北日本新聞　（第3種郵便物認可）

知いたい！ 治療の最前線 ◇5

病院食

入院中の患者さんにとって、食事は楽しみの一つです。一方で、食事には治療の側面もあります。体調がすぐれない方に適切な栄養摂取、栄養管理を行うことはとても大切です。

症状に応じ栄養管理

適切な摂取と指導大切

甲村 亮二
富山大附属病院
栄養部栄養管理室長

一口メモ

入院生活に少しでも楽しみや癒やしを感じてもらうため、行事食（イベント食）と呼ばれる特別メニューがある。富山大附属病院でも、正月やお花見の季節に合わせて、普段の病院食とはひと味違った食事を提供し、好評を博している。赤ちゃんが生まれたときに出す「お祝い膳」は、フルコースのディナーとなっている。

富山大附属病院の栄養部栄養管理室は、業務の3本柱である「給食管理」「栄養指導」「チーム医療」の充実を目指しています。

「給食管理」では、入院された患者さんの病気や年齢、性別などに合わせた食事を提供します。季節やイベントにちなんだ食事、産科は出産後の特別メニューを用意して、画一的になりがちな病院食を楽しんでいただいてます。

この頃は飲み込むことが難しい方、治療の影響で食事摂取が進まない方が、バランスよく栄養を摂取できるように、症状に応じた提案をすることが増えてきました。管理栄養士が患者さんの栄養状態を確認し、好みを聞いた上でできる限りの対応をするようにしています。

赤ちゃん誕生の際に出すお祝い膳。県内のホテルと連携して、少しぜいたくなフルコースディナーを提供している

お花見の時期に提供する食事

適温で食事提供

安全で衛生的な食事の提供も重要です。当院では、食事を提供する直前に調理する従来の「クックサーブシステム」と、最新の「ニュークックチル方式」を併用しています。

クックサーブシステムは、加熱調理から食事提供までの限られた時間内では、メニューの多様化に対応することが難しい面がありました。ニュークックチル方式は、調理した食品を適切な衛生管理の下で保存し、配膳前に再度加熱するもので、適温での食事提供が可能になります。業務の効率化が進み、衛生的にも安全を保つことができます。近い将来、この方式を完全導入し、より充実した食事の提供と衛生管理を図ります。

いくら栄養が大切だといっても、患者さんの治療や日常の活動と結びつかなければ意味がありません。

富山県は体に良いとされる魚介類の宝庫と言われながら、生活習慣病の方も多いところでもあります。生活習慣病の治療で食事制限が必要な方には「栄養指導」を行っています。

5月に当院で県内初の肥満症の外科手術が行われましたが、ここにも栄養指導が深く関わっています。

この手術は胃を切除して小さくします。食べられる量を減らすことで体重を落とし、肥満に伴う合併症の改善が期待できます。管理栄養士は、患者さんと食生活の問題点などを確認し、無理のない食事管理ができるよう指導を行っています。

栄養指導室で患者にアドバイスする管理栄養士＝富山大附属病院

栄養指導は医師からの依頼と予約が必要となりますので、希望される場合は診察時に主治医にご相談ください。

チームでサポート

質の高い栄養管理は、「チーム医療」でこそ可能になります。

当院では早い段階で栄養状態を判定し、栄養不良が治療に影響しないよう医師や看護師、薬剤師、管理栄養士、臨床検査技師らがNSTという栄養サポートチームをつくり、患者さんを見守るシステムを稼働させています。

他にも糖尿病センターや摂食嚥下サポートチーム、褥瘡予防チーム、各診療科との結びつきを強化してチーム医療の充実を目指しています。

食事という文字は分解すると「人」に「良い」「事」になります。日頃身近になっている食事の取り方を見直すことで、文字通り「人に良い食事」になるように心掛けていきましょう。

◇

次回は18日に掲載します。