

# 2月 栄養課だよ!



~2月の行事食①「節分」~



恵方巻きも手作りです♪



## おしながき

- ・巻き寿司
- ・鯛の蒲焼
- ・里芋の煮物
- ・赤だし
- ・節分豆

# 節分



~2月の行事食②「バレンタインデー♥」~

## おしながき

- ・ごはん
- ・おろしハンバーグ
- ・炒り豆腐
- ・味噌汁
- ・チョコムース

嚥下食



お粥にも梅びしおでハートが...♥  
副食の型抜きもハート型♥

HAPPY  
VALENTINE'S  
DAY♥



○2月の集団栄養教室「動脈硬化」○



## おしながき

- ・筍ごはん
- ・かれいの照り焼き
- ・高野の煮物
- ・蟹の酢の物
- ・特製ケーキ

今月は「動脈硬化」をテーマにお話しさせていただきました。特に今回は動脈硬化の原因のひとつとなる血糖値に焦点を絞り、人工甘味料の種類と性質について詳しく講義がありました。その中で、加熱に弱い性質の甘味料について、お弁当のデザートケーキを利用して、実際に食べ比べも行いました。加熱によって甘味がなくなってしまうことを体験していただけたかと思います。スーパーやドラッグストアで簡単に購入することができる甘味料。皆さんはその性質に合った形で使用できていますでしょうか？



### ○第10回 透析教室○



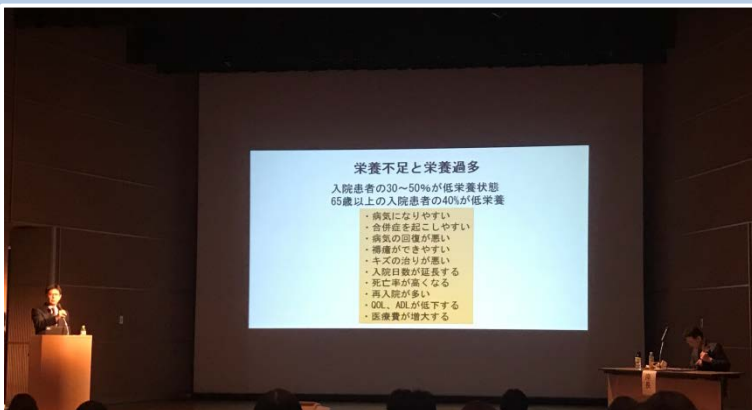
透析患者さんに向けて、集団指導を行いました。今回は「油の種類と性質」についてお話ししました。透析患者さんは栄養状態を保つためにしっかりとエネルギーを摂取していただくことが必要です。そのエネルギーupのために有用なのが“油”です。なたね油やごま油、オリーブオイルなど店頭でもさまざまな種類の油が売られていますが、それぞれについてどのような性質があるのか、ひとつひとつ説明がありました。今回のお話を実生活で取り入れていただき、より良い透析生活を送っていただけたらと思います。



### 今月の栄養課



### ★Netle Acute Care Seminar in KOBE★



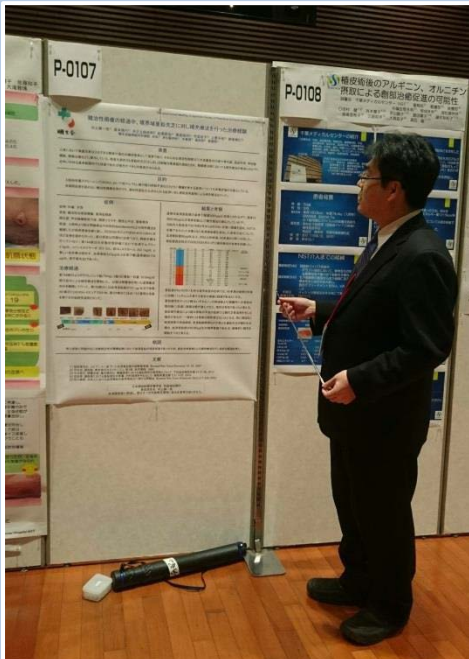
2/4(土)に神戸にて行われたNesle Acute Care Seminar in KOBEに栄養課より2名参加しました。急性期の患者さんの早期経腸栄養の有用性(治療面・コスト面)をテーマとし、4名の医師・管理栄養士の先生方のご講演がありました。

早期に経腸栄養を開始するにあたり、ガイドラインなどを基に経腸栄養の開始基準を設けている施設もありました。また、安全に栄養剤を投与できるような量や速度をアツプする基準を定めた病院独自のプロトコルを用いておられました。栄養剤を投与するにあたり、目標栄養量の設定、下痢・便秘、誤嚥のリスク管理、NGチューブの先端の位置など様々な注意点があるため、ひとつひとつをクリアしながら患者さんにベストな投与方法を検討していく必要があると感じました。今回のお話を聞いて、入院期間の短縮に貢献する栄養管理、経済面に貢献する栄養管理について改めて考えるきっかけとなりました。



# ★第32回日本静脈経腸栄養学会学術集会 in 岡山★

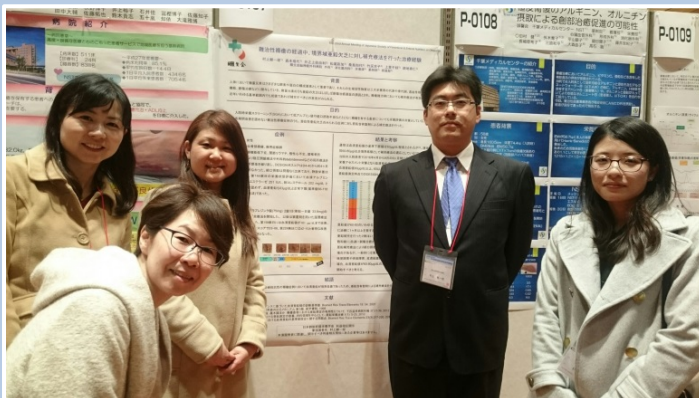
～外科 村上先生がご発表されました！～



2017年2月23日・24日に岡山で行われた第32回日本静脈経腸栄養学会学術集会に参加しました。学会では当院でNSTを牽引されている村上先生が「難治性褥瘡の経過中、境界域亜鉛欠乏に対し補充療法を行った治療経験」についてご発表されました。

当学会では NST 活動や経腸栄養管理、静脈栄養管理、周術期の栄養、リハビリテーション栄養、嚥下に関する栄養など、さまざまな病態での栄養管理について各施設の報告やシンポジウム、パネルディスカッションが行われます。今回参加したことで得た情報を日常の業務に活かし、より良い栄養管理につなげていきたいと思ひます。

また今後村上先生に引き続き、当院からも情報を発信していけたらと思ひます。



学会弁当のひとつ♪

