



# NST NEWS

H19.11.22

第 14 号



中心静脈栄養って  
いきなり始めても大丈夫なの？

高カロリー輸液(中心静脈栄養)は、急に投与を開始したり急にやめたりしてはいけません。通常は糖の濃度が低い1号液から始め、その後2号液などを用いて1日必要量を投与します。急激な血糖上昇により高血糖や肝機能障害を起こす事があるからです。特に高齢者は、糖を処理する能力が低下しているので十分な注意をしながら、ゆっくりと投与量を増やすことが大切です。もし肝機能障害が起こってしまったら、速やかに糖の濃度を下げる必要があります。

## 輸液1本当たりのカロリー

	カロリー(kcal)
アミノトリパ1号	660
アミノトリパ2号	820



インスリン

中止する時も同様に、ゆっくり投与量を減らす事や、輸液の投与速度を下げる事が必要です。高カロリー輸液実施中は、高濃度の糖분을補っているため、血糖を下げるインスリンがたくさん分泌されています。そのため急に中止すると、糖分に比べてインスリンが過剰となるため、低血糖を起こしてしまうのです。

中心静脈栄養の投与は血糖異常や肝機能障害などの  
合併症に対する警戒が必要なのね。

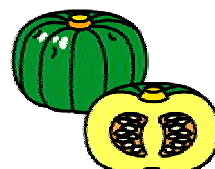


## 冬至に南瓜を食べるのはなぜ？

冬至は1年の中で北半球では太陽の高さが1年中最も低くなり、昼が1年中最も短く、逆に夜が長くなります。昔の日本では冬至のころになると秋野菜の収穫も終わって、食べられる野菜もほとんどなくなっていました。そこで元気に冬を越せるようにと願いを込め、栄養もあって保存もきく南瓜は特別に大切に、食べていたようです。“冬至に南瓜を食べると風邪をひかない”と言われるのは、栄養豊富な南瓜を食べて元気をつけようとの意味が込められています。南瓜はカロテンを多く含み、細胞のガン化や悪玉(LDL)コレステロールの酸化など、ガンや動脈硬化、心臓病の予防に効果があると言われています。当院でも毎年冬至には献立に南瓜料理を取り入れています。

## カロテンを多く含む食品

人参・さつまいも・にら・法連草・ピーマンなどの緑黄色野菜



参考ネット：“子育ての医療情報”

当院使用の濃厚流動食について紹介します！



今回は一般用と腎臓病、糖尿病、下痢、便秘に対応したものを取り上げてみました。

経管濃厚流動表 100kcal 分の成分値

製品名	メイバランス Sジクス 300kcal	メイバランス Sジクス 400kcal	メイバランス 1.5EZ 500kcal(333ml)	リーナレン 1.0	リーナレン 3.5	インスロー	ファイブレン YH	
区分				蛋白調整 流動食	蛋白調整 流動食	糖質調整 流動食	乳酸菌発酵成分 流動食	
特徴	当院の液体 パックタイプの 定番 亜鉛・銅・セレン 強化	当院の液体 パックタイプの 定番 亜鉛・銅・セレン 強化	1mlで1.5kcalと少量で カロリーが満たせる。短 時間で入れたい場合と 水分制限がある場合に 有効。水分は少なめ。 下痢のリスクあり。	腎臓病対応。 100kcal 中蛋白 質 1g。	腎臓病対応。 100kcal 中蛋白 質 3.5g。	等質の吸収速 度に配慮した 独自の等質組 成	乳酸菌発酵により消化 吸収の良い蛋白 質を配合。EPA・ DHAを含む調整オ イルを使用。食物繊 維も豊富で下痢・ 便秘に配慮。	
容器	バッグ	バッグ	バッグ	缶	缶	缶	缶	
写真								
100kcal あたりの ml	100	100	66.6	62.5	62.5	100	100	
1個当たりのカロリー	300	400	500	400	400	250	250	
蛋白質	g	4	4	4	1	3.5	5	4
脂質	g	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	3.3	2.8
炭水化物	g	15.7	15.7	15.5	18.4	15.9	13.9	15.6
糖質	g	14.5	14.5	14.5	17.4	14.9	12.4	14.1
水分	g	84.4	84.4	51.2	47.4	47.2	84.2	84.4
Cu	mg	0.12	0.12	0.08	0.004	0.006	0.05	0.05
Zn	mg	0.8	0.8	0.8	0.05	0.14	1	1
食塩相当量	g	0.3	0.3	0.3	0.08	0.15	0.18	0.25
食物繊維	g	1	1	1	1	1	1.5	1.5
浸透圧	mOsm/L	340	340	570	500	500	500	700
備考			他に 300Kcal と 400Kcal パックも あり、いろいろな 組み合わせが可能 となる	平成 20 年に廃盤決定 <b>リーナレン LoGIC</b> (蛋白質・糖質調整流動食) へ変更				

**注:** 糖尿病食のポイント...膵臓から分泌されるインスリンは血糖値を下げる唯一のホルモンだが、糖尿病ではインスリンの働きが悪くなったり、分泌量が不十分になったりする。膵臓への負担を軽くするには急激な血糖上昇を防ぐ必要があるが、糖の吸収が早いと血糖値は急上昇するので、吸収を阻害する食物繊維の摂取や糖質の種類への工夫が必要になる。

腎臓病食のポイント...蛋白質の代謝は腎臓に負担をかけるので腎機能が低下している場合、摂取量を制限する。しかし摂取カロリーが不足すると自分自身の体を構成している蛋白質を分解してエネルギーにしようとする。そうすると蛋白質を摂取したのと同じ負担が腎臓にかかるため、高エネルギー・低蛋白食にする必要がある。食塩、水分、カリウムなどの電解質も症状に応じて制限する。

