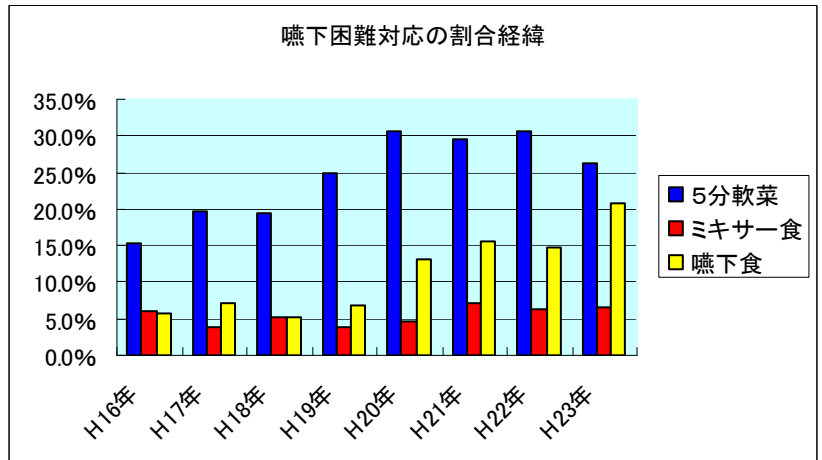


協立病院と協立温泉病院の 食種ってどんな風な違いがあるの??

(1) 近年、入院患者様の嚥下レベルは低下してきており、経口食中、嚥下困難対応食の占める割合は右グラフのように推移しています。患者様のレベルに合わせた食事を提供することは QOL を保つ上でも大変重要なことになっています。



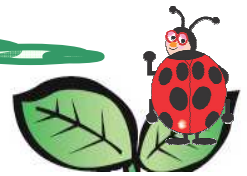
協立病院で治療を済ませて温泉病院でリハビリ、逆に当院より治療のため協立病院へ、

と移られる患者様が多いにも関わらず、同法人内でありながら、お互いの病院食の形態はよく把握できていないのが現状です。同じ名称でも内容が同じとは限りません。微妙に何かが違うこともあり完全に対比はさせられないのですが、できる範囲で対比表を作ってみました。

【協立病院・協立温泉病院 食種対比表】

当 院 の 内 容			協立病院の対応食種
名 称	写 真	内 容	特 徴
温泉病院には、規程の訓練食はなく、必要に応じて必要なものを短期間提供。			嚥下食A ゼラチンで固めた市販品1品を昼夕食のみに
嚥下食		<ul style="list-style-type: none"> 常温で溶けないムース(温かく提供) 常温で溶けるゼリー(冷たく提供) 	ゼリー食 当院嚥下食と同等だが、当院より粥ムースが硬め
ミキサー食		ミキサー食(全食種に対応)	ミキサー食 嚥下食B 嚥下訓練のためのミキサー食
5分軟菜食		極小刻みにとろみをつけたもの(全食種に対応)	嚥下食C 当院5分菜よりカットが細かく、あんは、からめず別食器でつける
極小刻み(規格外特別注文)		刻み食をさらに細かく包丁でたたいたもの。とろみはつけない。	極小刻み 刻み食を粗めにブレンダーにかける
刻み食		スプーンにのる程度の大きさにカットしたもの。肉類は原則ミンチ。魚はほぐし身。	刻み食
一口大カット食(規格外特別注文)		軟菜食レベルのものをひと口大にカットしたもの。刻み食よりは大きい。	
該当食種は無し。レベルでは胃潰瘍食に近い。			5分菜 3分菜(肉類不使用) 刻み食ではなく、とろみもつけない。軟らかく仕上げている。術後段階食。

(2) 脱水症を理解しましょう!

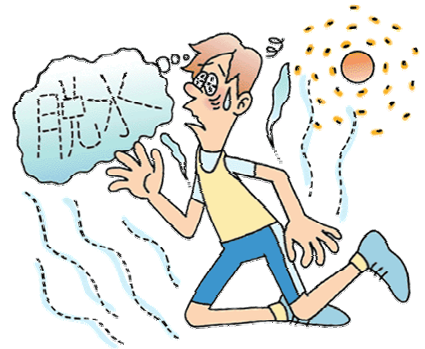


※脱水症とはからだから、水分だけでなく、電解質も失われた状態のことです。

当院は平均年齢 83.5 歳(平成 23 年 9 月現在)と高齢の患者様が多いため、脱水症にならないよう細心の注意が必要です。ではまず、なぜ高齢者は脱水症になりやすいのかをご紹介します。

※高齢者の脱水症が多い理由※

1. 筋肉量の減少により、体内の水分量が低下する。
2. 加齢により、のどの渇きを自覚しにくい。
3. 腎機能が低下し、尿が薄くなる。
4. 経口摂取量の低下に伴い、水分が不足する。
5. トイレを我慢することにより、水分摂取を控える。
6. 治療薬が利尿効果を持つ場合が多い為、体液の喪失が多くなる。



様々なメーカーから脱水症予防のための商品が販売されていますが、2011 年 7 月に明治から発売された**アクアサポート**という商品をここで紹介します。(一般向けの販売は 2012 年 4 月頃を予定) アクアサポートは以前ご紹介したことのある大塚製薬の OS-1 同様、水分と電解質を補給できるものです。NST で試飲したところ果汁風味に飲みやすく仕上がっていました。

※アクアサポート※

体に必要な水分・電解質の吸収をおいしくサポート!



- ・ 水分と電解質 (ナトリウムイオンとぶどう糖) の吸収に配慮した組成
- ・ 水分の吸収に配慮した浸透圧設計
⇒ 体液よりやや低い 252mOsm/L
- ・ 使いやすい低エネルギー設計
⇒ 100ml 当たりのエネルギー量は 9kcal
- ・ 塩味があっても飲みやすいさわやかなリンゴ風味

静脈内には絶対に注入
しないで下さい。



500ml ペットボトル



- ナトリウムイオンとぶどう糖(グルコース)は、一緒に摂取することで腸管上皮に存在する共輸送体によって効率よく吸収されます。
- それに伴い、水分の吸収も促進することが明らかとなっています
- ナトリウムイオンとぶどう糖がバランスよく含まれている水の方が、効率よく吸収されます。

