

NSTだより

No. 7

平成26年12月1日

NST委員会

編集者 澤岡, 藤見

経腸栄養剤の基本, 半消化態栄養剤

経腸栄養剤は, その組成から成分栄養剤・消化態栄養剤・半消化態栄養剤に分類されます(下表)。成分栄養剤は窒素源がアミノ酸のみです。エレンタールがこれに該当し, 脂質も全エネルギー比1.5%と低脂肪かつ食物繊維も含まれません。消化吸収の低下している病態で使用されます。一方, 半消化態栄養剤の窒素源は蛋白質で, 脂質も必要量含有されており, 消化吸収に問題のない病態において第一選択となります。食品扱いの半消化態栄養剤は本邦で100種類以上ありますが, そのうち当院採用は, 標準組成のもので, メイバランスミニ, クリミール, ハイネイゲルなどがあり, 味と香り, 粘度に工夫がなされています。さらに病態別栄養剤ではヘパスII(肝疾患), リーナレン(腎不全), インスロー(耐糖能異常)などの使い分けにより病態改善も期待できます。医薬品扱いの半消化態栄養剤はエンシュア, ラコールいずれも標準組成のみですが, 外来診療での自己負担が医療保険でまかなえるという利点があります。

経腸栄養剤の分類と当院採用品

	成分栄養剤	消化態栄養剤	半消化態栄養剤
窒素源	アミノ酸	アミノ酸 ジペプチド トリペプチド	蛋白質
脂質	極めて少ない	少ない	必要量
消化	不要	ほとんど不要	多少必要
食品	—	採用なし	メイバランスミニ クリミール ハイネイゲル ヘパスII リーナレン インスローなど
医薬品	エレンタール ヘパNED	採用なし	エンシュア エネーボ ラコールNF アミノレバンEN

新しい半消化態栄養剤 エネーボ

2014年6月, 既存の医薬品半消化態栄養剤の栄養成分から最近の栄養学に基づき新たに製剤設計された経腸栄養剤「エネーボ, 1缶(250ml) 300kcal, バニラ味」が発売されました。炭水化物ではブレバリオテクスとしてフラクトオリゴ糖, さらに食物繊維を含有。蛋白質はエンシュア・リキッドから約1.5倍に増量し, うちBCAAが20.5%。さらに超微量元素といわれるセレン, モリブデン, クロム, 条件付き必須栄養素であるL-カルニチン, タウリンも含有しています。1000kcalあたりの費用が590円(エンシュア・リキッド610円)と低価格です。当院NSTではエンシュア・リキッド(バニラ味)にかわり, 本年12月より採用することと致しました。



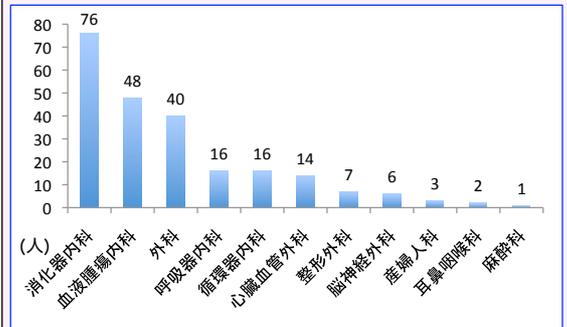
NSFを行っていることで情報共有をスムーズにされています。

今回の視察で感じたことは, カンファレンスの方法の見直しを行い, カンファレンスに参加している多職種全員が活発に意見を出せるように, 進め方の工夫や個々のスキルUP, NST活動をもっとPRしていくことも大切だと感じました。今後の活動に反映していきたいと思えます。



NSTの介入実績(科毎)

<平成26年4月~9月>



平成26年4月からの半年間で93人(延べ229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火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。

札医大病院NST活動視察報告

栄養管理科 尾関茜苗

当院でNST活動を開始したのは平成18年からで, 今年9年目を迎えます。徐々にNSTが浸透し, 介入が少なかった診療科からも最近は介入依頼が増え, 全体に介入件数も増加傾向にあります。この度, 平成26年9月24日と10月1日に札医大病院の活発なNST活動を視察させて頂ける機会が得られ, 看護師・管理栄養士・薬剤師の12名が2チームに分かれて行ってきました(写真)。

札医大病院のNST新規介入経路は3通りで, ①SGA, ②検査データ, ③主治医からの依頼で, どの介入方法も主治医の許可が必要でした。週2回の回診・対象

患者は平均16~21人/回で, 当院と比較すると約4倍と非常に大人数を介入しており, 限られた時間内で効率よく回診されていました。回診メンバーは医師・看護師・管理栄養士・薬剤師・検査技師・歯科衛生士で, NSTカンファレンスでは歯科衛生士を中心に多職種が専門分野の情報を活発に意見されていることが印象的で, 見習わなければならない部分でした。NSTカンファレンス後は, 病棟で主治医や担当看護師とNSTメンバーが治療方針・問題点・摂取状況等の情報収集やNSTからの対策提案を直接病棟カンファレンスで行っていることで情報共有をスムーズにされています。

高野豆腐の肉巻き

【材料】(2人分)

高野豆腐 2枚, 豚肩ロース薄切り(又は豚バラ肉) 4枚, 大葉 8枚, コンソメ顆粒 小さじ1, 水 カップ1, 醤油 大さじ1, みりん 大さじ1, サラダ油 小さじ1

【作り方】

- ① 高野豆腐は水にさっと浸け, 取り出し半分に切る。
- ② 半分に切った高野豆腐を大葉でくるみ, さらに, 豚肉を巻き付ける。
- ③ フライパンに巻き目が下になるように並べ, 水とコンソメを入れ中火で加熱する。
- ④ 途中で裏返ししながら, 水分を高野豆腐にしみこませながら煮詰める。
- ⑤ 中火で加熱を続け, フライパンの中の水分がなくなったら, サラダ油, 醤油, みりんを加える。味を絡ませ, 水分がなくなり焼き色が付いたらできあがり。



動物性蛋白質と植物性蛋白質摂取割合は1:1が理想

高野豆腐は蛋白質をはじめ, 代謝に必要なV.B群, 血行を促し老化を予防するV.E, 脂質代謝を促す大豆サポニンが豊富で, その他にもCa, Mg, 鉄, 亜鉛, 食物繊維などの栄養素も多く優秀な食材です。煮物として使用することの多い高野豆腐ですが, 肉と一緒に調理することで旨みを含み, 動物性, 植物性蛋白質を効率よく摂ることが出来ます。

(管理栄養士 高橋とわ子)