

P-370

緩和ケア時の食欲不振患者における食事の取り組み

芳賀赤十字病院 栄養課

○塩野 量子¹、田口真由美、浅保 明子

【目的】当院には食欲不振患者の嗜好を考慮した食事がなく、緩和ケア目的入院患者の持込食調査を実施し、2011年8月「ハーフ食」(1100kcal 蛋白質40g 1日5回食)を新設。その後、ハーフ食の摂取状況調査を行い、提供内容を再検討した。

【方法】1.持込食調査:2010年11月から7ヶ月間、緩和ケア目的入院患者でカルテから持込食内容調査可能な患者19名に実施。2.ハーフ食摂取状況調査:2011年11月から4ヶ月間、ハーフ食を開始した患者59名の年齢や疾患名、開始前後5日間の食事摂取量調査を実施。

【結果】1.持込食調査:平均年齢75.6±8.5歳。デザート類(果物・プリン等)63%、主食類(寿司・菓子パン・麺等)37%、汁・漬物類(味噌汁、スープ、梅干等)26%の順。2.ハーフ食摂取状況調査:平均年齢73.3±16.1歳。疾患は悪性腫瘍55%、内科系疾患26%、産婦人科疾患9%等。A群…他食種(常・軟菜食42%、咀嚼・嚥下障害食37%等)からハーフ食へ変更の患者42例の摂取栄養量1日平均は変更前432±317kcal、変更後496±297kcalで15%増加、蛋白質は変更前16.1±12.4g、変更後18.0±11.0gで12%増加。摂取エネルギー量と摂取蛋白質量の相関係数は変更前 $r=0.811$ 、変更後 $r=0.998$ 。B群…絶食後及び入院時にハーフ食開始となった患者17名の摂取栄養量1日平均668±308kcal、蛋白質24.3±11.2g、A群と比較し35%多かった。

【考察】1.の結果を参考にハーフ食を新設。好まれる主食やデザート類等の頻度を増やし、小さい食器に彩良く盛り付け、味は濃い目等の工夫を行った。2.の結果より、ハーフ食に変更後は摂取栄養量が増加傾向にあり、主食と副食摂取のバラつきも減少し食べやすい食事になったと思われる。また、副食が5分菜で嚥下・咀嚼障害食からの形態アップもしやすかった。今後は、長期間食欲不振の状態にある患者の嗜好調査を行い、さらなるメニューの再検討を行いたい。

P-372

患者サービス向上と看護部の業務改善について～箸・スプーンの食器導入～

柏原赤十字病院 栄養課¹⁾、柏原赤十字病院 看護部²⁾

○上野千絵子¹⁾、杉上 恭子²⁾、堀池由美子²⁾、板谷 千春²⁾、小玉 恵美²⁾、大槻 澄枝²⁾

【はじめに】病院では概ね、給食時に使用する箸・スプーン(以下用品)は患者の持参品となっている。当院では全入院患者の約3割が「用品を自分でセット・洗浄出来ない」現状であり、看護部が用品を使用後に洗浄する業務負担が問題となっていた。そこで、平成23年8月から栄養課と看護部で協議を開始し、平成24年3月に用品を食器として導入したのでその経緯と業務改善成果を報告する。

【問題点・経緯】病棟の問題点は1)患者の携帯用品の紛失、2)紛失の度、患者家族へ連絡、3)不衛生な保管状況、4)セット・洗浄にかかる業務負担の増加等。改善策は用品を食器扱いとする、セット・洗浄業務を看護部から栄養課に業務シフトすることが提案された。栄養課の問題点は1)用品の回収方法、2)洗浄方法、3)必要経費、4)業務負担の増加等であった。洗浄方法及び経費は、現使用中の食洗機が1995年製と古いタイプであるため、手洗いで洗浄、業務用の用品専用食洗機の新規購入、家庭用洗浄機の購入、現使用中の食洗機の洗浄能力及び洗浄に必要な備品導入等、多方面で検討した。回収方法、業務負担は作業工程の超過時間を検討した。

【結果】用品の手洗いは非効率であり、専用食洗機の導入は高コストで作業効率が悪く、家庭用洗浄機は不適當。現在使用中の食洗機は洗浄に必要な備品の購入のみで洗浄可能となり、低コスト及び栄養課の業務負担(作業工程超過時間)も僅かとの結果を得た。

【おわりに】日本にはマイ箸文化の習慣があり、用品導入に抵抗もあった。今回の導入は食器と用品の栄養課一元管理が実現し衛生面の問題が改善され、又看護部の業務負担が削減され看護業務の充実と患者サービス向上に寄与したと考える。

P-371

栄養教育への関わりがもたらす、スタッフへの効果

旭川赤十字病院 医療技術部 栄養課

○前川奈都子、神田 暢子、中嶋 美緒、長瀬 まり、佐々木智子、佐藤 和子

【背景】病院で提供される食事は、治療の一環である。しかし調理スタッフは日常業務のなかでは、患者様との接点はごく限られており、治療への貢献を実感しにくい環境がある。当院では栄養指導業務において、病院給食の具体的かつわかりやすい指導媒体であるという側面を重視し、数年前から給食を用いた栄養教室や赤十字キャンペーン、健康フェアなどのイベントにおいて、病院給食を活用した栄養教育を行うようになった。そのため、栄養士だけではなく、調理スタッフも料理のデモンストレーションやレシピ紹介などの栄養教育に参加する機会が多くなり、患者様との関わりが増えている。

【目的】栄養教室やイベントでの栄養教育への関わりを通じて、栄養課スタッフの意識の変化や仕事に及ぼす効果を検証する。

【方法】栄養課スタッフへのアンケート調査、及び各イベントに参加したスタッフへの参加後の意識の変化など聞き取り調査を行った。

【結果】栄養教育への関わりは、病院給食の教育効果や治療効果を実感できる機会になっている。調理技術の向上へのさまざまな取り組みを自主的に行うようになった。患者様に対する接遇や、栄養の知識の必要性をより認識できた。日常業務の見直しや工夫によって、作業の効率化をすすめることができた。栄養課スタッフ間の相互理解が深まり、協体制度が強化された。

【結語】栄養教室やイベントでの栄養教育への参加によって、栄養課スタッフの仕事へのモチベーションが向上し、よりよい病院給食を提供する意欲が高まった。

P-373

ホスピタルカフェの稼働について～菓子製造担当部門より～

徳島赤十字病院 医療技術部

○中西 悠二、岡田 克枝、富永 綱志、井上 和也、栢下 淳子

【はじめに】平成24年4月末より病院内にホスピタルカフェ(仮称)が開店し、病院直営の栄養課スタッフで運営している。当課では平成16年入院患者やその家族・関係者を対象に無料でお茶会のサービスを実施していたが、そのノウハウを集積して患者の日常に存在できるカフェをオープンすることとなった。菓子製造の運営について調理師の立場から報告する。

【方法】カフェメニューは菓子製造業、飲食店営業(露店)の営業許可内容に則って提供メニューを決定。主なメニューとしてパン、ピザ、キッシュ、洋菓子、和菓子など毎日15種類のフードを作成。フードメニューの立案は調理師が行い、栄養面を考えて野菜、豆類、海藻類を多く取り入れ砂糖や油の使用量を減量し、調理師が美味しいと感じる物を美味しくように作り上げ提供することとした。15種類のフードを準備するため5時から1人で調理を行う計画とした。

【結果】開店1週目の作成個数は180個。その後1ヶ月は1日260個を提供している。営業時間は10時～16時であるが、毎日14時には完売している。

【考察】最近、病院ではカフェの開設が増えてきたが、病院直営のカフェは少数である。患者の栄養管理や食事を担当している栄養課職員がカフェを運営するからこそ、患者のニーズを取り入れたフードメニューが提供できると思っている。今後も栄養課職員によるカフェを成長させていきたい。