

シリーズ地域連携⑥

地域医療連携と栄養管理

国立病院機構和歌山病院

栄養管理室 真鍋 悟

皆様もご存じのとおり、皆様もご存じのとおり、病院において栄養管理が重要であることは認識されてきています。病院には独自に作成した「院内約束食事箋規約」という物があります。簡単に言えば食事のメニュー表です。入院中の食事はその中から主治医の先生が患者さん一人一人に最も適した食事を選び、栄養部門へ指示し、栄養部門が調理作成し、病室にお届けしています。その食事箋規約の中でも特殊な食事である「嚥下食」は咀嚼・嚥下機能(嚙んだり飲み込む働き)が落ちている患者様に提供されます。まず、ばさばさした物やほろほろした物は避け、やわらかい食材を選び、適当な水分を含みトロミを付けることが基本となります。さらに口から食べることが困難な患者さんには「経管栄養食」という食事があり少量で栄養価の高い栄養剤を「チューブ」を使用し胃・腸などに注入する方法があります。

また、以前から実施されている栄養管理の一つとして「入院食事栄養指導」があります。管理栄養士が提供している食事

について個々の患者さんへ説明を行います。入院中から退院後に向けた食事内容について家族、特に食事担当の方やヘルパーの方に同席していただき、献立表や1日に必要な食品を示した表を配付し、実践しやすい点において相談しながら食事提案させて頂くという内容です。

最近では退院先として自宅以外の他の病院、老人保健施設、老人福祉施設などの施設を利用される方が増えてきています。もちろん、和歌山病院にも他の施設から転院されてくる方もいらっしゃいます。入院後、栄養部門は患者様に適した食事を提供する義務があります。昨年度から日高地区では地域共通の退院栄養サマリーの作成を進めてきており、互いの施設間を転院する時にこれまでの食事内容を記載し、次の施設に患者情報(食事内容)を引き継ぎ、切れ目のないサービス、患者のQOL維持を目的に利用を始めております。

退院栄養サマリーは先に話しました病院食の中でも特殊な形態である、嚥下食や経管栄養食を選

(終わり)

択されている患者さんにとって退院後の食事を決定するに当たり重要な情報源となります。サマリーの内容は①身長、体重(健康な時、入院時、退院時)、②1日に必要な栄養量、③下痢・嘔吐などの消化器症状の有無④咀嚼機能、嚥下機能状態⑤経腸栄養剤の注入方法(栄養剤を注入するスピード、水分(白湯)の注入量やタイミング、姿勢など)⑥調理のポイント(特殊なおかずの形態・調理法、トロミ剤の利用、特殊な食器の利用、特殊食品の利用など)管理栄養士として次の施設に伝えたい内容を詳細に記載します)

今後、地域の施設間の連携はますます重要度が増していくと思われれます。現在、利用しています退院栄養サマリーに加え、日高地区内の施設の栄養士の皆さんと一緒に当地区における嚥下食一覧表の作成が始まっています。どのような物かというところ、A施設のこの食事とB施設のこの食事が同じ様な嚥下食である」ということが一目瞭然で分かる表です。

この表があると退院サマリーの精度がさらに上がります。これからも患者さまが退院・転院される際にお手伝いができるよう、栄養管理の地域連携システムを作り上げて行きたいと思っております。