

011-31

当院における化学療法食導入の取組み

さいたま赤十字病院 栄養課¹⁾、
さいたま赤十字病院 NST委員会²⁾、
さいたま赤十字病院 給食検討委員会³⁾

○久保田倫代^{1,2)}、福田加奈美^{1,3)}、広瀬 和孝^{1,2,3)}、井山 輝彦^{1,2)}、
北見 鉄雄^{1,2,3)}、大坪 真弓^{1,3)}、井原佐知子^{1,3)}、松本 隆弘¹⁾、
生井 一之³⁾、中村 純一²⁾

【目的】癌等で化学療法施行中の食欲不振患者にはハーフ食や代替食品での対応等、個人対応を行っていたが、既存の食種、食材では対応に限界があり、新たな食種の導入が必要であった。そこで、アンケート調査を実施し、化学療法食の提供を開始したので報告する。【方法】2012年10月から1ヶ月間、当院で化学療法を施行した入院患者に対し自己記入式アンケートを行った。アンケート結果を基に化学療法食の献立を作成し、2013年5月20日より提供を開始した。

【結果】54名からアンケートを回収、化学療法施行後「食事が減った」64%、「変わらない」30%、「増えた」4%だった。味の好みは「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」とも70%程度が「変わらない」と回答したが、食べ物のにおいの感じ方については、「敏感になった」39%、「変わらない」44%、「感じにくくなった」15%であった。そのため、味だけではなく、見た目や量、においが負担にならない献立にした。また、食べたい物は患者によりさまざまであったため、「おにぎり」「パン」「めん」「デザート」と種類を選べるようにし、少しでも患者嗜好に寄り添えるよう工夫した。さらに、新規食器を導入し、化学療法施行中の患者が見た目で少しでも癒されるような盛り付けにした。

【考察及結論】アンケートの結果、がん化学療法施行中の患者の嗜好は十人十色であり、またその時々により嗜好も変化することが分かった。当院の化学療法食は導入してまだ間もないため、今後も患者やスタッフの意見を取り入れながらメニューの検討を行っていきたい。

011-33

当院におけるバイキング形式の食事提供

姫路赤十字病院 栄養課

○小田 博之、塚本 瑛子

【はじめに】当院では、2008年よりバイキング形式による食事提供を定期的に行っている。今回、3年間にわたる患者・スタッフからのアンケート調査をもとに、課題・改善点を栄養課スタッフで話し合った結果、よりよい食事・バイキング提供ができたことを報告する。

【目的】患者の食事満足度向上・食育・調理技術の向上・患者とスタッフの交流の場を目的とした。

【方法】ランチバイキングとし、場所はデイルーム、歩行困難者は病室へのワゴンサービスを用意。食事内容は粥食へも対応できる数種類の主食・主菜・副菜・デザートとした。栄養士は、患者へ食事内容のアドバイスを行い、今回の試みとして調理師は、寿司の実演を行った。喫食後、患者にアンケートの実施を行った。

【結果】バイキングに参加した内科・循環器科・泌尿器科・眼科病棟の患者58人(住25.4.23実施)にアンケート調査を行った。アンケート回収率は69% 普段の喫食率10割～8割摂取している20%、7割～5割摂取している10%に対してバイキングは、普段より多く食べられた22%、普段と同じ7%であった。患者より『外食に行ったような雰囲気メニューを選んだり、楽しさもあり元気をもらった』などの好評を得た。

【考察】普段、調理師は患者と接触する機会が少ないが、バイキングを通して用意する側、食べる側の顔が、直接見える良い機会となっている。また食事に対する評価を聞くこともでき、よりよい食事提供への技術向上へ繋がっている。

011-32

産科病棟の新たな食事提供の取組み ～モーニング・バイキングをはじめて～

名古屋第二赤十字病院 栄養課¹⁾、産婦人科²⁾、看護部³⁾、栄養課⁴⁾、
シダックスフードサービス⁵⁾

○甲村 亮二¹⁾、山室 理^{1,2)}、加藤 紀子^{1,2)}、江口 美智^{1,3)}、
柚原 愛加^{1,4)}、三石 祐季^{1,5)}、高井 菜央^{1,5)}

【目的】急性期病院の当院では病院という特殊な空間から「食べる楽しみ」は後回しにされてきた傾向があります。この改善の為、今回産科病棟において「モーニング・バイキング」を始めました。

【方法】ビュッフェスタイルのバイキングを実施するには、食堂スペースがあること、患者様が食堂に出向けること、ある一定数の利用が見込めることが必要です。産婦人科病棟が改修によって産科のみとなり、出産後の患者様を対象とすることで、これらの問題をクリアすることが出来ました。現在、毎週水曜日の朝7時45分から約1時間をかけて主食4種、副食約5種、サラダバー(5種)デザート(2種)飲み物7～10種のメニューを提供しています。

【考察】実際に召し上がった患者様からの評価は「普段と違って良かった」「他の人と話ながら食事が出来て良かった」など比較的良好です。食事を楽しんで頂けるようクリスマス、正月、節分などのイベントに応じた特別メニューや、話題の「スムージー」なども工夫して行っております。参加された方々は食事が終わってもすぐに部屋に戻る事は少なく、しばらく話に花を咲かすなど、良い意味でのコミュニケーションの場ともなっております。また「もっと開催日を増やして欲しい」のご意見は今後の課題です。

【まとめ】女性で同じような年齢が対象なので、提供するメニューも対応しやすいです。これからも診療科、病棟スタッフの協力の上、楽しんで頂けるよう工夫を凝らしながら開催を続けていきたいと思えます。また実際に患者様の生の声を聞く機会を得たり、新しい試みを検討することは、働くスタッフのモチベーションにつながります。

011-34

新たな配茶の取組み 業務改善、安全衛生の強化、備蓄水分確保の工夫

名古屋第二赤十字病院 栄養課¹⁾、看護部²⁾

○甲村 亮二¹⁾、片岡笑美子^{1,2)}、江上 菊代^{1,2)}

【目的】従来から入院患者さんへのお茶は、病棟ごとヤカン等で煮出して配ってききました。しかし、異物混入の事故防止や、作り置きしたものの安全性の改善と衛生的な取扱いを行うことを目的として、ブリックタイプのお茶を毎食提供することになりました。

【方法】配茶に関わる人員の労働時間を換算して有効性を比較検討し、ブリックタイプのお茶を毎食ごと食事と一緒に提供しております。一回の食事で約500本使用するので、バックヤードの問題や配膳する体制を整えました。

【考察】「湯飲みにお茶」のスタイルからの変化のトラブルも想定して導入にあたっては、患者様に個々で案内文を配布し、看護部とは事前に食事種類についての取り決めを十分に煮詰めたこともあり、大きな問題もなく導入できました。これは一般でもお茶を飲むスタイルの変化が関係していると考えられます。お茶は保温のトレイに乗せると熱くなり危険を伴うので、お茶は常温での提供としております。

【結論】何十年も続いていた「ヤカン」での配茶体制を変化させたことは非常に大きな意義がありました。20病棟で毎食配茶を行っていた助手さんの業務の軽減になり、シフトの変更や食事介助など他業務に生かせるようになりました。また休日では看護師も本来の看護業務に専任することが出来ます。異物混入の危険回避や、作り置きによる衛生管理もクリアでき、安全衛生の視点からも非常に有益です。さらには一日1500本、最低でも3日分はストックを持つことで、非常時の備蓄水源としても活用できる事が分かりました。今後も少しの考え方を考えることによる、業務改善、効率化を考察し、患者様に満足して頂ける食事提供を行っていききたいと思います。