



トピックス

口唇口蓋裂について



口唇裂・口蓋裂は生まれつきの外表先天異常のひとつで、口唇、上あご（口蓋）歯茎などに裂を生じた状態で生まれてきます。日本では約500～600人に1人の確率で生まれます。割れ方（裂）にも種類があり、口唇のみの裂（口唇裂）、口唇と歯茎の裂（唇顎裂）、上あごのみの裂（口蓋裂）、口唇、歯茎、口蓋に裂（唇顎口蓋裂）を生じる場合などがあります。また片方か、両方かでも分類されます。

【原因】

原因は殆どの場合不明です。もともと赤ちゃんは鼻の下がくっついていない状態ですが、お腹の中で育つ間にくっつき、口唇や口蓋が作られます。その過程で、癒合がうまくいかず、口唇、口蓋裂の状態となります。母胎の環境や外的要因（ウイルス感染、薬剤）、遺伝的要素など様々な要因が関係している可能性がありますが、全くの偶然で生じることもあります。

【問題点について】

- ・見た目や機能的な問題：例えば唇が繋がっていない、鼻の形が非対称であるなどや、動きにかかわる口唇の筋肉が繋がっていない問題があります。
- ・哺乳の問題：口蓋裂の赤ちゃんは口腔内に裂隙があるため、うまく飲むことができなかつたり、必要な量哺乳できないことがあり、赤ちゃんに応じて対応することが必要です。口腔内の装置（Hotz床、口蓋床）を利用したり、口蓋裂用乳首を使用します。
- ・ことばの問題：口蓋裂では、ことばや飲み込み、吹いたり吸ったりのときに口腔と鼻を閉じる機能がうまく働かず、ことば（構音）の障害がみられます。また口蓋裂に特有な発音が癖になって残ることがあり、発達とともにことばの練習をおこないます。
- ・歯並びの問題：歯並びの不正や、歯の欠損、上あごの発育不良などが成長とともにみられ、歯科矯正治療が行われます。

【治療について】

唇裂に対しては、多くの病院で生後3ヶ月頃に手術を行います。口蓋裂に対してはことばが始める前の1歳すぎに閉鎖手術を行います。その後も鼻の非対称や口唇のゆがみなどがあれば、修正手術を行うことがあります。永久歯が生える時期に顎裂（歯裂部の骨の欠損）に対して、骨を移植する手術を行います。成長に応じて数回の手術が必要になります。

治療の最終ゴールは、口唇や鼻の形態、歯並び、上あご、下あごの骨格の形態をできるだけ健全な状態に近づけることにあり、それには形成外科、歯科矯正、耳鼻咽喉科やことばの専門家など様々な領域の専門が関わって治療を行います。

形成外科 部長 宮内 律子



情報サイト：こそだてハック©ever sense, Inc.より

「やっと逢えたね♪」

MFICUに長期入院し、お産をされたお母さんにお話を伺いました。今号は、2月に出産された 悠真くんのおかあさんです。

MFICU（母体胎児集中治療室）とは、Maternal Fetal Intensive Care Unit の略で、切迫早産やハイリスク妊産婦さんなど、高度医療を必要とされる方が入院されています。

『やっと逢えたね♪』
少し早めに逢える事になり、心配もあったけど、出てきた時しっかり泣いてくれてすごくうれしかったです。周産期3F・4Fの皆様のお力を借り、無事に退院できてほっとしています。スクスク元気になって大きく育って欲しいです。

入院中に感じたこと、心がけていたこと、心の支えになったことなどはありますか？
切迫早産ですと入院しており、薬の副作用もあって入院中はすごく辛かったです。でもスタッフの皆様や家族、友人に支えてもらって頑張れました。子どもの週数が増え、エコーで大きくなっているのが知ることができたのも支えになったと思います。

ご家族の皆さんに伝えたいことはありますか？
長期入院中 ずっと側で支えてくれて、すごく感謝しています。これからは一緒に子育て頑張っていこうね。

これから出産を迎えるママ達へ、アドバイスをお願いします。
食べたい物は我慢しすぎずに、しっかり食べたほうが良いと思います。

ゆうま 悠真くん
平成29年2月16日 生まれ

「悠真 ゆうま」
心を穏やかに、大きな器を持った人になって欲しい、という思いを込めました。

マタニティレシゼ

筍のおやき

（1人分） 【1日の推奨量】

- エネルギー 135 kcal
- たんぱく質 15.4 g 【75g】*1
- カルシウム 199 mg 【650 mg】
- 鉄 3.5 mg 【21.5 mg】*2
- 食物繊維 5.2 g 【18g以上】*3
- 塩分 1.2 g

*1 後期、*2 中・後期、*3 目標量

豆腐で簡単に作れる栄養満点料理です。筍のかわりに玉ねぎや、季節の食材を使用しても良いです♪

【レシピ提供者】
栄養管理部 田中 真理子

【材料】（4人分）

- 豆腐 … 1丁（400g）
- 片栗粉 … 大さじ2 <付け合せ>
- 筍（ゆで） … 250g
- しょうゆ … 小さじ4
- 干しひじき … 大さじ1
- ごま油 … 小さじ1
- エリンギ … 1パック
- 塩こしょう … 少々
- しらす干し … 大さじ2

【作り方】

【下準備】

- ① 豆腐はレンジで2分加熱し、水切りしておく。
- ② ひじきは5分程度水に浸し戻しておく。（戻す際に注意！）
- ③ 筍はみじん切りにする。
- ④ エリンギは食べやすい大きさにカットしておく。

【作り方】

- ⑤ ボールに①、②、③、しらす干し、醤油を合わせ、豆腐をくずしながら混ぜる。
- ⑥ 片栗粉を加え、混ぜ合わせる。
- ⑦ 5分程度ねかせる。
- ⑧ 8等分し、丸める。
- ⑨ フライパンに ごま油をひき、⑧と④のエリンギを両面がカリッとなるまで焼く。

筍の煮物のリメイク料理としても♪ そのときは味付けの醤油を控えてくださいね。

ねかせることでひじきが水を吸い、まとめやすくなりますよ♪

センター稼働状況

分娩数	59件	緊急帝王切開	3件
母体搬送	7件	NICU稼働率	71.4%
新生児搬送	0件	MFICU稼働率	89.4%

（平成29年4月）

「大空をスイスイと」 編集後記

今年のGWは天気のいい日が続きましてね。どこへお出掛けされましたか？ 今回のマタニティレシゼは筍を使ったレシピをご紹介しました。ゴロゴロとした筍の食感が良く、薄味で美味しかったです。お豆腐なので安心して食べられますね。皆さんも一度お試しくださいませぬ (C.K☆N.S☆Y.M☆K.H.)

by お飾り隊

