



パワーご飯を知っていますか？

食事摂取量が減ると、身体を動かすための必要エネルギー量がとれなくなります。先月紹介したリハ栄養においても、エネルギー不足はその後の筋力やADLに出ると、予想されます。「家での食事はご飯と漬物」「おかずは口に合わない」「(栄養補助食品などの)甘いものはすきでない」と、が訴えられる患者さんが意外に多いです。今年4月から、通常のご飯やお粥に中鎖脂肪酸(MCT)を加えエネルギーUPした「パワーご飯」「パワー粥」を始めました。



少量でエネルギー効率が高い中鎖脂肪酸は、低栄養の改善効果に期待できます。

補助食品が苦手な高齢者や在宅の方にも、オススメ



少量で通常のごはんの倍近くへエネルギーアップ!

低栄養の患者が多く、必要エネルギーが増大する

リハビリテーション(以下、リハ)の分野でのMCTの活用が期待されています。

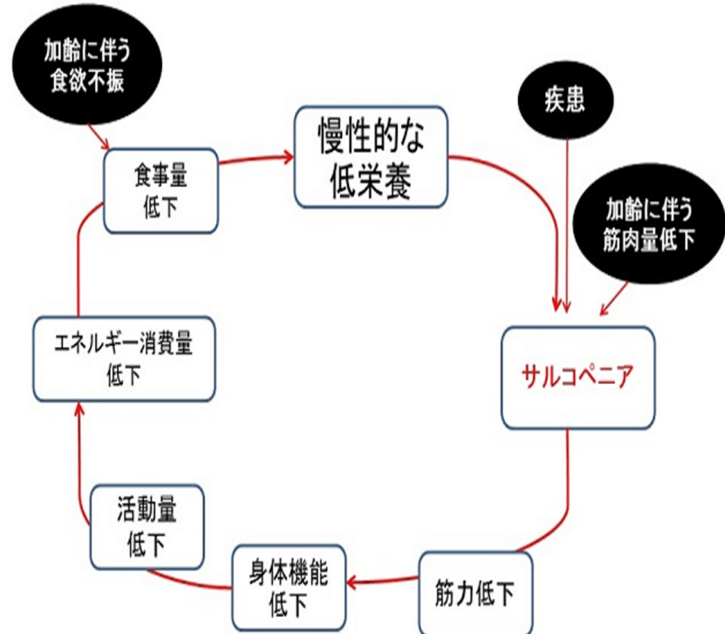
通常のごはんからパワー対応に変更すると...

パワーご飯 160g 310kcal
パワー粥 240g

1食につき114kcal UPLしています

※パワーご飯の対応は、軟飯、全粥、低たんぱくご飯、低たんぱく粥です。

3食パワー対応で、342kcal UP



リハを行っている患者さんに、しばしばサルコペニアや低栄養を認めます。嚥下障害や機能障害やADL制限の原因の一部は低栄養です。

左記のようなサイクルを断ち切る方法として、栄養改善が鍵となります。

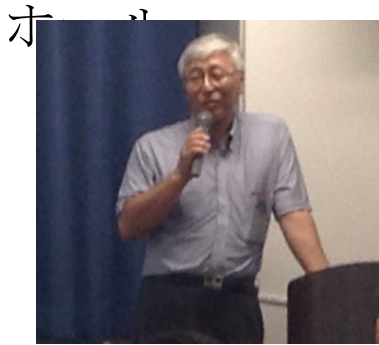
少しでも患者さんに合った栄養摂取方法を見つけ、看護師、管理栄養士など多職種チームで、サルコペニア等、リハ病棟ならではの栄養摂取や工夫をしていきたいと思えます。

S6階回復期リハビリ病棟看護師長
摂食・嚥下障害看護認定看護師
森田 しおり



第19回 岐阜南NST研究会報告

8月10日（木） 18：00～19：30 南館1階 MGH



特別講演 『栄養素の消化と吸収』

帝京平成大学

健康メディカル学部 医療科学科

大学院 健康科学研究科 鈴木 宏昌先生



今回のNST研究会では、帝京平成大学の鈴木宏昌先生を当院にお招きして特別講演を開催しました。院内・院外から多くのスタッフが参加して大変盛況な会となりました。

「栄養素の消化と吸収」の講演では、栄養管理をする上で基本的な部分である、3大栄養素の構造や消化吸収の過程等「基礎の基礎」を講義していただきました。



研究会参加者：83名（院外：20施設35名、院内：48名）



☆鈴木先生とNSTメンバーとの記念撮影☆

お知らせ

第3回 院内NST研修会 担当：リハビリ
9月13日（水）17:30～18:30 MGHホール

どの職種でも参加可能です。栄養に興味のある方ならどなたでもご参加下さい！