

分類	検 査 項 目	検 査 の 説 明
腫瘍マーカー	CEA	主に消化器系の腫瘍マーカーです。
	AFP	主に肝臓がんの腫瘍マーカーです。他に肝炎・肝硬変などでも上昇します。
	CA19-9	主に膵臓がん・胆管がんの腫瘍マーカーです。他に慢性肝炎・胆石症・胆のう炎などでも上昇します。
	CA125	卵巣癌、膵癌、子宮筋腫、子宮内膜症などで上昇します。
	シフラ	主に肺がんの腫瘍マーカーです。タバコを長年吸っている方にお勧めの検査です。
生化学	コリンエステラーゼ	肝疾患とくに肝実質障害によって活性低下をおこします。
	直接ビリルビン	体質性黄疸、急性・慢性肝炎などで上昇します。
	間接ビリルビン	溶血性貧血などで上昇します。
電解質	無機リン	腸管からの吸収、骨からの動員、腎からの排泄などに関係して変動します。
	カルシウム	骨疾患、諸種内分泌疾患などにより変動します。
	ナトリウム カリウム クロール	体内の酸塩基平衡検査です。
血清蛋白分画	分画A/G比 Alb α1 α2 β γ	それぞれ特有の性質をもち、肝硬変、ネフローゼ、栄養失調などのいろいろな疾患で変化をします。
推定塩分摂取量 (田中式)	推定塩分摂取量 (田中式)	随時採取した随時尿検体からナトリウム量を測定して、1日の塩分摂取量を推定する方法です。採尿時間は不問で、ナトリウム、カリウム、クレアチニンの濃度から推定します。また、年齢、身長、体重も考慮されます。
	減塩のコツ8か条 【食塩摂取目標量】 ▶男性：7.5g/日未満 ▶女性：6.5g/日未満	
推定塩分摂取量	① 新鮮な食材を用いる 食材の持ち味で薄味調理！ 旬なものは味も濃く、旨味も栄養価も高い ② 香辛料、香味野菜、果物の酸味を利用する コショウ、七味、ショウガ、柑橘類の酸味を組み合わせる ③ 低塩の調味料を選ぼう いつもの調味料を減塩のものに 調味料を上手に活用！ ④ 具だくさんの汁物にしよう 同じ味付けでも減塩できる ⑤ 外食や加工食品は控えめに ハム(15g/枚) ソーセージ(20g/枚) はんぺん(50g/本) ベーコン(18g/枚) 塩分 0.5 塩分 0.7g 焼きちく(30g/本) 塩分 0.4g 目に見えない食塩が隠れている ⑥ 漬物は控えめに 浅漬けにして、できれば少量に ⑦ 調味料はほどほどに 「かける」ではなく「つける」 とより減塩に ⑧ 麺類の汁は残そう 汁を全部残すと2~3gの減塩に	