



県病医療ニュース

病院機能評価3rdG:Ver2.0認定病院

〒870-8511 大分市豊鏡二丁目8番1号 TEL097-546-7111(代表) 内線7712:県病ニュース係



※当ニュースへのご意見・ご感想は県病ウェブサイトをご利用ください。

[大分県立病院ウェブサイトはこちら](#)

栄養管理部

病院の食事と栄養管理について

病院の食事

病院の食事は、「入院患者の病状に応じて適切な食事を提供し、その治癒あるいは病状回復の促進を図るもの」として診療報酬制度の中に「入院時食事療養」として位置づけられています。医師が関わって作成された栄養基準を基に管理栄養士が献立を作成し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供しています。

食事の種類は、下記のように大きく「一般食」と「特別食」に分けられます。特に特別食はより細かく分類し、医師が個々に指示するエネルギーやたんぱく質などの栄養素が適切にとれる食事を提供します。また、一般食・特別食ともに30種類以上の食物アレルギーの除去、免疫力が低下した方への対応、低栄養改善のための栄養補助食品追加なども個別に行なっています。

	特徴	食種名			その他の対応
		通常選択	食欲不振 対応	そしゃく えんげ 咀嚼・嚥下障害対応	
一般食	主に食形態(消化や咀嚼・嚥下機能に応じた)により、常食、軟食、流動食等に区分	常食、全粥食、7分粥食、5分粥食、3分粥食、流動食、幼児食(1~2歳、3~5歳)、離乳食(前・中・後期)、じよく婦食、調乳、濃厚流動食	ハーフ食、さざんか食(散らし寿司やたこ焼きなどの単品メニュー)	やわらか食、なめらか食、嚥下食1・2(ゼリー)、嚥下食3(ミキサー)	<ul style="list-style-type: none"> ●食物アレルギーの対応(卵禁、牛乳禁など) ●口腔内や消化管への刺激への対応 ●抗がん剤や骨髄移植などで免疫力が落ちた人への対応(生もの禁など) ●栄養補助食品の追加 等
特別食	病状・病態に応じたエネルギー、たんぱく質、脂質、塩分などの量により区分	熱量調整食、たんぱく質調整食、消化管潰瘍・術後食、脂肪調整食、貧血食、コード制限食、注腸検査食 ※エネルギーや栄養素の量により数十種類あり		熱量調整ややわらか食、たんぱく質調整やわらか食	

献立は、6週間を1サイクルとしたサイクルメニューを基本に、季節の食材や行事食により変化を持たせています。一部を除き、ほとんどが手作りで、常食では、水曜日夕食に味付けご飯、土曜日昼食にめん類、木曜日の朝夕と金曜日の昼夕に選択メニューを実施しています。

常食1日分の例



朝食



昼食



夕食

常食の栄養基準は、1日3食で1,850kcal、たんぱく質78g、塩分9g以下です。1食は、この1/3(600kcal、塩分3g)程度です。ご飯1杯は、普通盛で180gです。

私たちは食べていただくことが治療の一環と考え、味付けや調理方法を工夫していますが、一方で、病状や治療内容により食欲がない、においがきつい、味がしないと感じたり、慣れ親しんだ家庭やお店の味、嗜好と異なるものが出されることにより病院食そのものが苦痛と感じるというご意見

栄養管理部

病院の食事と栄養管理について

をいただくことがあります。特に魚料理については各種のご意見をいただくので、味付けや調理方法を変えたり、回数を減らしたり、一時的に「魚禁」にさせていただくなどの対応をしています。大量調理では衛生管理の徹底に伴い多くの制限があり、また栄養基準を満たすために、家庭料理や外食とかけ離れたものになることがあります。制限がある中でもできる限り多くの方に満足していただけるよう、ご意見を参考に、今後も努力してまいります。

栄養管理

入院患者さんに対する栄養管理は、日頃の食事摂取状況や食物アレルギーの有無などについての問診から始まります。入院時、医師や看護師、管理栄養士などの多職種で、体重減少や飲み込みにくさの有無、歯の状態なども確認し、血液検査結果や身体状況と合わせた「栄養アセスメント(栄養状態の評価)」を行ない、特別な栄養管理が必要と判断した場合は、「栄養管理計画書」を作成し、個別の栄養管理を行ないます。特に低栄養がある、またはそのリスクが高い場合は、主治医とともに多職種による医療チームが関わり、食事内容や栄養補助食品の調整、栄養輸液や経腸栄養(鼻などからチューブで胃や腸に栄養剤を注入する)などの提案を行ないます。入院中はモニタリングを行い必要な対応を行っています。

食事や栄養に関するお困りごとがあれば、担当の医師や看護師、管理栄養士にご相談ください。

(栄養管理部 部長 白井 範子)

