

次世代を生き抜く管理栄養士・栄養士をめざそう

ヘルスケア・レストラン

平成28年7月20日発行
第24巻第8号(通巻277号)
毎月1回20日発行
平成7年1月12日
第三種郵便物認可

2016
8
August



特集 私たちだからできること

糖尿病患者の食事と薬を結ぶ



特別
鼎談

栄養食事指導が変わった今こそチャンス

嚥下調整食で在宅療養者への道を拓こう



●ダイエットセラピー 新・食に焦点

社会医療法人博愛会 相良病院
乳がんの化学療法患者に配慮した食事



平成28年7月20日発行 第24巻第8号(通巻277号) 発行人●林 誠 編集人●佐々木修 発行所●株式会社 日本医療企画
毎月1回20日発行 平成7年1月12日第三種郵便物認可 〒101-0033 東京都千代田区神田岩本町4-14 神田平成ビル TEL03-3256-2861 定価1,188円 本体1,100円+税

食べる喜びは、生きる喜び。

噛みやすく、飲み込みやすい煮こごりシリーズが介護食をサポートします。



New

牛のすき焼煮こごり



New

ぶたの生姜焼煮こごり

こだわりシェフのやわらかメニュー

煮こごりシリーズ



60gカップ×6/箱

煮こごりシリーズとは?

温めても食べられるゼリータイプのおかずです。

お客様の声から生まれた介護食。

介護食の調理には非常に手間がかかります。しかし、多くの栄養士様から、お料理を美味しくたべていただきたいという願いをお聞きし、弊社では味はもちろんのこと、最適な物性の“煮こごりシリーズ”を開発しました。

たのしい食事の時間を作りたいで演出します。

施設への入所や療養型の病院への入院は長期間にわたることが多々あります。また、在宅での療養も食べものがマンネリ化しがちです。煮こごりシリーズは新たに2品を加えた10品目をラインナップ。化学調味料無添加で常食同様の美味しさを実現しました。

好評発売中



チキンカレーの煮こごり

うなぎの蒲焼煮こごり

ほたてのクリーム煮こごり

とりの照焼煮こごり



さばのみぞ煮こごり

まぐろの煮こごり

かれいの煮こごり

焼さけの煮こごり

販売者

株式会社 マルハチ村松

本社: 静岡県焼津市城之腰 65-1
TEL054-622-7371 FAX054-622-7691

ISBN978-4-86439-441-3 C3047 ¥1100E

シニア、食欲健在。 65歳以上、肉も魚も好き60%超

無料
サンプル
差し上げます!!

水に溶かして溶け込むだけ。
お肉、お魚を
おいしく・やわらかく。

ヴィネット

VINETTA

ヴィネットライト
VINETTA LIGHT
03(6380)4591
FAX.03(6380)4592
<http://naigai-ma.com>

内外マシナリー株式会社
〒160-0007 東京都新宿区荒木町5番地SEIビル1F

※NPO法人 老いの工学研究所「高齢者の生活実態に関する調査」平成25年より

TOPICS

栄養と食事サービス・最新情報

リハビリと栄養管理の双方で 高齢患者のADL・QOL向上をめざす

日本リハビリテーション栄養研究会

5月21日(土)、「リハ栄養フォーラム2016 in 東京」が開催され、500人を超える医療関係者が会場の日本消防会館ニッショーホール(港区虎ノ門)に集まつた。昨今、リハビリテーションにおける栄養管理の重要性が広く認識されており、臨床現場で実践できるよう同フォーラムではリハ栄養について学ぶ機会を提供している。

同フォーラム東京会場で最初に登壇した若林秀隆氏(横浜市立大学附属市民総合医療センター・リハビリテーション科)は、リハ栄養の総論として「リハ栄養・サル「ベニアの現状と展望」」をテーマに講演を行なつた。

若林氏は日本リハ栄養研究会の取り組みと会員の活動状況を報告しながら、リハ栄養が高齢者のサル「ベニア」予防につなぐことについて説明した。サル「ベニア」とは加齢・活動・栄養・疾患による筋肉量・筋力・身体機能の低下を指す。若林氏はリハ栄養の今までの研究成果や発表から「回復期リハ病棟ではサル「ベニア」低栄養化療法を施すと、栄養状態が良くなれるだけでなくADLも向上し、自宅に帰れる可能性も見えてきます。それに伴つて、QOLも高くなることが期待されます」と話し、リハビリにおける栄養管理の重要性を改めて説くと

共に、リハ栄養の現状を報告した。また、悪液質の原因疾患に対する栄養アセスメントや栄養管理の考え方を紹介しながら「とりあえず安静」とりあえず禁食という医療者の指示で骨格筋が減少し、廃用症候群に陥るケースもあります。これは医原性サルコペニアで、原因は過剰な安静・禁食を強いた医療者にあります。皆さんはどうか適切な栄養管理とリハビリの提案に努めてください」と呼びかけた。

その後は実際に回復期リハ病棟にて、ハ栄養を取り入れた実践報告や摂食嚥下障害のある患者に対し、嚥下チームと連携してリハ栄養に取り組んだ症例検討などの発表がなされた。

同フォーラムは、リハ栄養の最前線で活躍する医療者を講師に招き、全国7会場で開催される。今後は7月23日(土)の松山会場と8月21日(日)の大坂会場で開催予定。



リハビリには栄養管理が必要だと訴える若林秀隆氏



会場にはリハ栄養を実践するべく学びに来た医療者で満席状態となつた



「生の食品にもナトリウムが含まれ、減塩しても1日に1~2gの塩分を摂っている」と、減塩の難しさを説明する西村一弘氏

はじめに乳和食の提唱者である小山浩子氏(料理家・管理栄養士)が「乳和食のコンセプト」をテーマに講演した。乳和食とは和食に牛乳を組み合わせる調理法。「おいしい減塩ができる」のがその特徴だという。「牛乳のコクと旨味が加わることで少ない調味料でも薄味になりません。牛乳の風味も臭いもほとんど残らないので、毎日でも続けられます」と小山氏は語り、乳和食について紹介した。

一般社団法人Jミルクは6月7日(火)、「スチロー乳和食セミナー」を東京ガス業務用ショールーム厨BOI SHIODOME(東京都港区)で開催した。

はじめに乳和食の提唱者である小

山浩子氏(料理家・管理栄養士)が「乳和食のコンセプト」をテーマに講演した。乳和食とは和食に牛乳を組み合わせる調理法。「おいしい減塩ができる」のがその特徴だという。「牛乳のコクと旨味が加わることで少ない調味料でも薄味になりません。牛乳の風味も臭いもほとんど残らないので、毎日でも続けられます」と小山氏は語り、乳和食について紹介した。

大量調理への活用法を紹介

一般社団法人Jミルク



料理家としてのキャリアは20年以上という小山浩子氏。乳和食のレシピ考案も手がける

高齢者の栄養管理に適していることや、「はんと牛乳と一緒に」ということで、実際に同院で提供している乳和食を実演された。

講演後、藤原恵子氏(緑風荘病院管理栄養士)が、「かぼちゃのミルクそぼろ煮」や「鮭の塩麹焼き」など実際に調理して、特別な調理法で取り入れた経験から、乳和食のメリットを説明。特に減塩の効果への期待が大きいという。西村氏によれば、心臓や腎臓、脳などの疾患になると、高血圧を予防するために減塩が有効ですが、牛乳摂取量が多いと血圧が低いということがわかっている。さらに、「カルシウムとナトリウムは血中で結合する性質があり、ナトリウムの排出時にはカルシウムも同時に排出されてしまいます。牛乳に含まれる良質なカルシウムを手軽にとれる乳和食は、減塩と同時にカルシウム不足を補えるというメリットもあります」と指摘。減塩以外の効果としては、筋肉をつくりたり、疲労回復を早める効果があるBCAAというアミノ酸を含み、

2つのペプチドを用いた栄養介入の有効性を示唆

第4回国際食品由来ペプチド学術研究会

5月21日(土)・22日(日)、中国広東省東莞市で中国食品发酵工业研究院、中国保健协会が主催する「第4回国際食品由来ペプチド学術研究会」が開催され、世界各国より約150名の栄養関係者が参加した。そのうち日本からは、東京大学・京都大学・理化学研究所などの6つの研究機関、サラヤ(株)・赤穂化成(株)などの企業を含めた20名の参加となった。

日本の管理栄養士としてはワタミ株式会社の麻植有希子氏が「混合オリゴペプチド製剤の超高齢者栄養介入における応用」、大阪大学大学院医学系研究科の特任研究員、安枝明日香氏が「周術期栄養管理におけるペプチド製剤(PN-2)の安全性と有用性について」発表した。ペプチドとは、アミノ酸が2個以上つながった構造の分子である。麻植氏は混合オリゴペプチド製剤を用いた高齢者への栄養介入効果について、安枝氏はペプチド含有製剤PN-2を用いた大腸がん周術期

の栄養介入について報告した。いずれも有効な結果につながっており、急性期から慢性期までペプチドはがん患者や高齢者のQOL維持・向上に大きく貢献し得ることが示唆された。

本発表の詳細については別途本誌と『栄養経営エキスパート』誌上にて、2回に分けて報告していく。



「第4回国際食品由来ペプチド学術研究会」に参加した世界各国150名の栄養関係者

調理し、参加者が試食が配られた。「スマートコンベンションオーブン」を使うことで調理師ごとの仕上がりに差がないので、ぜひ普段の食事の中に取り入れ、活用していただければと思います」と語った。

次世代を生き抜く管理栄養士・栄養士をめざそう

ヘルスケア・レストラン

栄養管理

創傷治癒につなげる じうすれば早くふさがるの?

特集

●ダイエットセラピー 新・食に焦点
社会福祉法人優心会 特別養護老人ホーム いのとり
高齢者の喫食率向上させる 普通食



平成28年8月20日発行
第24巻第9号(通巻278号)
毎月1回20日発行
平成7年1月12日
第三種郵便物認可

2016
9
September

ヘルスケア・レストラン | 2016 | 9

平成28年8月20日発行 第24巻第9号(通巻278号) 発行人●林 誠 編集人●佐々木修 発行所●株式会社 日本医療企画
毎月1回20日発行 平成7年1月12日第三種郵便物認可 〒101-0033 東京都千代田区神田岩本町4-14 神田平成ビル TEL03-3256-2861

定価1,188円 本体1,100円+税

Oillio
"植物のチカラ"

「食べたい」「食べてほしい」をサポートします!

Oillio
中鎖脂肪酸

やわらかおかず エネカップ

エネルギー補給食品

新発売



写真はイメージです



ユニバーサルデザインフード
区分 3
舌でつぶせる

舌でつぶせるやわらかさで
おかずタイプのエネルギー補給食品が新登場!

- おいしくて食べきりの40g
- 小さくても100kcal以上
- エネルギーになりやすい
MCT(中鎖脂肪酸油)を6g配合!



こんな方におすすめ



● 食の細くなった方に



● ゼリー食、おかゆの補食に



● 普通の食事がとれない方に



● 痩せてきた方に

お問い合わせ先



日清オイリオグループ株式会社

〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号

TEL.03-3206-5636 FAX.03-3206-5687

●ホームページアドレス <http://www.nisshin-oillio.com>

ISBN978-4-86439-442-0 C3047 ¥1100E



14 どうすれば早くふさがるの?
特集 創傷治癒につなげる栄養管理

30 栄養士応援企画
準備万端? 教えて!
学会“3K”お役立ちグッズ!!!

- 3 ●ダイエットセラピー 新・食に焦点
社会福祉法人優心会 特別養護老人ホーム
こうのとり(大阪市平野区)
高齢者の喫食率を向上させる普通食
- 10 ●今月の人 Bright Youth
川端 純(パラフライヒル大森南)
- 24 ●特別対談
酵素入りゲル化剤の進化と展望
「介護食」から嚥下調整食へ
スペラカーゼが食べる幸せを病院から在宅へ広げる
- 26 ●Dr.米山診療記 患者とともに生きよう
第一〇一話 「ホームのモチベーション」
- 28 ●Special Interview
多くの食品に利用されているトレハロース
病院食給食での可能性を探る
- 34 ●SEMINAR REPORT
オリゴペプチド製剤の超高齢者栄養介入における応用
麻植有希子(ワタミ株式会社 健康長寿科学研究所)
- 37 ●夕になる講座

管理栄養士のプライド

- Pride.1 「食べる」をあきらめない特養でのケア 高橋樹世
- Pride.2 命に向き合う在宅医療物語 永井康徳
- Pride.3 プレゼンテーション力を高める 真壁 昇
- Pride.4 栄養士が知っておくべき薬の知識 林 宏行
- Pride.5 時代の空気を読む 藤井将志
- Pride.6 口のミカタを知る 竹内周平(監修:戸原 玄)
- Pride.7 お世話するココロ 宮子あづさ

- 53 ●ヘルスケア・レストラン特別セミナーレポート
がん・摂食嚥下障害の栄養食事指導のノウハウを学ぶ
- 56 ●Leader's School
Lesson 1 フィジカルアセスメントから画像診断まで
臨床栄養管理のスキルアップ講座
谷口英喜
- Lesson 2 在宅患者を支えて看取る栄養評価と
マインドアセスメント 岡田晋吾
- Lesson 4 明日から実践できる症例の見極め方
～急性期から慢性期まで～ 岡田有司
- 62 ●栄養指導で“あるある! こんなこと”(第38回)
患者さんとの会話から栄養士のコミュニケーション力を磨く
田村佳奈美(かとう内科クリニック 管理栄養士)
目で見てわかる「小袋法」で塩分の使用量を提示
摂取量の認識から食生活の改善につなげる
- 64 ●TREND NEWS
第1回全国介護福祉総合フェスティバル in 大阪
- 78 ●フードサービス最前線
医療法人社団伊純会 介護老人保健施設スカイ
(横浜市保土ヶ谷区)
中鎖脂肪酸を使った栄養ケアで
高齢者の身体機能改善につなぐ
- 84 ●世界の病院食・術後食(第92回)
丸山道生(医療法人財団 緑秀会 田無病院 院長)
伝統的な地中海型食を提供する
クロアチアの大学病院を訪問
- 86 ●栄養経営ストーリー(NME STORY)
宮坂 光(練馬区社会福祉事業団 上石神井特別養護老人ホーム)
- 88 ●病院・施設の栄養サポートおやつ
【番外編】嚥下調整食・ハンバーグゼリー
- 67 トピックス 73 パックナンバー・
70 Goods selection 良品学 取扱書店一覧
71 プレゼント&インフォメーション 74 reader's voice 次号予告
72 満天王の12星座占い

NUTRI:
食べられない…
…ひと口でも食べてほしい
そんなときには…

用途別3タイプ

おきかえ
タイプ

少量
×
高栄養

極少
タイプ

とにかく少ない量で栄養
を! そんなとき、ほんの少
量で高いカロリーと栄
養を補給できます。

底上げ
タイプ

これ以上食べられない!
というときに、ボリュームは
そのまま。栄養価だけを
グンとアップします。

ニュートリーの【少量×高栄養】食品があります。

底上げタイプ

おきかえタイプ



アイオールソフト



ニュートリーコンク2.5

極少タイプ



ブイ・クレス ハイプチゼリー

無料サンプルはこちらから▶



