

10397

PN-5-208

栄養-1

外来透析患者の欠食を減らす 弁当提供の取り組み

磯山悠¹⁾ 大山恵子¹⁾ 横関美枝子¹⁾ 大槻美佳¹⁾

前田真歩¹⁾ 大山博司²⁾ 諸見里仁²⁾ 藤森新²⁾

(1) つばさクリニック

(2) 両国東口クリニック

第66回日本透析医学会学術集会・総会
COI開示
筆頭発表者名：磯山悠

演題発表に関連し開示すべきCOI関係にある企業
などはありません。

目的

栄養指導をしている中で、透析食の目安量や味付けなどで悩んでいる患者が多い。また、外来高齢透析患者は透析日の昼食欠食が多く、栄養状態不良になりやすい。そのため、管理栄養士考案の昼食弁当を提供し、栄養媒体・欠食減少として役立てた取り組みと、患者アンケートについて報告する。

透析日と非透析日の摂取エネルギーの差

透析日

8:00



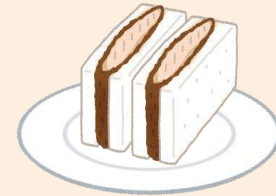
330kcal

朝食

300kcal

非透析日

10:00

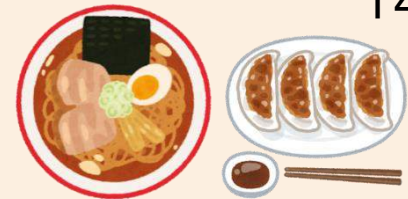


10:30透析開始により
帰宅が遅くなるため欠食

昼食

700kcal

14:00



16:30



770kcal

夕食

540kcal

19:00



合計 1100kcal

約440kcalの差

合計 1540kcal

週3回透析で透析日と非透析日の差は、年間 68,640kcal
エネルギー確保不十分のため、低栄養リスク高い

弁当提供までの経緯

2020年1月末	計画立案 透析患者へ希望の弁当聞き取り
2020年2月	稟議書提出
2020年4月	医師、職員へ試作
	透析患者へのポスター掲示・声掛け 医師、看護師等に希望患者の状態確認、 透析中・透析後・透析前の提供決定。
2020年6月～	予約済の透析患者へ提供(月1回) 2021年5月現在 10回提供
2021年5月	アンケート実施



※当院患者は高齢者が多く、硬さ・量・嚥下状態を考慮し、献立作成。

【工夫した点】

- ・むせ防止:ごま、強い酢は控える。
- ・減塩:無塩浅漬け、カレー粉炒め、のり和え、マスタードソテー、焼鮭、減塩だしお好み焼き
- ・硬さ:野菜を下茹し硬さ確認、米の炊き具合統一
- ・量:完食できる量、300-400gの食事



韓国風太巻き・助六弁当



ハニーマスタードサンド

【栄養価】

* IBW50kgを想定し、
1日3食分の1食にあたる栄養価を設定

エネルギー 600kcal

たんぱく質20g

カリウム600mg以下

リン266mg以下

食塩摂取量2.0g未満

当院キッチンにて調理



【提供当日】

- ・透析中弁当提供患者の状態を医師、看護師に最終確認
- ・トレイやお手拭きのセット
- ・異物混入防止のため、キャップ・エプロン・手袋使用



3種のロールサンド弁当

炒飯エビマヨ弁当



透析中片手で食べやすいような工夫

- * おにぎりやロールパンなどにする
- * スプーンやフォークで簡単に刺さるもの
- *ゼリーはクラッシュ状
- * 一口大サイズ
- * マイ箸や介助箸を持参される方もいる

お好み焼き弁当



黙食中

焼鮭おにぎり弁当



※患者様の許可を得て写真を掲載しています。

患者アンケート対象

透析弁当を提供した患者42名のうち

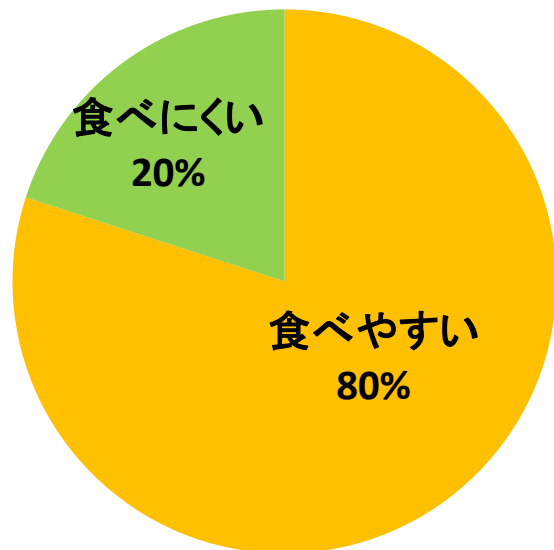
男女比 10人:10人
平均年齢71.8歳

現在提供中の患者20名 にアンケートを実施

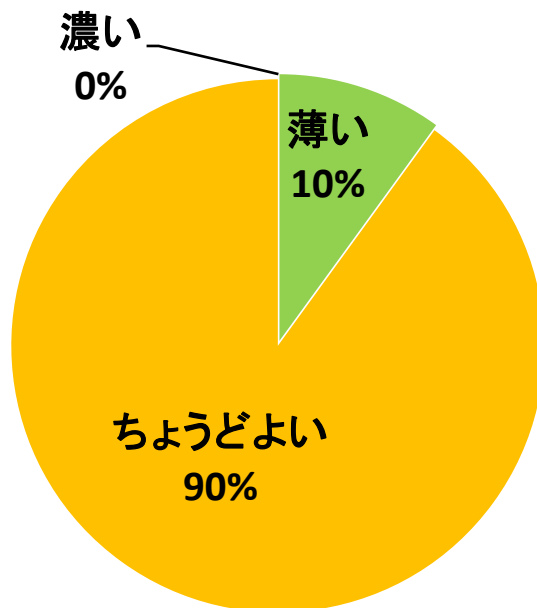
透析中11名、透析後2名、透析前3名、持ち帰り 4名

結果

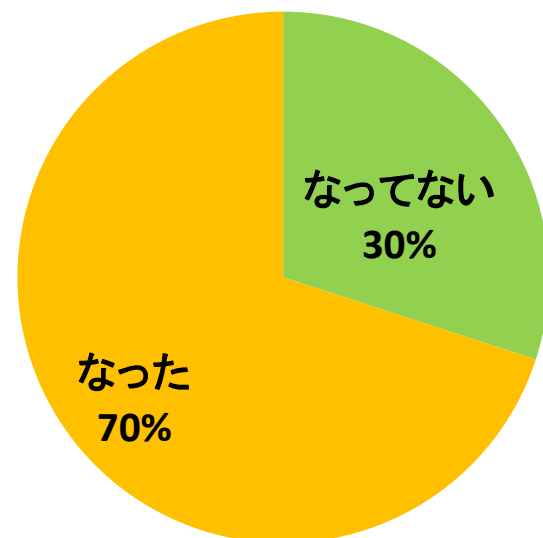
食べやすさ



味付け



参考になったかどうか



結果

1, 今回のお弁当の食べやすさはいかがでしたか。

- ・とりにくがかたい。じゃがいもがかたい。→個別に小さくカットし対応。
- ・ゼリーが食べにくい。おにぎりやわらかくポロポロ。はしじゃないと食べにくい。
→ゼリーは食べやすいようにクラッシュ状。使いやすいカトラリー持参。

2, 今回のお弁当の味付けはいかがでしたか。

- ・自宅より薄い→減塩指導。
- ・薄味かなと思ったけど、具材の味が出てておいしいです！

3, お弁当を食べて、自宅での食事の量や味付けなど参考になったことはありますか？

- ・自宅での味付けが濃いと気付いた。→レシピなどを伝え、減塩指導。
- ・味付けを注意しようと再確認してます

4, ご意見・ご要望があれば、教えてください。

- ・毎月楽しみにしています！家でも家族に食べてほしくて再現しています。

→レシピを紹介

- ・いつも楽しみにしています。もっと回数増やしてほしい。→検討中
- ・透析中にたべたい。持ち帰りはめんどくさい。

→透析中の状態を最優先のため、安全性をご説明。

考察・結語

- ・当院管理栄養士のお弁当で患者個別対応でき安心、レシピの参考になる、との意見もあり、1食の栄養教育の教材として活用できた。
- ・透析弁当を提供したことで、個々人の普段の食事量や味覚の感じ方、咀嚼嚥下状態を把握でき、今後の栄養指導に繋げることができた。
- ・今後も改良を重ね提供回数増加を目指していきたい。
- ・月1回の提供では、欠食予防に繋げるのは困難であった。欠食改善の為に、提供回数増加が必要だが、マンパワー不足のため検討する必要がある。