

食べる楽しみや喜びに 寄り添った食事を実現

当院は、世界で初の原爆被爆者医療の専門病院として原爆症の治療に

尽力してきた経緯から入院患者さんの約20%が血液内科となっています。治療によつて口腔内疼痛がひどく、咀嚼や嚥下が難しい方も多くいらっしゃいます。少しでも口から食べられるようにゼリー状の物や、ペースト状の嚥下調整食を提供することがあります。このような背景から嚥下調整食は、嚥下機能の低下した方への食事としてだけでなく、血液内科の入院患者さんにも食べやすい食事と感じています。1日の平均食数は1200食、そのうちの約25%が嚥下調整食です。

嚥下調整食は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会の学会分類2021に準拠して作成されています。レシピは調理師と話し合いながら、栄養価、味、コスト、調理時間などを考慮し、立案・試作を行います。粥をアレンジしたデザートムースは、食べやすいと好評です。粥をミキシングしたもの

に、黒蜜きなこや、お抹茶、チョコレートを混ぜ、日替わりのムースを提供しています。これは60gで100kcalです。レシピによつて、生クリームや経腸栄養剤、MCTオイルを使いわけています。簡単に手作りできる、美味しい配合となるよう取り組みました。

病棟に行くことで、医師からも「喫食量が減っている方を見に来てほしい」と連絡がくることも増えました。ラウンド時に患者さんから「アイスが食べたい」とうかがい、溶けにくいマシユマロアイスを作り出しました。バナナとチョコレートの、マシユマロを加え冷凍させたものです。溶けにくく口どけの良いアイスクリームは好評のメニューとなりました。患者さんの様子を診て、直接感想を頂くことでレシピも広がってきています。こういった対応ができるのは、9年前にニュークックチルを導入したことで、業務負担を軽減できたことも大きいです。

栄養課

管理栄養士／麻生愛未さん



病院独自の「このみ食」で 食べられない患者に寄り添う

化学療法の副作用などで食事をとりづらい方を対象に、「このみ食」を提供しています。「このみ食」とは、複数のメニューの中から、少しでも食べることができそうなものを選んでいただき、希望のものを提供します。冷凍食品やレトルト食品などの備蓄食品を上手に使うことで、急なメニューにも対応できています。希望されるメニューはさまざまで、「ソース味なら食べられる」、「冷たい素麺だと匂いが気にならない」、「茶碗蒸しは刺激も少なく食べやすい」と言われ、少しずつ口から食べようとされます。病棟に申込みカードを設置し、患者の希望のメニューを選択していただきます。食べられそうと思っても次の日になると、状況が変わって食べられないこともあるため

当日の希望をお聞きしています。申込みカードはOCR（自動読み取り機）システムで読み取ることによって、業務を効率化し、病棟へ赴く時間も増えました。ご自身で選んだ食事は喫食量も上がっています。管理栄養士が行くことで、看護師とこまめなコミュニケーションをとれます。患者さんの情報を聞き、患者さんのタイミングに合わせたスムーズな栄養介入へ繋がっています。

