

前置胎盤について



前置胎盤ってなに？

前置胎盤とは、胎盤が正常より低い部位の子宮壁に付着し、子宮口を覆うか、その辺縁が子宮口にかかっている状態をいいます。その頻度は200分娩に1例程度で、子宮手術（帝王切開術、子宮筋腫核出術、子宮内膜搔爬術など）の既往、多胎妊娠、多産、高齢、喫煙などに関連があるとされています。産道が胎盤でふさがれているので、分娩様式は帝王切開になります。

どうやって診断するの？

妊娠の進行に伴って子宮が増大するため、妊娠初期から中期にかけて胎盤の位置も移動します。つまり、妊娠初期から中期に前置胎盤が疑われても、最終的には正常な位置の胎盤になることがあります。このため、妊娠中期の経膈超音波検査で前置胎盤を疑い、妊娠31週末までに診断を確定します。

症状は？

突然の性器出血（警告出血）を認めることがあります。出血は少量で自然に止まることがほとんどですが、繰り返し出血したり、妊娠後期になるほど出血量が多くなりやすいので注意が必要です。

治療はどうするの？

前置胎盤では、妊娠28週以降に警告出血がおこる頻度が徐々に増加します。出血を認める場合は、直ちに入院が必要になります。出血量が多い場合は緊急帝王切開となるため、平均分娩週数は妊娠34～35週と報告されています。出血を認めない場合でも、妊娠32週から入院管理とし、妊娠37週に予定帝王切開を行います。帝王切開時に大量出血し、輸血が必要になることが多いので、入院中に輸血の準備（自己血貯血）を行います。帝王切開時の大量出血に対して、様々な止血方法が試みられていますが、いかなる止血方法でも止血困難な場合は、子宮摘出を考慮します。当院では、帝王切開時の大量出血に対して、積極的にバルーンタンポナーデ法（子宮内に挿入したバルーンを膨らませ、子宮内腔を圧迫する方法）を行い、良好な結果を得ています。詳細に関しては、直接主治医に確認して下さい。

前置胎盤は、お母さんと赤ちゃんの命に係わる重大な病気ですが、十分な準備を行い、適切な対応をすることにより、母子共に元気に乗り越えることができます。事前に入院等が必要になりますので、ご家族の中で相談をお願いします。スタッフも応援しています。

産科診療部長 三輪 一知郎



マタニティレシピ

ミルク餅

妊婦さんに積極的に取ってほしいカルシウムを豊富に含む牛乳を使ったレシピです。きなこをトッピングすることで、妊婦さんに不足がちな葉酸も摂れます。電子レンジで簡単に作ることができますよ♪

※材料（2人分）

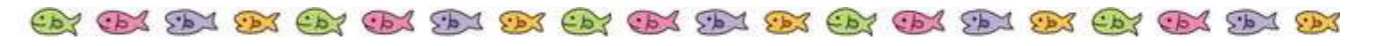
①	・牛乳	200ml	・きな粉	大さじ2
	・片栗粉	大さじ3	・黒蜜	お好みで
	・砂糖	大さじ1		

※作り方

- 耐熱容器に①の材料入れてよく混ぜる。
- 600Wで1分加熱する。取り出してスプーンや泡だて器でよくかき混ぜる。
- 600Wですらに30秒加熱し、よく混ぜる。
- ★この作業をもち状になるまで繰り返す。
熱いので注意してね。
- もち状になったら冷蔵庫で1時間くらい冷やす。
- 容器から取り出し適当な大きさに切って、きな粉やお好みで黒蜜をかける。

大きめの耐熱容器を使うと混ぜやすいですよ♪

【レシピ提供】栄養管理部 高橋 侑花



にこにこクッキング

電子レンジで簡単にできるハンバーグを紹介します。卵・牛乳・パン粉は使わず、つなぎにはすりおろしたジャガイモを使っています。お子さんと一緒に作ってみませんか？

※材料（4人分）

②	・合いびき肉	400g	・ジップロック等の袋	
	・ジャガイモ	1個	【ソース】	
	・玉ねぎ	中1個	・トンカツソース	大さじ4
	・ピーマン、人参など	適宜	・ケチャップ	大さじ4
	・塩コショウ	少々	・水	大さじ4

※作り方

- ②の野菜はみじん切りに、ジャガイモはすりおろしておく。
- 袋に合いびき肉と①、塩コショウを入れてよく捏ねる。
- ②をハンバーグの形にして、耐熱皿に並べる。
- ソースを混ぜ合わせてハンバーグの上に均等にかける。
- 電子レンジ（600w）で5分～6分、様子を見ながら加熱する。
- ソースをよく絡めて器に盛り、完成！

※この写真は、鶏ひき肉で作ったものです。

【レシピ参考】cookpad

センター稼働状況

分娩数	66件	緊急帝王切開	11件
母体搬送	0件	NICU稼働率	75.3%
新生児搬送	0件	MFICU稼働率	87.8%

（令和2年6月）

『夏がやってきた！』 編集後記



このたびの豪雨災害により被害を受けた地域の皆様に心よりお見舞い申し上げます。これからますますマスクが厳しい季節になりますね。熱中症対策もしつつ、感染拡大を予防するために一人一人が出来ることは続けていきましょう。

(K.F☆N.S☆Y.M☆K.H)



周産期センター
キャラクター
マミー&メイ