



入院中の「食べられる可能性を止めないために」 \\ 私たちができること //



患者さんの「食べられる」を引き出すために、入院中の栄養支援には多くの課題があります。今回、その課題を整理するとともに、食べられる可能性を支える選択肢について考えます。

がん緩和ケア／化学療法患者

状況

治療の長期化や疼痛、吐き気により、通常の食事やONS、ゼリーも受けつけない。



《行ってきた工夫》

食形態の調整や、においが特に気になる方へはすべて温冷配膳車の「冷」に入れて提供することも検討。

《判断に迷う場面》

「シャーベットなら食べられそう」との声がある一方で、溶けやすく提供が難しい。

嚥下評価／訓練が必要な患者

状況

脳血管障害や高齢などで嚥下機能が低下し、誤嚥リスクのある患者も少なくない。



《行ってきた工夫》

とろみ調整やゼリー状ONSを活用し、管理栄養士・主治医・STと連携しながら慎重に判断している。

《判断に迷う場面》

ゼリー状でも離水しやすい場合は誤嚥リスクがあり、提供を見送ることがある。

術後・HCUの患者

状況

救急患者を受け入れ、在院日数は平均12日と短い。早期に経腸(経口)栄養を開始している。



《行ってきた工夫》

全身状態の安定を最優先に「クリア飲料」や「少量高カロリーゼリー」「消化態流動食」などを検討している。

《判断に迷う場面》

吐き気、誤嚥リスクにより、飲料や濃厚なゼリーは提供を断念せざるを得ない場面がある。

低栄養リスクのある患者

状況

GLIM基準による栄養評価を実施。ONSの変更や姿勢・義歯調整を行っている。



《行ってきた工夫》

ONSが残食とならないよう、喫食量把握を目的に器に盛りつけている。

《判断に迷う場面》

嗜好性と摂取量把握、提供のしやすさを両立できる選択肢が限られている。



現場が選んだ“食べられるきっかけ”

＼ホエイプロテイン含有アイスが役立つ活用シーン／

現場の課題

期待されること

がん緩和ケア／化学療法患者

- 食事やONSが進まない
- 「アイスなら食べられそう」の声があっても溶けやすく提供が難しい

冷たいまま提供でき、さっぱりした口当たりがひと口のきっかけとなる



今日はこれが食べられて少し気分もよい



嚥下評価／訓練が必要な患者

- 提供できる物性の選択肢が限られている
- 離水は少なくとも、口腔内にとどまり続けてしまうゼリーもある

冷却刺激として嚥下反射を促しつつ、程よく口腔内にとどまり、スムーズに送り込みができる



自分のペースで食べやすい



術後・HCUの患者

- 全身管理優先で経口摂取開始が遅れる場合もある
- 脱水や栄養不足が重なるリスクがある

早期経口栄養介入のファーストチョイスの一つとして検討されることがある



口から食べられると早く元気になるそう



低栄養リスクのある患者

- 濃厚なONSを好まれない方もいる
- 食事への意欲が低下し、栄養不足につながる

口腔内の温度変化が刺激になり、食べる意欲や食欲がわく



これならもう少し食べてみよう



ホエイプロテイン含有アイスが**選ばれる理由**

その一口が栄養に

さっぱりとした
味わい

常温ではゼリー状凍らせるとアイス

溶けても液体にならない

口の中でも離水しにくい物性



経営視点から考える 栄養管理

- HCUでの早期栄養介入管理加算
- がん患者に対する個別栄養食事管理加算