泡マットから泡が出るフローバス)、117床の入院病棟は各室にシャワートイレを設置するなど、肛門疾患専門ならではの設備が整っている。



お話を伺った栄養科の新妻さん。

痔とは肛門周囲の良性疾患の総称で、大きく痔核、裂肛、痔瘻のことであるが、早期であればそのほとんどは手術せずに治すことができる。痔核はいわゆる「いぼ痔」と呼ばれ、肛門の内側にある皮膚や粘膜がうっ血して、いぼのように膨らんでくる状態で、三疾患のうち60パーセントを占める。裂肛は「切れ痔」と呼ばれるもの。痔瘻



適時適温で提供される病院食は、栄養科がレシピを考案した14日サイクル。レシピ本も発売されている。



「お祝膳」には松島病院の焼印が押された「どら焼き」も提供される。

は肛門周囲が細菌感染により化膿してしまう状態をさす。肛門疾患の治療は適切な排便なくしては不可能と言える。「痔の原因の多くは便秘や下痢です。食物繊維と水分をたっぷり摂ることで正しい排便を促し、症状を軽減させます」と話すのは、2003年から松島病院栄養科に勤務する管理栄養士の新妻京子さん。

松島病院では、手術で入院する患者さんに対し、栄養科が中心となって手術後に適した食事の献立を作成する。さらに退院後の食生活についての指導もおこなっている。「食物繊維は、便の柔らかさを保つ働きがあります。排便時のいきみを軽くし、手術後の経過を助けるため、食事には白米に比べ、食物繊維、ビタミンB1・B2、鉄分、ミネラルを多く含む五穀ご飯を取り入れています。当院では1日に必要な食物繊維量を20グラムとしているため、食物繊維を多く含む食材を多種使用して調理しています」

松島病院に入院中の患者さんは、疾患にあわせて排便機能に何らかの障がいのあることも多い。新妻さんをはじめとする管理栄養士は、ドクターやほかのメディカルスタッフとともに重要な役割を担っている。例えば、入院中の食事は、朝、昼、夕の3食すべてを2種類用意し、患者さんの症状や体調によって選べるようにする。退院後、知るか人ぞ知るメニューである。レストランは通院者のほか一般の人でも利用可能だ。病院食はからだによいけどおいしいくない、では食欲はわかない。だが、松島病院の病院食は、大腸・肛門病の専門病院だからこそこのこだわりが詰まった、おいしくて腸にやさしいメニューだ。主役はたっぷりの食物繊維。そのおいしさを、まずはレストランで味わってみてはいかがだろうか。