



胆のうは、胆石ができる部位ということですが、ある臓器かと思いますが、右上腹部痛、はき気、おう吐、発熱などを主症状とする急性炎症を起こすことがあります。腹痛症例の中でその頻度は、軽症を除くと急性虫垂炎に次ぐとの報告もあります。原因の多くは胆のう結石ですが、無症状の結石保有者では数%が急性胆のう炎を発症するとも言われています。

治療は多くの場合、胆のうの摘出が必要です。手術時期は従来、抗生物質などで炎症をおさめた後が一般的でした。しかし、最近では、発症3日以内の早期腹腔鏡下手術（お腹に小さな穴を開けて行う）が推奨さ

急性胆のう炎

蒲郡市民病院

外科医師 藤竹 信一

れており、昨年出た診療ガイドラインにも明記されています。これは、苦痛の早期除去や術後の負担軽減のほか、医療費節減や入院期間短縮にも貢献する優れた方法で、市民病院ではすでに5年前より取り組んでいます。発症からの時間が治療法に影響しますので、気になる症状があれば我慢しないで、医療機関を受診してください。

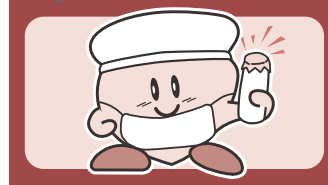
「糖尿病教室4月・5月」

ところ 市民病院2階講義室
(4月17日(月)・5月22日(月)は市民病院7階食堂)

4月	5月	講義内容
12日(水)	17日(水)	糖尿病とは
13日(木)	18日(木)	日常生活の話
14日(金)	19日(金)	合併症、検査
17日(月)	22日(月)	食事の話
18日(火)	23日(火)	薬と運動の話

※各日ともに午後2時～3時。事前にテキスト「糖尿病ってなあに」(200円)を院内売店でご購入ください。

学校給食 おすすめ メニュー



甘めのみそ味で、野菜ぎらいな子どもたちでも、たくさんキャベツを食べることができると立派です。

大量調理でのいため物は、水分がでるので調理手順などを工夫しています。

◆材料(4人分)◆

豚もも肉(スライス) : 80g
酒 : 小さじ1杯弱
キャベツ(大葉1枚・5cm たんざく切り) : 100g
たけのこ・水煮(いちよう切り) : 60g
サラダ油 : 小さじ1杯
赤みそ : 大さじ1杯強
砂糖(三温糖) : 大さじ2杯強
こいくちしょうゆ : 小さじ2杯
トウバンジャン : 0.1g

回鍋肉 (ホイコーロー)

問合先 学校給食課 ☎66・1800



83キロカロリー (1人分)

- ◆作り方◆
- 鍋にサラダ油を入れ熱し、トウバンジャンを入れなじませたところで豚もも肉をいため、酒をふり入れます。
 - たけのこを入れいため、砂糖を入れます。
 - しょうゆとみそをといて入れます。
 - 最後にキャベツを入れ、さつといため合わせてでき上がり。
- ※中華料理の回鍋肉は、豚のかたまり肉をゆで、さましてから薄切りにして使用します。回鍋肉は、一度調理したものを再度鍋に戻して調理することだそうです。