

## 経口栄養補助食品 新規採用

(ONS: Oral Nutrition Supplement)

NSTでは当院採用の栄養補助食品を見直し、平成29年3月新たにメイバランスMini®の『さわやかテイスト』を採用することとなりました。

栄養補助食品と言えば「甘くて飲みづらい」と感想を聞く機会が多いですが、メイバランスMini®の「さわやかテイスト」は、甘いものが苦手な患者様にも気に入って頂けそうなすっきり飲みやすい酸味のあるさわやかな風味です。味は『白桃』と『ブルーベリー』の2種類があります。1本200kcal/125mlの少量で高エネルギー、たんぱく質7.5g、亜鉛2.0mg、食物繊維2.5g、11種類のビタミンが配合され、バランスの良い栄養組成となっており、たんぱく質は消化吸収性に優れた乳清たんぱく質を主に使用しています。

食事が少ない時や手軽に栄養補給したい時、体重減少が気になる時などに、入院中ではハーフ食と組み合わせたり、食事量に応じて付加することが出来ます。ご使用を検討される場合は、管理栄養士までご相談下さい。

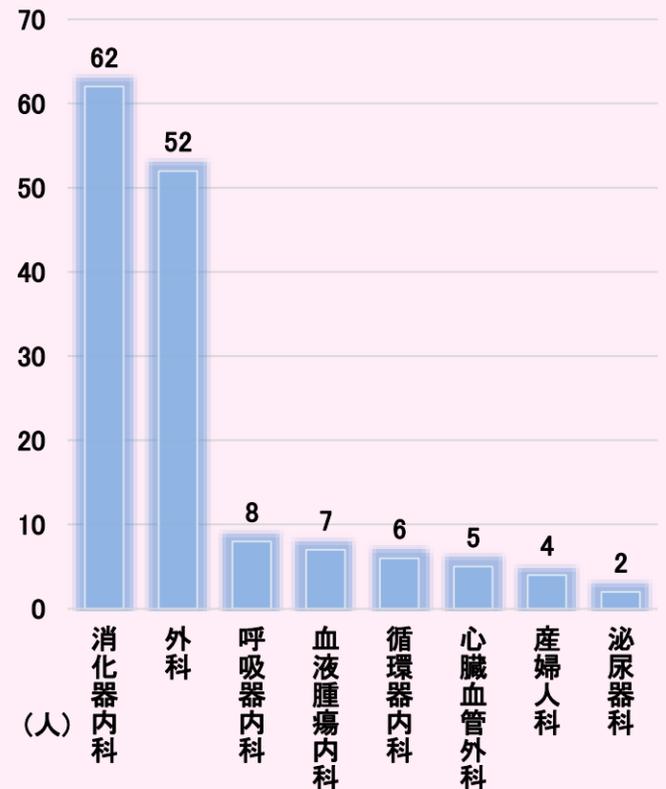


### エネルギーバランス



## NSTの介入実績 (科毎)

<平成28年7月～平成28年12月>



平成28年7月からの半年間で71人(延べ150人)の患者さんにNST介入を行いました。

NST回診は5チームで週5回、勉強会は毎月第2木曜日に開催しています。勉強会は職員ならどなたでも参加できますのでぜひご参加下さい。

### <当院採用ONS>

- \* メイバランスミニ(コーヒー・バナナ・いちご・コーンスープ)
- \* メイバランスミニ さわやかテイスト(白桃・ブルーベリー) **NEW**
- \* 笑顔倶楽部すいすい(アセロラ・ミックスフルーツ)
- \* エンジョイクリミール (ヨーグルト)
- \* エンジョイアルギーナ (ピーチ・グレープ)
- \* アルジネードウォーター
- \* リーナレン 《腎不全用》
- \* インスロー 《糖尿病用》
- \* ブイクレス
- \* GFO
- \* メイバランスミニアイス(バニラ・チョコ・ストロベリー)
- \* ヘパス 《肝不全用》
- \* メイン 《免疫賦活効果》
- \* CP10
- \* エンジョイゼリー

詳しい栄養価や特徴についてはマニュアルに掲載していますのでご参照ください。

### 当院ONS使用ランキング BEST5

(平成28年4月～平成29年1月まで)

- 1位 メイバランスミニ コーヒー
- 2位 メイバランスミニ いちご
- 3位 メイバランスミニ バナナ
- 4位 笑顔倶楽部すいすい アセロラ  
エンジョイクリミール ヨーグルト
- 5位 笑顔倶楽部すいすい ミックスフルーツ

## キャベツとミックスビーンズのねぎ塩炒め

### 【材料】(4人分)

豚肉(切り落とし)150g, キャベツ 1/4玉, ミックスビーンズ 100g, 長ねぎ 50g, 油 適量

A: 顆粒だし 小さじ1/4, 塩 小さじ1/2, ごま油 大さじ1

### 【作り方】

- ①長ねぎをみじん切りにし、Aと合わせねぎだれを作る。
- ②キャベツは食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンを火にかけ油を少量入れ、豚肉を炒める(余分な油は拭き取る)。火が通ったら、ミックスビーンズ、キャベツを加えさっと炒め、最後に①のねぎだれを加え混ぜ合わせる。



今回の料理は、食物繊維が豊富に含まれるミックスビーンズを加え、食感とボリューム感をアップさせてみました。

## 「旬の野菜 春キャベツ」



キャベツには、抗ストレス作用や免疫力アップに効果のあるビタミンC、胃酸の分泌を抑え胃腸の粘膜を健康に保つ働きのあるビタミンUなどが含まれています。特に、これから旬の春キャベツには、抗酸化作用があるカロテンなどが、他の季節に収穫されるものより多く栄養価が高いという特徴があります。やわらかな春キャベツは、生食もおすすめですが、さっと火を通すと美味しく、かさも減るので量を沢山食べる事ができます。

(管理栄養士 高橋 とわ子)