

8月 栄養課だより



6・7月の活動報告

～7月の 行事食「七夕」～



天の川をイメージしたゼリー



おしながき

- ・七夕そうめん
- ・竹輪の磯部あげ
- ・炊き合わせ
- ・七夕ゼリー



～7月の 行事食「土用の丑」～

おしながき

- ・三色押し寿司
- ・炊き合わせ
- ・香味和え
- ・赤だし
- ・抹茶ゼリー



年に1回のにぎり寿司



軟菜食はう巻き

◎8月の集団栄養教室「高血圧症」◎



今月は「高血圧」をテーマに、食事での工夫点を中心にお話しさせていただきました。使用したお弁当も、減塩のための工夫をされていて、カレー粉や酢、こしょうで塩分が少なくても美味しく食べられるようにしています。今回お話を聞いてくださった方々の日頃の食事の参考になれば幸いです。



◎第8回 透析教室◎

今回は月水金が透析日の患者さんを対象に「マグネシウム」についてお話しさせていただきました。透析とえば、リンやカリウムについては良く耳にしますが、マグネシウムも大切な栄養素の一つです。マグネシウムが不足すると、不整脈や低カリウム血症、コレステロール上昇、高血糖、いろいろ感などを引き起こすと言われています。毎月患者様にお配りしている資料にもマグネシウムの血液検査結果を追加していますので、今後より注意して食事にも取り入れていただきたいと思ひます。



★急性期脳疾患患者の栄養管理～標準化を目指して～★

聖マリアンナ医科大学 横浜市西部病院

脳神経外科 小野寺 英孝 先生



6月9日(金)に聖マリアンナ医科大学 横浜市西部病院 脳神経外科 小野寺英孝先生にお越しいただき、「急性期脳疾患患者の栄養管理～標準化を目指して～」という題目でご講演いただきました。先生の施設で実際に作成されたプロトコルを基に、プロトコル作成までの流れや作成したメリット、またそれにより生み出された経済効果について、分かりやすくお話いただきました。

経腸栄養の開始や段階的な増量を標準化することで、医師はオーダーの手間が省け、看護師は毎回決まったルールで栄養剤を投与することができ、栄養士は早期に栄養剤を開始し、必要な栄養量を満たすことができるため患者さんの低栄養のリスクを低減できます。実際になるべく早く必要量を満たすことで、患者さんの体重の減りが抑えられたとのこと。このように、プロトコルの導入は各職種や患者さんにとってメリットが大きいと思います。

またその上で、早期から腸を使用し、栄養量を満たすことで感染や下痢のリスクを低減し、抗生剤や下痢に関する薬剤、おむつ代などの削減ができ、経済的にもメリットがあったというデータも提示していただきました。病院を運営していく中で経済面を考えていくことは必要不可欠であり、経済面に貢献することも栄養管理をしっかりと行う目的の一つと考えています。今後当院でも経腸栄養のプロトコルを導入を検討し、患者さんや病院に貢献できればと思います。

小野寺先生、この度は貴重なご講演をいただき、ありがとうございました。また院内の皆様、たくさんのご参加ありがとうございました。

