

# 移植後の食事 ガイドブック



管理栄養士  
監修

- 注意すべき食材が知りたい
- 食欲がわかない時の対処法
- 外食してもいいですか？

など、食事に関するアドバイスをまとめました！

 岡山大学病院

OKAYAMA UNIVERSITY HOSPITAL

造血幹細胞移植推進拠点病院

## はじめに

食事によって栄養を摂ることは、体力を維持し栄養状態を良好に保つうえでもとても大切です。移植後においては、合併症やメタボリックシンドロームなどに対しても食事と栄養は関わりあっています。また、「食べる」ことは活動的な日常生活を支える生きがい感となるなど、食事の持つ役割は様々あります。

この冊子では、体力づくりのための食事と栄養、食中毒などの感染症予防、食欲不振にまつわる対策、そして簡単メニューやアレンジの工夫など食事と栄養に関するアドバイスをまとめました。主治医やご自身の体調と相談しながら自分に合う食材を探し、普段の食事に組み込む参考になさってください。移植後の食生活を見直すことで、より安心して過ごすことができますよう、少しでも貢献できれば幸いです。



# ① 元気になるための食生活

POINT!

## 栄養のバランスが大切です

元気になるために欠かせないのは、バランスのとれた食事です。  
3食しっかりと食べ、適度に運動することで身体の調子を整えてみませんか？



### 主食

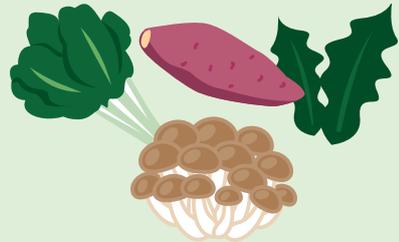
身体のエネルギー源になります



●ごはん ●パン ●麺類

### 副菜

身体の調子を整える働きをします

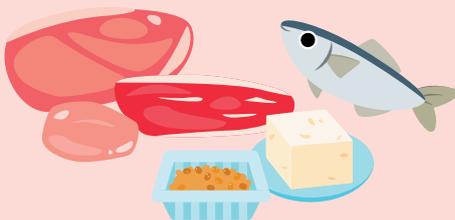


●野菜 ●きのこ ●海藻 ●いも類



### 主菜

身体を作る“もと”になります



●肉 ●魚 ●卵 ●大豆・大豆製品

### プラス

1日1回とりたい食品



●牛乳・乳製品 ●果物

## ② 移植後の身体づくり



### エネルギー・たんぱく質をとろう

体重は栄養状態の指標の一つです。身体の構成を上手に維持するために、エネルギー・たんぱく質をしっかりとることが大切です。

※肥満、糖尿病、腎疾患等慢性疾患のある場合は、医師・管理栄養士と相談しましょう。



### エネルギー源になるもの（炭水化物・脂質の多い食品）

約250～300kcalのもの



ご飯茶碗1杯  
約150g



麺類1人前



食パン4枚切り1枚  
約100g



ケーキ1個

約100kcalのもの



醤油せんべい  
1枚



クッキー  
2～3枚



栄養剤1/2本



マヨネーズ  
大さじ1



クラッカー  
5枚



カステラ  
2cm厚1切れ



チョコレート  
5粒



バター  
大さじ1

ゆっくり食べて  
消化を促しましょう。



## 筋力を作るもの (たんぱく質の多い食品)

### たんぱく質 約20g含むもの



肉類  
約100g



魚介類  
約100g

### たんぱく質 約10g含むもの



牛乳  
約300ml



ヨーグルト  
1個80g×3個



たまご  
2個



チーズ  
1個20g×3個



納豆  
1パック50g



きなこ  
大さじ4



かつおぶし  
13g(小袋約10袋分)



豆腐  
1丁

## 食事と運動のタイミングが重要

筋肉の崩壊を防ぐためにも、食事と運動をバランスよく行う必要があります。  
運動はエネルギー補充後に行うとよいでしょう。

食後、急に身体を動かすのではなく、ゆっくり消化を待ってから運動しましょう。身体を動かすことで身体的にも精神的にも良好な状態が保てます。



体づくりは  
エネルギー補充の  
あとに



こんな人に  
オススメ!

・忙しい人 ・料理に手間をかけたくない人

すべて入れて  
煮るだけ!

缶詰アレンジ



カレー味も◎

乗っけるだけ!

缶詰ごはん



チンして  
混ぜるだけ!

カボチャサラダ



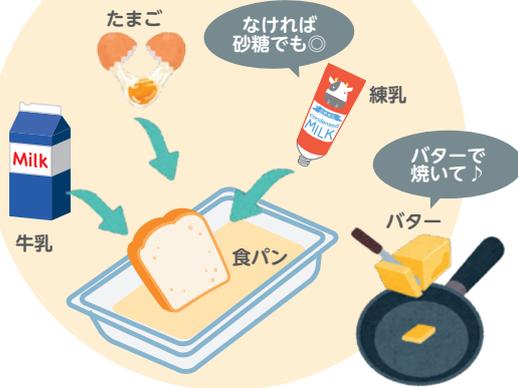
こんな人に  
オススメ!

デザートなら食べられる人

こんな人に  
オススメ!

・食欲がない人  
・さっぱりしたい人

エネルギーアップのフレンチトースト



アイスクリームアレンジ

すべて入れて  
混ぜるだけ!



こんな人に  
オススメ!

普段の食事+エネルギーアップのソース



ポン酢マヨ



ごまごまドレッシング



オーロラソース

アクセントに  
だしじょうゆを  
お好みで

### ③ 食事のコントロールが必要な場合

移植後の生活習慣病にも注意が必要です。



体重増加(肥満)や糖尿病、脂質異常症などが起こる場合があります。移植後の方は心血管の合併症(心筋梗塞や脳梗塞など)のリスクが高いとされていますので、特に注意が必要です。移植前にこのような生活習慣病がなくても移植に用いる薬剤の影響で起こってくる可能性がありますので、長期的にフォローしていく必要があります。各々薬剤のみでなく食事指導でのコントロールも重要ですので、医師と管理栄養士に相談してください。

移植後の体調によっては食欲にも変化があるかもしれません。食欲不振のときは食べやすい食品を中心にし、食欲が回復してきたら、栄養バランスを意識して自分に見合った食事内容にするとよいでしょう。

出典:一般社団法人 日本造血・免疫細胞療法学会 HP  
[https://www.jstct.or.jp/modules/patient/index.php?content\\_id=53#eiyo05](https://www.jstct.or.jp/modules/patient/index.php?content_id=53#eiyo05)

詳しくは、主治医の指示に従ってください



## ④ 低マグネシウム血症

マグネシウムは、骨や歯の形成並びに多くの代謝に必要な栄養素です。免疫抑制剤やプロトンポンプ阻害薬を内服する場合は、副作用である低マグネシウム血症を考慮しておく必要性があります。

低マグネシウム血症の症状として、吐き気、嘔吐、眠気、脱力感、筋肉の痙攣、ふるえ、食欲不振があります。また、長期にわたるマグネシウムの不足が、骨粗鬆症、心疾患、糖尿病のような生活習慣病のリスクを上昇させる事が示唆されています。



これらを踏まえ、日本人のマグネシウム食事摂取基準(15~74歳)より、推奨量は男性340~370mg/日、女性270~310mg/日、**耐受上限量\***は食事からの過剰摂取により好ましくない健康影響が発生したとする報告がないため、特に定められていません。

しかしながら、手軽なサプリメントは、過剰摂取し易く下痢などの消化器症状が懸念されるため注意が必要です。サプリメント等、通常の食品以外からの摂取量の**耐受上限量**は、成人の場合350mg/日となっています。

\***耐受上限量**:健康障害をもたらすリスクがないとみなされる習慣的な摂取量の上限量

### マグネシウム含量表

| 食品名            | 100g中の含有量(mg) | 常用量          |        |
|----------------|---------------|--------------|--------|
|                |               | 目安量(g)       | 含有量(g) |
| 米(玄米)          | 110           | 1/2カップ (70g) | 77     |
| マカロニ・スパゲッティ(乾) | 55            | 1人前 (80g)    | 44     |
| オートミール         | 100           | 1人前 (50g)    | 50     |
| そば(ゆで)         | 27            | 1玉 (180g)    | 49     |
| いかするめ          | 170           | 1/2枚 (40g)   | 68     |
| ほたて貝           | 59            | 大3個 (90g)    | 53     |
| まぐろ(くろ)        | 45            | 大1切れ (100g)  | 45     |
| まだこ            | 55            | 1本 (80g)     | 44     |
| するめいか          | 54            | 1/3杯 (80g)   | 43     |
| かつお            | 42            | 大1切れ (100g)  | 42     |
| さわら            | 32            | 大1切れ (100g)  | 32     |
| 鮭              | 31            | 大1切れ (100g)  | 31     |
| あさり            | 100           | 1人前 (30g)    | 30     |
| 絹ごし豆腐          | 50            | 1/2丁 (150g)  | 75     |
| 糸引き納豆          | 100           | 1パック (50g)   | 50     |
| 木綿豆腐           | 57            | 1/2丁 (150g)  | 85.5   |
| 大豆(乾)          | 220           | 大さじ2杯 (20g)  | 44     |

| 食品名           | 100g中の含有量(mg) | 常用量          |        |
|---------------|---------------|--------------|--------|
|               |               | 目安量(g)       | 含有量(g) |
| 高野豆腐          | 140           | 1枚 (20g)     | 28     |
| 脱脂粉乳          | 110           | 大さじ4杯 (20g)  | 22     |
| とうもろこし        | 37            | 中1本 (200g)   | 74     |
| ほうれん草         | 69            | 1人前 (70g)    | 48.3   |
| えだまめ          | 62            | 1人前 (50g)    | 31     |
| おくら           | 51            | 4~5本 (50g)   | 26     |
| いんげん豆(乾)      | 150           | 12~13粒 (20g) | 30     |
| えんどう豆(乾)      | 120           | 大さじ2 (20g)   | 24     |
| あずき(乾)        | 130           | 大さじ2 (20g)   | 26     |
| バナナ           | 32            | 小1本 (100g)   | 32     |
| さつまいも         | 24            | 小1個 (100g)   | 24     |
| 干ひじき          | 640           | 1人前 (5g)     | 32     |
| アーモンド(煎り)     | 310           | 1人前 (20g)    | 62     |
| カシューナッツ(煎り)   | 240           | 1人前 (20g)    | 48     |
| バターピーナッツ(煎り)  | 190           | 1人前 (20g)    | 38     |
| ポップコーン        | 95            | 1人前 (30g)    | 29     |
| ピュアココア(粉)     | 440           | 大さじ1杯 (6g)   | 26     |
| インスタントコーヒー(粉) | 410           | 小さじ1杯 (4g)   | 16     |

[参考文献] 日本人の食事摂取基準2020/八訂 食品成分表2021

# 5

## 症状別対処法

食べられるものを  
少しずつ  
無理なく食べましょう



| 症 状                      | 対 応                             | 食事対応例   |
|--------------------------|---------------------------------|---|
| 嘔気・嘔吐                    | においがあまりないもの                     | おにぎり、パン類、麺類、クラッカー類、プロセスチーズ、冷たいもの(冷製スープ、冷製茶漬け、冷製茶わん蒸し)                       |
|                          | 小ぶりの食事                          | 食事量の調整(ハーフ食等)   |
|                          | 軟らかく、なめらかで、口当たりのよい、湿り気のある食品や飲み物 | ヨーグルト、ギリシャヨーグルト、アイスクリーム、プリン、ゼリー、ゼリー状の栄養補助食品、果物、果物缶詰、牛乳、豆腐料理、クリームスープ、マッシュポテト |
|                          | 咀嚼回数が多くなるものを避ける                 | 魚、肉類、野菜料理   |
|                          | 甘すぎる食品や高脂肪食の食品は避ける              | 濃厚流動食   |
|                          | 食後すぐに横になることを避ける                 |   |
| □腔粘膜障害・<br>□腔内疼痛・<br>咽頭痛 | 軟らかく、なめらかで、口当たりのよい、湿り気のある食品や飲み物 | ヨーグルト、ギリシャヨーグルト、アイスクリーム、プリン、ゼリー、牛乳、濃厚流動食、ゼリー状の栄養補助食品、クリームスープ                |
|                          | 少量にする                           | ヨーグルトと飲料、栄養剤とアイスクリームなど一食の量の負担軽減   |
|                          | 食形態の変更                          | ペースト状、きざみ状  |
|                          | 極端な温度差・刺激物に留意する                 | 熱湯、氷菓子、酢物、香辛料、酸味の強い果物、塩味や甘みの強い食品等に留意  |
| □腔乾燥症・<br>粘稠唾液           | 食事と交互に水分摂取                      |   |
|                          | 軟らかく、なめらかで、口当たりのよい、湿り気のある食品や飲み物 | ヨーグルト、ギリシャヨーグルト、アイスクリーム、プリン、ゼリー、牛乳、果物缶詰、果物                                  |
|                          | 汁気のある料理                         | 汁気のある丼物、あんかけ料理、とろみのある料理、粥、クリームスープ、温かいスープ、マッシュポテト                            |
|                          | 酸味のある料理                         | 酢の物、酢を使った料理、練梅、酸味の強い果物(缶詰)  |
| 味覚異常                     | 栄養価の高い食品、小ぶりの食事で味のはっきりしたもの      | 汁気のある丼物、麺類、濃厚流動食、栄養補助食品、ポタージュ、冷凍食品、パスタ、たこ焼き、ソース味の料理、パン類                     |
|                          | はっきりとした甘みと酸味のもの                 | 果物(缶詰)、酢の物、酢飯、甘酢、ヨーグルト  |
|                          | 苦く感じる場合は、塩味を控え、酸味、旨味、香りを活用する    | 食前にレモンやオレンジジュースなどの摂取で味覚刺激により症状が和らぐこともある。味のないサラダなどシンプルなもの                    |

出典:造血細胞移植患者の口腔内管理に関する指針第1版

# 6 感染症対策

## 食中毒予防のポイント

### 1 食品の購入

消費期限などの表示  
をチェック!



持ち帰るもの  
は別袋に  
入れて

肉・魚はそれぞれ分けて包む  
できれば保冷剤(氷)などと一緒に持ち帰る

### 3 下準備

ゴミはこまめに  
捨てる

生の肉・魚を切っ  
た包丁やまな板は  
洗い、熱湯などを  
かけて消毒する

冷凍食品の解凍  
は冷蔵庫で

タオルやふきんは  
清潔なものに交換

井戸水は使わない

こまめに手を洗う

野菜もよく洗う

肉・魚は生で食べる  
ものから離す

包丁やまな板などの  
器具、付近は消毒し、  
清潔を保つ

### 5 食事

食事の前に手を洗う

長時間  
室温に放置しない

盛り付けは清潔な器具、  
食器を使う

調理後2時間以内に  
食べる

### 2 家庭での 保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ



入れるのは  
7割程度に

扉の開閉は庫内温度  
に影響を与えます

肉・魚は汁がもれない  
ように包んで保存

冷蔵庫は10℃以下に維持  
冷凍庫は-15℃以下に維持

### 4 調理

作業前に手を洗う



加熱は十分に(めやす  
は中心部分の温度が  
75℃で1分以上)

台所は清潔に

調理済みのものですがすぐに食べない  
場合は冷蔵庫へ入れる

電子レンジを使うと  
きは均一に加熱され  
るようにする

買い物するときは  
消費期限などの表示を  
確認しましょう

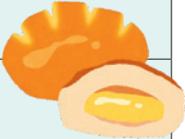


## 食中毒の原因となる細菌・ウイルスと予防法

| 病原微生物               | 特 徴                             | 主な原因食品              | 予 防 法   |
|---------------------|---------------------------------|---------------------|---|
| 腸炎ビブリオ              | 塩分3%前後で発育<br>真水・酸・寒さに弱い         | 魚介類                 | 真水でよく洗う<br>短時間でも冷蔵庫で保管                        |
| サルモネラ菌              | 動物の体内に常在<br>川・湖にも広くいる           | 肉・卵・乳               | 中心まで加熱する<br>(中心温度75℃以上、1分以上)                  |
| 病原性大腸菌<br>(O-157など) | 汚染された水や<br>調理者の手から付着            | あらゆる食品              | 手と食品をよく洗う<br>中心まで加熱する<br>(中心温度75℃以上、1分以上)     |
| カンピロバクター            | 動物の体内に常在                        | 肉・乳                 | 肉とほかの食品を別々に保存<br>中心まで加熱する<br>(中心温度65℃以上、1分以上) |
| 黄色ブドウ球菌             | 人や動物の皮膚に常在、<br>調理者の手から汚染        | おにぎり<br>弁当・和菓子      | 素手で食品を握らない<br>化膿傷があるときは<br>調理をしない             |
| ウエルシュ菌              | 動物の体内や<br>土壌・下水に常在<br>酸素がなくても増殖 | 煮込み料理<br>(カレー、煮魚)   | 調理後はすぐに食べる<br>10℃以下または55℃以上で<br>保存する          |
| ノロウイルス              | 秋～冬に流行、<br>調理者の手から汚染            | カキなどの二枚貝            | 調理の前に手を洗う<br>中心まで加熱する<br>(中心温度85℃以上、1分以上)     |
| リステリア               | 4℃以下の低温や<br>12%食塩濃度下でも<br>増殖    | 乳製品・食肉加工品<br>魚介類加工品 | 手と食品をよく洗う<br>中心まで加熱する<br>期限内に食べる              |

# ⑦ 食事の際の注意事項

## ■ 厳重警戒期 (前処置開始日から生着まで)

|       | ○ 食べられるもの   | × 食べられないもの   |
|-------|---|--|
| 飲み物   | ペットボトル入り飲料(国内産)、缶入り飲料<br>紙パック飲料・乳酸菌飲料、病棟のポットの湯<br>ティーパック(個包装)、コーヒー(個包装)<br>粉末スープ(個包装)、味噌汁(個包装)<br>※開封後24時間以内に飲みましょう。  | 輸入ペットボトル、自家製の氷、井戸水、<br>アルコール、ルイボスティー<br>(免疫抑制剤内服中)<br>              |
| 野菜・果物 | 皮が厚い果物(バナナなど)<br>※柑橘類は別欄を参照してください。<br>※傷のない新鮮なものを選び、皮をむいてから2時間以内に食べましょう。  | 生野菜、皮が薄く傷みやすい果物<br>(桃、ぶどう、イチゴ、キウイなど)<br>独自でカットした果物、ドライフルーツ   |
| 肉・魚卵  | 加熱処理したもの、ソーセージ、缶詰、ゆで卵(固ゆで、ゆでて2時間以内のもの)  | 生肉、生ハム、刺身、寿司、生卵、半熟卵、干物類(するめなど)   |
| 乳製品   | プロセスチーズ<br>※種類別の欄にプロセスチーズと書いてあるもの。<br>殺菌された牛乳、個包装のバター、個包装のマーガリン、ヨーグルト   | ナチュラルチーズ(種類別)カビを含むチーズ、レアチーズケーキ、生クリーム、カスタードクリーム<br>殺菌されていない乳製品<br> |
| パン    | あんパン、チョコレートパン、食パン、ジャムパン、カレーパン、メロンパン、ロールパン、冷凍パン、缶詰に入っているパン、デニッシュパン(練り込んで焼いているものならカスタードも食べられます)<br>※個包装されたものを選びましょう。    | クリームパン、生クリームの入ったパン、惣菜パン、サンドイッチ、生ハムの入ったパン<br>※個包装されていても食べられません。   |
| 菓子類   | アイスクリーム・シャーベット・氷(個包装)、ゼリー(果物入りも可)、プリン、焼き菓子、和菓子(生でないもの)、スナック菓子、アメ、ガム、チョコレート<br>※個包装されたものを選びましょう。                       | 生ケーキ、生菓子、生クリームの入った和菓子・洋菓子、殻付きのナッツ類、吸って食べるアイス(チューチューアイス)  |
| その他   | レトルト食品、冷凍食品、カップ麺、缶詰(開ける前に水で洗いましょう)、漬け物(個包装されたもの)豆腐(充填豆腐)、個包装の調味料(醤油、塩、マヨネーズ等)   | 弁当・惣菜、おにぎり、ファーストフード、減塩梅干し、自家製の漬け物、発酵食品(生味噌類、納豆など)、はちみつ、自家製マヨネーズ  |
| 柑橘類   | 温州ミカン、バレンシアオレンジ、ゆず、すだち、かぼす、レモン<br> | グレープフルーツ、スウィーティー、ハッサク、文旦、だいたい、夏みかん、ぼんたん、ザボン、バンペイユ、サワーオレンジ、ネーブルオレンジ、甘夏柑、金柑、日向夏<br>※免疫抑制剤開始前日までは食べられます。<br>※免疫抑制剤内服中は摂取できません。                            |

※いずれも賞味期限が十分あるので、開封した日に使い切りましょう。

※生着まではハサミやナイフの使用は控えましょう。

※個包装でないものは、開封してすぐのものは食べることができます。(少ない量のものを選ぶとよいでしょう。)

チェックしながら  
おいしく食べよう！



## ■ 移行期(生着後)

|       | ○ 食べられるもの  | × 食べられないもの   |
|-------|--|--|
| 飲み物   | ペットボトル入り飲料(国内産)、缶入り飲料<br>紙パック飲料、 <u>氷(市販のもの、製氷機、自家製)</u> 、<br>病棟のポットの湯、ティーパック(個包装)、コー<br>ヒー、粉末スープ(個包装)、味噌汁(個包装)<br>※開封後24時間以内に飲みましょう。  | 輸入ペットボトル、井戸水、<br>アルコール、ルイボスティー<br>(免疫抑制剤内服中)<br>  |
| 野菜・果物 | <u>生野菜(十分に洗ったもの)</u> 、果物(十分に洗ったもの、 <u>皮の薄いものも可</u> )<br>※柑橘類は別欄を参照して下さい。<br>※傷のない新鮮なものを選び、切ってから2時間以内に食べましょう。   | ドライフルーツ、サラダバーやバイキングの生野菜<br>                        |
| 肉・魚・卵 | 加熱処理したもの、ソーセージ、缶詰、ゆで卵(固ゆで、ゆでて2時間以内のもの)、 <u>塩漬けの魚、酢漬けの魚</u>   | 生肉、生ハム、刺身、寿司、生卵、<br>半熟卵、干物類(するめなど)<br>           |
| 乳製品   | プロセスチーズ、殺菌された牛乳、ヨーグルト、 <u>バター、マーガリン、カスタードクリーム</u><br>※清潔なスプーンなどで取り出しましょう。  | ナチュラルチーズ、カビを含むチーズ、生クリーム、<br>レアチーズケーキ、殺菌されていない乳製品   |
| パン    | あんパン、チョコレートパン、食パン、ジャムパン、<br>カレーパン、メロンパン、ロールパン、デニッシュ<br>パン、冷凍パン、缶詰に入っているパン、 <u>クリーム<br/>パン、惣菜パン、サンドイッチ</u><br>※個包装以外のパンも食べられますが、焼きたてか、食べる前に焼き直してから食べましょう。   | 生クリームが入ったパン、生ハムが入ったパン<br>※個包装されていても食べられません。<br> |
| 菓子類   | アイスクリーム・シャーベット・氷(個包装)、 <u>吸って食べるアイス(チューチューアイス)</u> 、ゼリー(果物入りも可)、プリン、焼き菓子、和菓子(生でないもの)、スナック菓子、アメ、ガム、チョコレート、 <u>加熱調理したナッツ</u><br>※個包装されたものを選びましょう。  | 生ケーキ、生菓子、生クリームの入った和菓子・洋菓子、殻付きのナッツ類<br>          |
| その他   | レトルト食品、冷凍食品、★ <u>弁当・惣菜、おにぎり(できる限り作りたてのもの)</u> 、カップ麺、缶詰(開ける前に水で洗いましょう)、個包装でない漬物・梅干し、調味料(醤油、塩、マヨネーズ等) ※ <u>個包装でなくても可</u> 、 <u>豆腐、納豆</u> 、★ <u>ファーストフード</u> 、★ <u>院内や清潔なレストランでの食事</u><br>★は、医師に確認してからになります。 | 減塩梅干し、自家製の漬け物、発酵食品(生味噌類)、<br>サラダバー、ドリンクバーの氷、はちみつ(低温殺菌されていないもの)、自家製マヨネーズ  |
| 柑橘類   | 温州ミカン、バレンシアオレンジ、ゆず、すだち、かぼす、レモン   | グレープフルーツ、スウィーティー、ハッサク、文旦、<br>だいたい、夏みかん、ぼんたん、ザボン、バンペイユ、<br>サワーオレンジ、ネーブルオレンジ、甘夏柑、金柑、日向夏<br>※免疫抑制剤内服中は摂取できません。                          |

## ⑧ 移植後の食事に関するQ&A

Q どうして『食事の際の注意事項』にある食事制限が必要なのですか？

A 感染症になってしまうと重症化するリスクがあるからです。

Q いつになったら、食事制限がなくなりますか？

A 基本的には食事の際の注意事項を参考にさせていただきますが、状態によって異なります。主治医と相談しながら決めていきましょう。

Q いつになったら、味覚が戻りますか？

A 味覚改善には個人差があります。味覚異常の原因の一つとして低亜鉛血症が関連していることもあります。主治医に相談してみましょう。

Q 食べていいかどうか判断できません。

A この本を参考にしてください。本に載っていなかったり、食べていいか迷った時には医療スタッフに相談してください。

Q お酒はいつになったら飲めますか？

A 飲酒によって肝機能障害が起こることがあります。内服薬によってはアルコールとの併用ができない場合もあります。主治医の先生と相談しましょう。

## 造血幹細胞移植医療体制整備事業

監 修 岡山大学病院  
臨床栄養部／庄野三友紀  
血液・腫瘍内科／藤井伸治 鴨井千尋  
協 力 岡山大学病院 LTFU 外来チーム  
発行日 2023年3月

造血幹細胞移植推進拠点病院  
岡山大学病院 造血幹細胞移植支援センター  
TEL.086-235-7389  
✉zouketukyoten@okayama-u.ac.jp



造血幹細胞移植推進拠点病院

