

11月 栄養課だよ!



先月の活動報告

～10月の 行事食「ハロウィン」～



シチューやプリンに
かぼちゃを取り入れました♪

HALLOWEEN

おしながき

- ・えびピラフ
- ・かぼちゃの
クリームシチュー
- ・野菜サラダ
- ・かぼちゃプリン



○10月の集団栄養教室「動脈硬化」

おしながき

- ・きのこご飯
- ・秋鮭の照り焼き
- ・高野豆腐の煮物
- ・ほうれん草の
磯香和え
- ・芋ようかん



今回は「動脈硬化」をテーマにお話させていただきました。動脈硬化は高血糖、脂質異常症、高血圧などさまざまな要因で引き起こされますが、今回の話の中では人工甘味料や油、減塩調味料について具体的に商品を提示しながらそれぞれの特徴について説明させていただきました。

参加された皆様の日々の食事療法のお役に立てれば幸いです。

武庫川女子大学と京都栄養医療専門学校より 管理栄養士養成過程の学生4名が臨床実習に来られました!



弁当作成のお手伝い



褥瘡回診の見学



学生さんによる集団指導

10/16(月)～10/28(金)の2週間、管理栄養士養成校の学生さん4名が臨床実習に来られました。NST回診や褥瘡回診、胃瘻造設、病棟訪問、調理業務、集団教室など様々な業務を体験・見学していただきました。病院で勤務する管理栄養士の業務を一部ですが学んでいただけたかと思います。ご協力いただきました医療スタッフの皆様、ありがとうございました。

★第38回日本肥満学会に参加しました！★

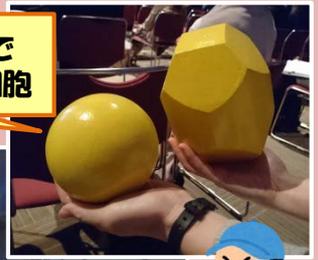
10/7(土)・8(日)に大阪国際会議場で行われた第38回日本肥満学会に栄養課より1名参加しました。

教育講演の1つに脂肪細胞についてのお話があり、健常者と肥満者の脂肪細胞の違いを実際に模型で確認しながら講演を聴くことができました。

肥満と食事は密接に関連しているので新しい情報を取り入れながら、適切な栄養管理・栄養相談を行っていききたいと思います。



正常な脂肪細胞と肥満者で見られるβ14面体の脂肪細胞



★在宅栄養ケアスタッフ研修会に参加しました★

10/9(月)に大阪府栄養士会主催の在宅栄養ケアスタッフ研修会に栄養課より2名参加しました。今回の研修会では糖尿病、糖尿病性腎症、慢性腎不全、肝臓病などについての基本的知識と、病態別の栄養食事管理についての講演がありました。

最近では在宅医療が推進されています。入院中の患者さんであれば、食事の栄養バランスを整えたり、栄養を強化したり、適切な栄養管理を行うことができます。しかし、自宅で過ごしている患者さんは生活スタイルや食事内容もさまざまであり、よその人のライフスタイルを考慮した栄養管理を求められます。また、在宅診療を行うことで、最期のときを住み慣れた家で過ごすことができるのも患者さんにとっては大きな利点であると思います。

病院で勤務することで培った知識をベースに、今後当院からも在宅訪問を行っていきたいと考えています。



★認知症ケアセミナーに参加しました★

10/21(土)に大阪で開催された認知症ケアセミナーに栄養課より2名参加しました。特別講演では北海道医療大学の山田律子先生の「認知症ケアに携わる方への食事支援の進め方・実践編」というテーマでお話がありました。入院患者さんの中にも認知症がある患者さんはたびたび見かけられ、思うように食事が進まない場合もあります。認知症がある患者さんの中には食事を目の前に出しても手を付けようとしない、食べ物を口の中にため込む、一度口に入れたものを吐き出すなど、注意散漫となるなど、思うように食事が進まない方もいます。そのときにどのような対応を仕方があるのかを様々な場合について講演いただきました。

当院管理栄養士も昼食時に食事が食べられていない患者さんの元へ伺い、お話をさせていただきますが、その患者さんがなぜ食べられていないのかをあらゆる視点から考え、ベストな対応を行っていきたく改めて実感しました。



★がん治療・緩和ケアを受ける患者の食事・栄養支援・管理★



10/22(日)に「がん治療・緩和ケアを受ける患者の食事・栄養支援・管理」というテーマで、大妻女子大学 家政学部 食物学科 管理栄養士専攻教授の川口美喜子先生よりご講演いただきました。当院でも周術期から化学療法、緩和治療の患者さんが入院されており、食事の対応をしています。川口先生の豊富なご経験から今までどのようにがん患者さんに接してこられたかをお聴きしました。今回学んだことを業務の中に取り入れ、患者さんにより良い栄養管理を提供できればと思います。

川口先生が執筆された、がん患者さんに対応した食事レシピ集