

チーム医療の中における栄養部の役割

小松 信隆¹⁾, 川合 満¹⁾, 永谷かね子¹⁾
 中川久美子¹⁾, 中川 幸恵¹⁾, 小野 百合²⁾

札幌社会保険総合病院 栄養管理部¹⁾, 内科²⁾

「患者の希望する食事」と「栄養学的に望ましい食事」の間には大きなギャップがあり、そのギャップを埋めることも栄養部がチーム医療の中で行うべき役割の1つであると言えよう。そこで、入院患者及び医療スタッフへのアンケート調査と入院患者が希望する食事の栄養分析を行い、栄養部がチーム医療の中で果たすべき役割を検討した。

患者の希望どおりの食事を提供することは、栄養学的には好ましくないと言える。しかし、患者は美味しい食事を希望する一方、栄養学的に望ましい食事も望んでおり、治療食にも患者の希望をできるだけ取り入れ、「栄養価を満たしつつ美味しい食事を提供する」、「栄養指導、病棟訪問によって栄養学的に望ましい食事の啓蒙」、これらがチーム医療の中における栄養部の役割と思われた。

キーワード：チーム医療、栄養部、病院食、栄養分析、PFC比

はじめに

患者が持つ「食」への関心は高く、入院患者のアメニティにも深く関わっている。しかし患者の希望する食事と栄養学的に望ましい食事の間には大きな差異があると思われ、その差異を埋めることも栄養部が医療の中で行うべき役割の1つある。そこで我々は、入院患者および当院医療スタッフへのアンケート調査と希望する食事の栄養分析を行い、栄養部がチーム医療の中で果たすべき役割を検討した。

対象および方法

1) 対象

入院後1週間以上を経過した患者98名および医療スタッフ112名を対象とした。内訳は下記のとおりである。

患者 一般食 48名 (62.5±18.0歳)

特別食 50名 (58.7±14.2歳)

医療スタッフ 医師 32名 (38.1±7.5歳)

看護婦 66名 (28.0±4.5歳)

事務員 14名 (40.6±10.8歳)

2) 方法

①上記対象者に「栄養部および病院食に関するアン

ケート調査」を実施した。

②上記対象者に料理の組み合わせで自由に希望する献立を作成してもらい、その献立の栄養分析を行った。

結 果

①栄養部および病院食に関するアンケート調査

栄養部の業務に関して、医療スタッフ、患者ともに理解度は低く、食事に関する質問・要望も患者は栄養士よりも看護婦に行っていた。患者および医療スタッフは第一に「美味しい食事」、次に「栄養学的に望ましい食事」を求めている(図1)。また、現在の病院食は、主食の量が少し多く、おかずの量・品数ともに少し少ないと言ふ不満がうかがわれた(図2)。特別メニュー、選択メニューに関しては、別料金のかかる特別メニューは希望しないが、選択メニューは週2、3回程度を希望していることが分かり、また、もっと年齢を考慮に入れた献立を希望するという意見も多かった。

②希望する献立の栄養分析

摂取エネルギー量は充足率96.8%と、ほぼ理想に近い値であった。患者を50歳未満、50~69歳、70歳

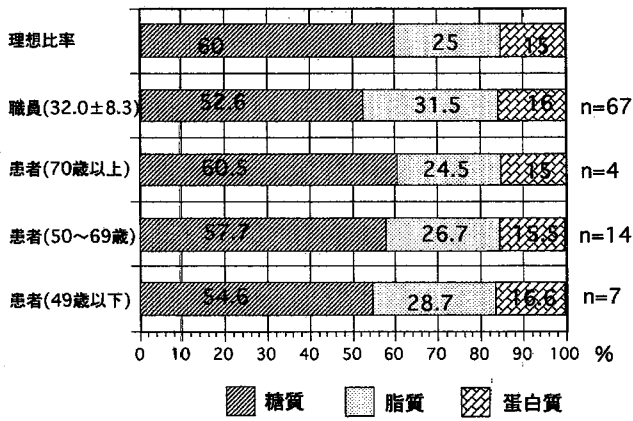


図1 栄養部に求めること

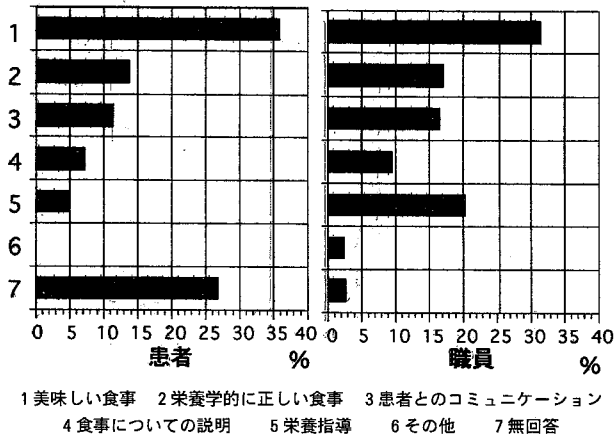


図2 病院食の評価

以上と年齢によって3段階に区切ってみると、70歳以上の患者はPFC比(蛋白質、脂質、糖質比)も15.0:24.5:60.5と理想比であった。しかし、年齢の若い患者および医療スタッフ(平均年齢32.0±8.3歳)は高脂質、高蛋白質に偏りがちで、「希望する食事」と「栄養学的に望ましい食事」の間には大きな差があり、年齢が若くなるにつれて高脂質、高蛋白質の傾向が強く現われていた(図3)。栄養分析の結果をPFCそれぞれについて、理想比¹⁾の上下10%以内を理想値とし、分布をみたところ同様の傾向が認められた(図4)。

考察および結論

アンケート調査の結果から得られた病院食は主食の量が多く、おかずの量・品数が少ないという不満および希望する食事の栄養分析の結果は、ともに患者の嗜好が高脂質、高蛋白質に傾いていることを示している。現在、日本人の食生活が欧米化していると言われているが、今回の調査はそれを如実に反映していた。このことから、患者のアメニティも重要

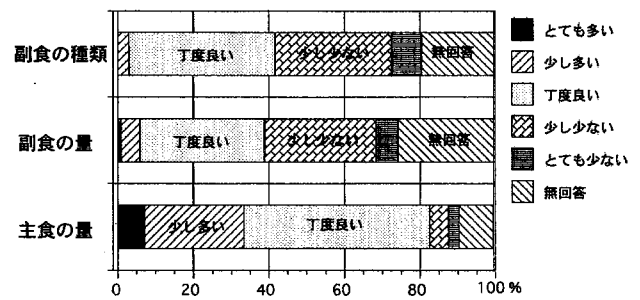


図3 希望する食事の蛋白質、脂質、糖質比

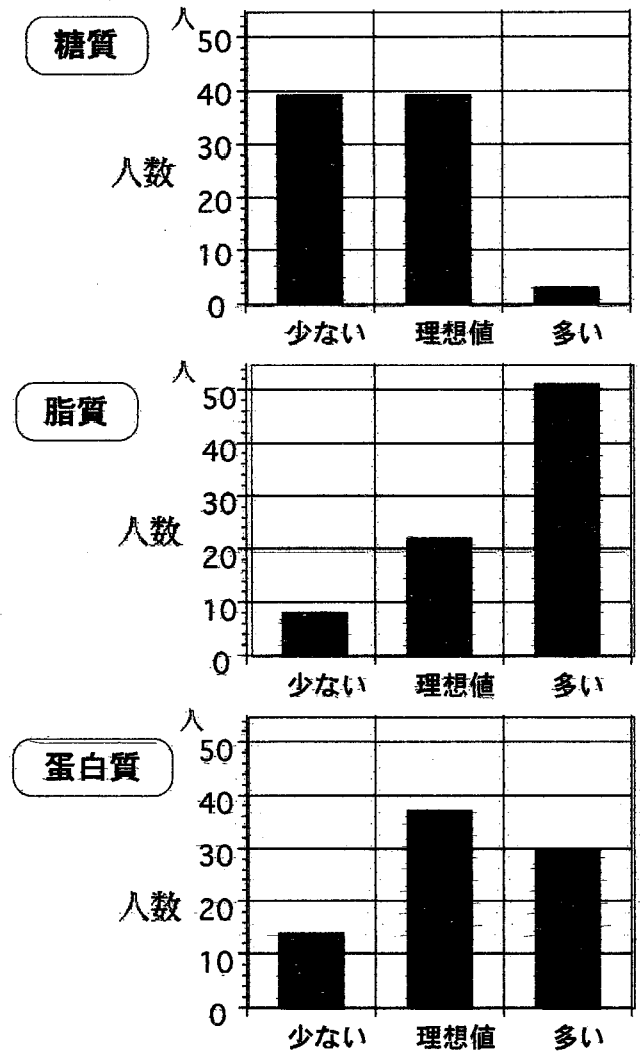


図4 栄養素別摂取量

ではあるが、必ずしも希望どおりの食事を提供することが好ましい事とは言えないと言える²⁾。一方、患者は「美味しい食事」を希望すると同時に「栄養学的に望ましい食事」を望んでもいる。以上より制限のある特別治療食にも選択メニュー等で患者の希望をできるだけ取り入れ、「栄養学的に望ましく美味しい食事」を目指すこと、栄養部の役割を広く理解してもらう為に病棟・病室訪問を頻回に行うこと、栄養指導等による「栄養学的に望ましい食事」の啓

蒙を行うことが、今後の「チーム医療の中における栄養部の役割」と思われた。

所要量、第五次改定 日本人の栄養所要量、第一出版、東京、1994、45-69

2) 福井富穂ほか：選択メニュー その考え方と実際、臨床栄養89、150-175、1996

文 献

1) 厚生省保険医療局健康増進栄養課：エネルギー

The Role of the Department of Nutrition

Nobutaka KOMATSU, Yukie NAKAGAWA, Kumiko NAKAGAWA
Kaneko NAGATANI, Mitsuru KAWAI
Department of Nutrition, Sapporo Social Insurance General Hospital

Yuri ONO

Department of Internal Medicine, Sapporo Social Insurance General Hospital

Although we have to provide good tasting and high nutritious meals for patients, sometimes there is a gap between a tasty meal and a nutritionally right meal. We obtained information about meals provided in our hospital through questionnaires given to patients and staffs at our hospital.

Both patients and hospital staffs ranked tasty meal as most desirable and nutritious meals at second. They requested a smaller amount of rice, a larger variety of food, and larger portions of meat and fish. They also requested an alternative menu two or three times per week, but they did not want pay any extra money.

When we calculated the calories, protein, fat and carbohydrate ratio of the meals patients desire, we discovered that while the caloric levels were appropriate, there was a tendency for meals to be high in fat and protein and low in carbohydrates.

If we provide the type of meals patients desire, they are likely to be a high lipid and protein meals. The role of a dietitian is to fill the gap between a patient's desired meals and high nutritious meal. To fulfill this role, we must listen to patient's desires regarding foods and teach the importance of proper balanced meal. A selective menu can be useful in satisfying the balance between a highly nutritious and tasty meal.