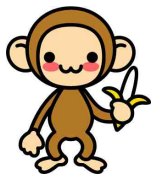


NST NEWS

H20.10.31



当院で使用されている濃厚流動食が
リニューアルされるよ！

第 18 号

秋も深まって過ごしやすい気候となってきましたね。10月のNST勉強会は「レシピトについて～パート1～」と題してレシピトの流れを説明させて頂きました。最近では院内の多職種の皆様に参加して頂き委員一同喜んでいきます。回収させて頂いたアンケートの中に多くの意見、ご質問がありましたので、お答えしたいと思います。

Q1. ハーフ食の数と、それでどれくらい材料費が浮いたか教えてほしい

ハーフ食の概念は、施設によって様々ですが、当院では食事量を減らしてその分補助食をプラスして補っているものをおおまかにハーフ食と呼んでいます。現在、21名ほどの患者様に提供しています。しかし、現行ではまだ個人対応が多いので、食材料を減らして注文できているわけではなく、盛り付ける時点で量を減らしているに過ぎません。従って、材料費は浮くわけではなく付加食代が余分にかかることとなります。NST導入当初は経費削減になるということが盛んに言われていましたが、実際にはほとんどの導入施設で削減にはなっておらず、今のところ患者様のQOL向上への貢献に留まっています。今後は活動の標準化を図り、収益アップにも貢献できれば、と考え、今回のテーマを選びました。

Q2. 補助食のコストはどれくらい？

NSTマニュアルの付加食品一覧表にコストも掲載してありますので、ご参照下さい。

Q3. NSTの関わりで退院となった成功例について詳しく教えてほしい

(受け入れ先のバリエーションが増えて退院しやすくなったなど)

高齢のため自宅退院までに至った成功例は多くありませんが、食事レベルを上げることで受け入れ先ができた、という例はいくつかあります。

症例1) 経管濃厚流動 経口食

誤嚥性肺炎のため経管栄養だったがVEを実施し経口摂取可能と判断。NSTにてミキサー食、5分菜食、米飯軟菜食と食種アップし3食経口可能となり受け入れ先が広がった。

症例2) ゼリー食 ミキサー食

脳血栓症からくる嚥下障害で経口にてゼリー食を摂取していたがゼリー食では施設への入所が難しい為NSTへ。

ゼリー食とミキサー食とのハーフ食を試しながらミキサー食のみで上手く摂取できるまでに至り、現在施設検討中。

Q4. 補助食品を他院では本人負担でしたが、当院はそのようなことはないのでしょうか？

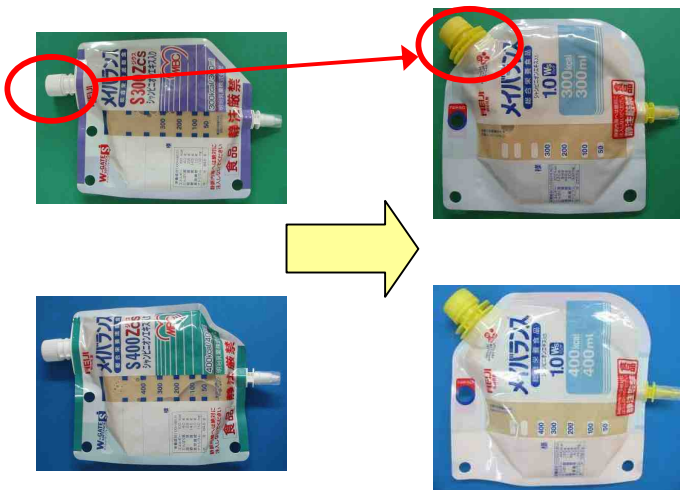
NSTの対象は喫食率や栄養状態に問題のある患者様です。NSTで使用する補助食品は一般の嗜好品とは異なり、問題解決のために食事内容のひとつとして病院から提供することになっており、原則患者様負担になることはありません。必要栄養量以外の嗜好品は別ですが…。

経管濃厚流動食『メイバランスジクス』のパック、リニューアルについて

下記のように容器が変わります。

200, 300, 400kcal ともパックの最大容量は 800ml

メイバランス 300kcal, 400kcal



改良ポイント

白湯の注ぎ口が、横向きだったのですが、ななめ上向きになったことで、立てたまま白湯を入れられるようになりました。

注ぎ口が大きくなって入れやすくなりました。

注ぎ口に中シールがあってそれをはがすのが結構大変だったのですが、シールが無くなり、ペットボトルの口のような構造に変わりました。

メイバランス 200kcal



紙パックも廃盤
ちゃうでー。

バックタイプが出ました

300, 400kcal の分とは違って自立しません。注ぎ口は手で破るタイプで、こぼれないようにジッパーになっています。

特に主治医の指示がなければバックタイプを使います。



～ムース食導入を検討しています～

今後も高齢者の数が増加すると言われている現代において、より安全な食形態であること、そしてただ安全なだけでなく“食の楽しみ”も十分考慮した内容であることを目標にムース食の導入を検討中です。当院ではミキサー食とゼリー食の中間に位置する食形態です。11月にムース食の試食会を実施する予定ですので、お時間が許す方は是非お立ち寄り下さい。

【現行の嚥下困難対応食】

ミキサー食：一度調理したものをミキサーにかけたもの。

ゼリー食：ミキサーにかけたものをゼラチンで固めたようなもの。
ゼラチンは口腔内の温度で溶けるため、嚥下が容易ですが、形状を保つには低温であることが必要になります。

【今後の検討食種】

ムース食：つなぎなどを使用し歯がない方でも舌で食物が押しつぶせるような硬さに仕上げた形態。ゼリー食とは異なり**温かい状態でも形状を保って提供可能**。盛り付けもうまいけば写真のようによい具合です。こんな感じが目標です。

これがムースなんて
信じられないねえー！



なめらか食レシピ

〔小島真由美・赤堀阿由美著〕より引用

