

信は楽しく読める。等の意見があった。

IV. 考 察

今回、約 600 人を対象とする調査を行い、主治医との連携、スクリーニングシート等の問題点が明確化された。NST が稼動し、ひとりの患者さんを栄

養、褥瘡、嚥下、検査データと関連させてみるようになりチーム医療を実践する雰囲気が以前より浸透していると思われ、全体的に NST 活動に対して前向きな意見が多くあった。今回の調査結果を参考に、今後、NST 活動をもっとアピールし、勉強会の開催、嚥下訓練等に取り組んでいきたい。

個別対応食の取り組みについて

栄養課 安本光彦

I. はじめに

栄養課では、すべての患者さんに満足していただけるように、おいしく安全な食事を提供しているが、特に食事に問題がある患者さんに対しては個別に対応して、出来るだけ患者さん一人一人に合った食事を提供することを目標としている。

近年、個別対応食の依頼が増えてきて、対応に苦慮しているが、栄養士と協力して日頃取り組んでいる調理師の具体的な個別対応食に対する工夫について報告する。

II. 目 的

食欲不振や、その他のさまざまな理由により再調理や、別献立への変更が必要な患者さんの食事を作るうえで出来るだけ個々の要望に対応出来るように調理し、喫食率を上げて栄養状態の改善や、維持、そして治療へとつなげていくこと。

III. 方 法

手が不自由、寝たきり、咀嚼障害、嚥下障害などの理由により食事形態を工夫する必要がある患者さんへの対応は、食材を選択し、食べやすいサイズにカットしたり、軟らかく煮たり、それぞれの状態に合わせて調理している。例えば、きざみ食はとろみを付けて食べやすくすると共に、盛り付け方にも工夫をし、魚料理は魚の形にするなど見た目でも喜ばれるように調理している。

化学療法などによる食欲不振や、味覚の変化などその時の病状により食事が進まない患者さんに対しては、なるべく無理のないように好みの物を中心に召し上がっていただけるように献立を変更したり、

味付けを好みに合わせて調理することもある。場合によっては、栄養補助食品を使ってアイスや、パパロアなどを手作りして、栄養と、水分も補給出来るように工夫している。

食物アレルギーのある患者さんには、入院時に栄養士がベットサイドへ伺い、聞き取り調査をして、その患者さんに合った食事を提供するが、特に調理する際には調味料や、加工食品などは原材料をよく把握して、間違えないように確認してから調理している。

その他、宗教や、ベジタリアンなどの理由による食事制限にも対応している。

IV. 結 果

患者さんにより個人差はあるが、食事の形態や、味付、食材などを変更したことにより食べやすくなり、喫食率が上がり、栄養状態の改善につながっている。

V. ま と め

食事に対して抱える問題は千差万別で、どのように食事を提供すれば、一人一人の患者に満足していただけるものになるのかはとても難しい問題で常に試行錯誤しながら対応している。栄養士が食事の状況について患者さんから得た情報を、実際調理する調理師がいかに的確に受け止めて、要望に応えるように調理するかということが、一人一人に適した食事作りをするうえで重要なことである。

今後も、個別対応食に対して、さまざまな工夫をして患者さんに満足していただける食事を提供出来るように、前向きに取り組んでいきたい。