

糖質制限経腸栄養製品 新規採用

平成29年9月から新たな経腸栄養製品『グルセルナ®-REX 400Kcal/400ml』を採用することとなりました。

この経腸栄養製品は、糖質を制限した栄養バランスで、不足しがちな食物繊維や進化した糖質（REXカーボシステム：フラクトオリゴ糖・イソマルツロース・難消化性デキストリン・燕麦繊維・グリセリン・果糖）が含まれています。また、吸収・代謝が緩やかで急激な血糖変動を来たしにくい脂質の配合を高めに設定されているのが特徴です。脂質は、オレイン酸に代表されるω 9脂肪酸が70%を占め、脂質代謝にも配慮されています。

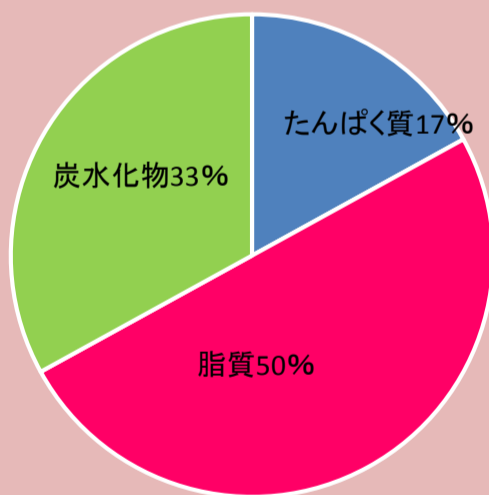
さらに、差し替え不要のバッグタイプ（RTHバッグ）となっているため、直接栄養セットに接続できるので、細菌汚染リスクを減らすことにも繋がり手間を大きく低減することと衛生管理を徹底することが可能となります。

患者さんへのご使用を検討される場合は、医師・管理栄養士までお尋ね下さい。



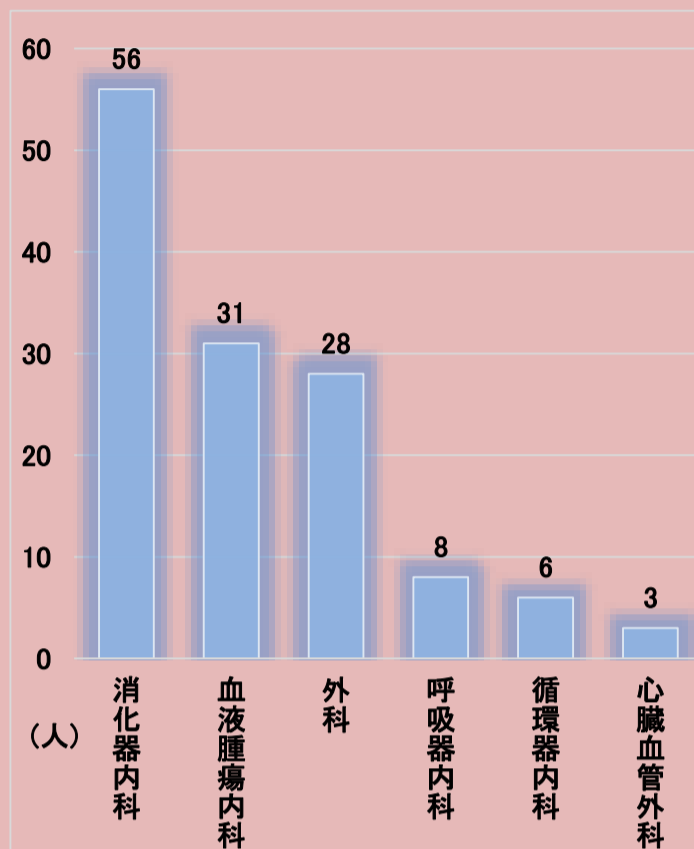
100ml当たり	
エネルギー	100Kcal
たんぱく質	4.2g
脂質	5.6g
炭水化物	9.7g
糖質	8.8g
食物繊維	0.9g
食塩相当量	0.25g
フラクトオリゴ糖	0.8g
カルニチン	8mg
イノシトール	85mg

三大栄養素のバランス
エネルギー比率 1Kcal/ml



NSTの介入実績（科毎）

＜平成29年1月～平成29年6月＞



平成29年1月からの半年間でのべ132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。

＜当院採用経腸栄養製品＞

- * メディエフ®: 標準組成
(300ml/300Kcal、400ml/400Kcal)
- * ハイネイーゲル®: 標準組成・半固形
(375ml/300Kcal、500ml/400Kcal)
- * リーナレン®MP: 腎不全用
(250ml/400Kcal)
- * グルセルナ®-REX: 糖尿病用
(400ml/400Kcal)

鮭と大葉の炊き込みご飯

【材料】(3人分)

米1合, 鮭1切れ, 大葉5枚, ごま油 大さじ1
★酒 小さじ1, 醤油 小さじ1, 顆粒だし 小さじ1, 塩 小さじ1/2

【作り方】

- ①洗ったお米を炊飯器の釜に入れ、★の調味料を入れてから分量の目盛りまで水を入れる。
 - ②皮と骨を取り一口大に切った鮭を乗せ、そのまま炊飯する。
 - ③大葉を千切りにする。
 - ④炊き上がった②に③の大葉と白ごまをいれ、しゃもじで鮭をほぐしながら混ぜ合わせる。
- ※お好みで塩を足す。



「鮭の栄養」

鮭は、ビタミンB群が豊富です。ビタミンB1は疲労回復に、ビタミンB2は肌や髪を美しく保ち、ビタミンB12は貧血予防効果が期待できます。

また、鮭の赤色の素となっているアスタキサンチンという成分は、活性酸素を抑制して細胞の老化を防ぐ強力な抗酸化作用があり、最近ではアンチエイジング化粧品などにも使われています。

(管理栄養士 山口朋美)