

愛知県 精神医療センター ニュース

[愛知県精神医療センター広報誌]



企画・経営グループ **栄養**

教えて先生！

公的医療としての司法精神医学
—精神鑑定と医療観察法医療—

INFORMATION

2022 年度
愛知県精神医療センター公開講座のお知らせ

教 え て 先 生 ！

vol. 09

公的医療としての司法精神医学
—精神鑑定と医療観察法医療—

司法精神医学という言葉は聞き慣れない言葉でしょう。それは法律手続きや法廷と深く関連する精神医学の一分野です。司法精神医学が対応する分野の代表的なものとして精神鑑定と医療観察法医療があります。今回はこの2つについて少し紹介します。

我が国には刑法等の法律によって国民に対して禁止事項が触法行為として定められています。窃盗行為や殺人などです。これらの触法行為を行った人は原則的には裁判によって刑罰が科されることになります。しかしこれには例外規定があります。その一つが刑法第39条による犯行時の精神状態に対する心神喪失と心神耗弱の規定です。これらに該当すると法的に判断をされると刑罰が減免されます。この判断をするにあたり重要な専門情報となるものが熟練した精神科医師等による精神鑑定です。そして、この刑法第39条の規定によって、放火や殺人などの重大な触法行為を行いながらも懲役などの刑罰の対象とならない人が生じることがあります。

医療観察法（正式名：心神喪失等の状態で重大な他害行為を行った者の医療と観察等に関する法律）はこうした人の中で、裁判所の審判で必要と認めた者に医療を義務付ける制度です。この制度の対象となる人は、精神疾



今号の先生

患と触法行為の関連を学習し安全な対応方法を身に付けてから社会復帰を行います。ここでは通常の精神医療よりも丹念で慎重な医療が行われます。この制度の医療を受ける人には、治療者と協力して治療を味方につけて社会の一員として希望をもって生活をできるよう計画的な医療が行われます。

この制度による専門的な入院医療機関は全国に35カ所あります（令和4年10月末現在）。制度の運用が開始された平成17年7月から令和2年12月末までに全国で4,300人余りの人が治療を受けることになりました。

精神鑑定も医療観察法の医療も一般の精神医療とは異なる特徴があります。その大きな特徴の一つは、裁判所等の命令に基づく公的な性格なものだということです。愛知県精神医療センターでは、こうした精神鑑定業務や医療観察法医療をはじめとした公的な医療を幅広く担当しております。県民をはじめ多くの方々のご理解とご支援を頂きつつ進めてまいります。

Information

2022 年度 愛知県精神医療センター 公開講座のお知らせ

今年度もYouTubeによるオンデマンド方式で講座を配信いたします。ご案内期間中であれば、いつでもご視聴いただけます。配信期間に、愛知県精神医療センターホームページで、ご視聴のためのアドレスをご案内します。

第2回 【テーマ】 精神科看護師と考えるシリーズ2回目「シリーズ1回目の質問に答えます」
講師：新藤 守孝 医師
坂田 正治 精神科認定看護師
新美 浩二郎 精神科認定看護師
配信期間： 令和4年9月30日～10月29日

第3回 【テーマ】 「おとなの発達障害について」
講師：沢出 新吾 臨床心理士
配信期間： 令和4年12月23日～令和5年1月22日

第4回 【テーマ】 「精神科のくすりの話」
講師：薬剤部職員 薬剤師
配信期間： 令和5年2月3日～令和5年3月2日

問い合わせ先 事務部総務グループ TEL 052-763-1511 内線：610



愛知県精神医療センター
Aichi Psychiatric Medical Center

〒464-0031 名古屋市千種区徳川山町 4-1-7
TEL 052-763-1511
<https://apmc.pref.aichi.jp/>



企画・経営グループ

栄養



栄養担当は、病院管理栄養士2名、委託給食スタッフ18名(管理栄養士・栄養士・調理師など令和4年7月現在)で「患者様に喜ばれる安全でおいしい食事作り、患者様の病状回復に結びつく栄養管理・栄養指導」をモットーにスタッフ一同、日々取り組んでいます。

毎日のお食事は、栄養バランスや嗜好、安全性を考慮して提供しています。

食事について

旬の食材を取り入れ、家庭料理に近い心のこもった、おいしい食事を目指しています。噛むことや、飲み込む力に対応し食べ易さの工夫をしています。ここから、食品の納品から食事が患者さんに届くまでをご紹介します。



行事食

毎月1回以上、新メニュー・季節メニューをお出ししています。(7月は、うなぎ丼と七タメニュー等)また、誕生日は、プチデザートと誕生日カードを添えて提供しています。

バイキングはお休み中

年4回行っていたバイキングは、コロナ禍のため、お休み中です。代わりに、食事に追加する方式で、○○サービスフルーツ・スムージー・スープなどを提供しています。写真は、6月のフルーツサービスの準備風景です。コロナが収まるまで、もう少しお待ちください。



調理実習も一部お休み中

栄養指導の一環として、行っていたディケア1・2の合同調理と東1病棟のおやつ作りはコロナ禍のため、お休み中です。児童ディケアと南病棟の調理実習のみ多職種スタッフと一緒にしています。写真は、6月の児童ディケアで作った揚げないコロッケの調理風景です。

栄養指導(個人・集団)

生活習慣や肥満の改善など食生活について、医師の指示に基づき、管理栄養士が栄養指導を行っています。

栄養管理計画書

入院患者様ごとに、栄養管理計画書を作成し、1人1人に適した栄養管理をしています。



患者給食アンケート

年2回患者給食アンケートを行っています。その結果を基に、おいしい給食作りに取り組んでいます。

好きなメニュー

- ① カレーライス
- ② 刺身
- ③ ラーメン

嫌いなメニュー

- ① 魚
- ② 豆腐
- ③ 野菜

令和3年度のアンケート結果

つくりかた

- 1 - 牛肉は熱湯にさっとくぐらせて水気をきり、Aの調味料と合わせておく。
- 2 - 玉ねぎはうすくスライスして軽く塩もみ(分量外)し、水にさらして水気をきる。
- 3 - きゅうり、レタス、赤ピーマン(トマト)は、それぞれ食べやすい大きさに切る。
- 4 - Bの調味料を混ぜ合わせてドレッシングを作る。
- 5 - ②と③の野菜と①の牛肉、④のドレッシングを混ぜ合わせ、最後にすりごまを振りかけて完成!

栄養価

123kcal
たんぱく質 9.4g
脂肪 7.5g
鉄分 3.9mg
塩分 1.3g

材料/2人分

牛肉(うす切り)	…50g	サラダ油	…小さじ1
A 砂糖	…小さじ1	塩	…ひとつまみ
しょうゆ	…小さじ1	砂糖	…小さじ1
玉ねぎ	…1/4個	お酢	…小さじ1
きゅうり	…1/4本	すりごま	…小さじ1/2
レタス	…3枚		
赤ピーマンかトマト	…1/2個などお好みで		

POINT

使う野菜はお好みでOK! もやし、キャベツ、にんじん、大根でもおいしいです!

スタミナサラダの作り方

