

## P-7-70

### 小児食物アレルギーに対する栄養指導の実際

名古屋第二赤十字病院 医療技術部 栄養課<sup>1)</sup>、  
名古屋第二赤十字病院 小児科<sup>2)</sup>

○要石 愛加<sup>1)</sup>、神田 康司<sup>2)</sup>、森 由佳<sup>2)</sup>、近藤 康宏<sup>2)</sup>、  
島山 桂吾<sup>1)</sup>

【背景】食物アレルギーの診療の手引きおよび栄養食事指導の手引き2017において、食物アレルギー患者に対する栄養食事指導(以下栄養指導)の役割は大きく不可欠であり、栄養指導には管理栄養士が関与することが望ましいとされている。当院では、2016年11月より管理栄養士が栄養指導および食物経口負荷試験(以下OFC)に関わっている。その内容について報告する。【方法】管理栄養士介入以前、以後の外來栄養指導件数およびOFC実施件数の推移について、後方視的に調査した。また、実際に栄養指導を行った症例から、管理栄養士による介入の意義を検討した。【結果】栄養指導件数は73件(2016年度)、352件(2017年度)、406件(2018年度)、OFC実施件数は102件(2016年度)、150件(2017年度)、194件(2018年度)と、どちらも増加傾向であった。栄養指導では、単に安全域を示すだけでなく、具体的な食品の提示が可能となった。また、OFCで用いる食材や負荷量について、年齢や嗜好、摂取状況等を考慮し、設定することができた。【考察】管理栄養士の専門性を活かし関わることで、患者および家族のQOL向上に貢献できていると考えられる。患者および家族が健康で楽しく安全に食生活が送れるよう、今後も支援・指導に関わることが期待される。また、管理栄養士が栄養指導およびOFCに介入することで、医師の業務軽減、有効的な時間の活用が可能となり、初診患者の受け入れやOFC実施枠の増加等、病院全体の収益にも貢献していけると考えられた。

## P-7-72

### 化学療法食の実施とその効果

高槻赤十字病院 医療技術部 栄養課

○廣田 眞希、桑田由起江、藤本 智子、南 美保子、西岡 美穂、  
中村やすこ、川端 彩加、平野なつみ

【目的】平成30年3月に導入した化学療法食の内容と当院での効果について報告する。【背景】化学療法による食欲不振患者に対する食事内容調整は従来個別嗜好調査に対応を行っていた。しかし、寿司・うどん・焼きそばなど通常準備していない献立に対する要望が多く、また味覚異常時には通常の味付では「味がわからない」との意見があり従来の方法では対応困難な場面が多くなり、化学療法食「なごみ食」を新設した。【方法】化学療法による食欲不振患者の「量や品数が多くて食べにくい」という意見に対して量は通常の2/3程度とし、品数は毎食2品。うち一品は果物またはデザートとした。「白飯が食べにくい」に対して、ちらし寿司・丼物などの献立を基本とし、麺類の選択もできるようにした。「濃い味付け」の要望には市販の冷凍食品やつゆの使用を増やし、一般食とは別に調理を行うことで対応。朝昼夕3食とも2種類からの選択食とした。栄養量は1日約1000kcal、蛋白40g、食塩10g程度。バランスが悪く野菜の量が少なくなるため、状態が回復すれば普通食に変更することとした。【考察】新設後、約5名/日の指示が継続していることから「なごみ食」は食欲不振時の選択枝としては有用であることがわかった。しかし当院の特徴として血液内科等の長期入院患者に対して指示が出ることも多く、今後は長期入院患者に対する対応の充実が求められる。

## P-7-74

### 全国赤十字医療ソーシャルワーカー協議会『地域包括ケアPJ』報告 第2報

福島赤十字病院 地域医療連携課<sup>1)</sup>、益田赤十字病院<sup>2)</sup>、  
さいたま赤十字病院<sup>3)</sup>、釧路赤十字病院<sup>4)</sup>、小川赤十字病院<sup>5)</sup>、  
伊勢赤十字病院<sup>6)</sup>、大津赤十字志賀病院<sup>7)</sup>、嘉麻赤十字病院<sup>8)</sup>、  
金沢赤十字病院<sup>9)</sup>、静岡赤十字病院<sup>10)</sup>

○菅野 直樹<sup>1)</sup>、渋谷 功志<sup>2)</sup>、横見弥世<sup>3)</sup>、信行 隆良<sup>4)</sup>、  
鈴木 志奈<sup>5)</sup>、鈴木 貴子<sup>6)</sup>、小原由紀子<sup>7)</sup>、朝香 淳<sup>8)</sup>、  
河原久美子<sup>9)</sup>、橋本 高子<sup>10)</sup>

1.「発足経過と目的」日本赤十字社は地域包括ケアの構築に貢献していくという方針を示している。これを受け、全国赤十字医療ソーシャルワーカー協議会は「地域包括ケアプロジェクト」(以下委員会)を2017(平成29)年度に発足。「ソーシャルワーカー(以下SW)の視点から地域包括ケアシステムの構築を考え、赤十字の利点や強みを活かす、この実現に寄与すること」を目的に位置付け活動した。2.「活動経過」委員会で議論を重ね、私たちSWは生活者の視点に立ち、医療・介護・住まいに関わる多様な職種・機関と密着、且つ重層的に連携を図りながら患者・クライアントに関与していることを再確認した。すなわち普段のSW実践そのものが地域包括ケアシステムに貢献・寄与していることである、という解に辿り着いた。それを踏まえ、実践の可視化の一助として、「赤十字SWの歴史的背景」「SW業務」「事例集」「実践ポシチシ」施設機能別一覧」を反映した実践集を2019(平成31)年3月に発刊した。3.「今後の課題」私たちSWの日常の実践は、地域包括ケアシステムの構築に貢献・寄与している。しかし、私たちが実践に赤十字の人的・物的資源を十分に活用しているとは言えない。そのため、今後は、1)全国会員の意識向上(実践知への反映)、2)ブロック活動の普遍化(仕組み作り)、3)赤十字SWの独自性の明確化(可能性の模索)が課題であると考えられる。

## P-7-71

### インシデントより検討した食物アレルギー除去対応の改善について

徳島赤十字病院 医療技術部 栄養課

○と里見かおり、岡田 克枝、榮原 純子、和泉 靖子

【背景】厚生労働省の調査によると、食物アレルギーは小児から成人まで幅広く発症し、最近では様々な食品にアレルギーが認められるようになった。【目的】インシデントレポートより、食物アレルギー除去対応での組織ミス(平成29年度2件、平成30年度2件)の背景を分析し、改善にむけて取り組んだことを報告する。【取り組み】(1)アレルギーが多数あり内容が複雑なものに関しては、別表にまとめて記入する。また別表の記入方法を統一する。(2)7大アレルギーと大豆・果物・青魚のアレルギーに関しては、食札の印字方法を変更する。(3)アレルギーの組織確認は管理栄養士2名と一緒にする。(4)アレルギー確認用の媒体を作成し、スムーズに確認ができるようにする。(5)業務用だしや冷凍骨なし魚などは、乳成分を含まないものに変更する。これらの評価方法として、栄養課スタッフ(対象者35名)にアンケートを行った。【結果】アンケート回収率は100%で、「改善になった」の回答が一番多かったのは、業務用だしの変更(100%)であった。また、インシデントの減少につながったと感じられたのは、別表の記入方法の統一と業務用だしの変更で46%(16名)であった。【考察】業務用だしを変更したことで、牛乳アレルギーの患者にも使用できるようになり、調理時間の短縮につながった。アレルギー確認用の媒体の作成は、見やすくなくなった好評で、組織確認時間を短縮することができた。これら全ての改善(平成30年9月)以降、食物アレルギー除去対応に関するインシデントは発生していない。これからもスタッフ一同で知恵をだしあい、安心安全な食事の提供ができるよう努めていく。

## P-7-73

### 特別室における栄養課の取り組みについて

横浜市立みなと赤十字病院 栄養課<sup>1)</sup>、  
横浜市立みなと赤十字病院 カスタマーリレーションセンター<sup>2)</sup>、  
横浜市立みなと赤十字病院 乳腺外科<sup>3)</sup>

○渡邊 太一<sup>1)</sup>、黒田 貴子<sup>1)</sup>、輿水 恵子<sup>1)</sup>、田代 保恵<sup>1)</sup>、  
横山美恵子<sup>2)</sup>、清水 大輔<sup>2)</sup>

【目的】2016年1月より特別室利用向上の取り組みとして、一般食を対象に毎昼・夕食は24サイクルの特別メニュー提供を行っている。実態調査を行い、食事満足度の向上を目指すと同時に、一部提供できず廃棄している食品ロスに対する取り組みを報告する。【方法】2018年4月～2019年3月の特別室を対象に特別メニューの選択・提供状況を調査した。また、病棟訪問による聞き取りやカスタマーリレーション委員会によるアンケート調査結果を踏まえ、特別メニュー内容についての検討を行った。同時に食品ロスの実態調査を行い、委員会を通じて食品ロス対策について検討した。【結果】特別メニューの選択率は62%(745食/1212食)であり、メニュー毎で31～85%の差が見られた。病棟訪問やアンケート調査結果はおおむね良好であったが、一部食材やメニュー写真に対する意見が聞かれた。特別メニューの欠食率は29%(215食/745食)、うち88%が手術・退院・特別室以外への入院に関連する欠食であった。【考察】メニュー毎の選択率と24サイクル中の採用頻度にギャップあり、選択率に合わせた採用頻度や食材の見直し・メニュー写真のリニューアルを行うことで食事満足度の向上に繋がると考える。また、200食以上の食材破棄をしている実状に対する改善は急務であるため、いち早く欠食を把握することが出来る体制構築を行った。各種取り組みを継続し、食事満足度の向上と食品ロスの低下を目指し検討を重ねていく。

## P-7-75

### 新規採用者研修会における赤十字健康生活支援講習の実施報告

芳賀赤十字病院 医療社会事業部 地域医療連携課<sup>1)</sup>、  
芳賀赤十字病院 看護部<sup>2)</sup>、日本赤十字社栃木県支部<sup>3)</sup>

○三橋 あけみ<sup>1)</sup>、河原美智子<sup>2)</sup>、浅賀 昌代<sup>3)</sup>

【はじめに】日本赤十字社の職員は、赤十字について理解し、その使命を具現化するために適切にあたることを求められている。また、少子高齢化社会を迎え、高齢者に適切に対応することが必要である。当院は、新規採用職員研修期間中に新規採用職員全員を対象に、赤十字概論、災害概論、赤十字救急法に加え、平成28年度から赤十字健康生活支援講習を実施している。【講習目的】1赤十字医療施設の職員として赤十字の理解を深める。2高齢者への理解を深め、来院する患者へ適切な対応ができる。【講習内容】1高齢者の理解(学科)：少子高齢化の現状、高齢者の身体的変化とこの変化について2高齢者疑似体験(実技)3グループワーク：これからの高齢者と接するにあたって気をつけたいこと。【考察】高齢者疑似体験をすることで、高齢者の身体的特徴を体で理解することができる。グループワークの発表を聞くと、動きにくさや疲労感、聞こえづらさ、見えにくさなどを具体的に体感できている。その体幹から、高齢者と接するときの声かけのタイミングや説明の仕方に工夫が必要であることが理解できている。高齢者と接する機会が少ない世代が多いなかで、事務職員は初めての体験であり、驚きの声が多く聞かれた。基礎教育で高齢者について学んでいる看護師やコメディカル職員も、あらためて疑似体験をすることで、高齢者に対するやさしさや接するときの注意点に気付くことができた。また、赤十字についても、救急法以外の講習会があることや赤十字の活動が病院の中だけではなくことなどの意見が聞かれた。以上のことから、新規採用職員研修期間中に赤十字健康生活支援講習を実施することは、意義のあることであると評価できる。