



NST NEWS



今回はランチタイム勉強会の
風景を紹介するよ！

8月からランチタイム勉強会を始めています。次回は1/25に開催予定です。内容は12/13の“嚥下の仕組みと食形態”と同じですので、参加できなかった方は是非お立ち寄り下さい。



今回はランチタイム勉強会でアルブミン測定について質問があったので紹介したいと思います。

Q1. アルブミン測定は入院患者全員に行われていないのですか？

7月の入院からアルブミン測定は入院時検査セットに含まれ、主治医がこれをオーダーすると新規入院患者に関してはアルブミンの検査ができるようになりました。セットを選択しない場合、アルブミン検査は追加オーダーです。入院時にアルブミンを測定することにより、入院初期の栄養状態の目安となります。アルブミンは肝臓で合成され、体内で最も豊富に存在する蛋白質です。アルブミンの半減期は約20日で、長期入院患者の栄養状態を知る重要な指標となります。

アルブミン値が測定されていなくても総蛋白と蛋白分画（アルブミン%）の値でアルブミン値を計算することができます。

例) 総蛋白 6.4 [g/dl] 蛋白分画 アルブミン 54.9 [%]

$$\begin{aligned}
 \text{アルブミン (g/dl)} &= \text{総蛋白} \times \text{蛋白分画 アルブミン} \div 100 \\
 &= 6.4 \times 54.9 \div 100 \\
 &= 3.5
 \end{aligned}$$

蛋白分画のアルブミンを検査していないと計算できません。

BUN	~18.4	mg/dl	66.8	
総蛋白	6.7~8.3	g/dl	6.4	
総ビリルビン	0.2~1.2	mg/dl	0.4	
AST(GOT)	10~40	U/l	22	
AST(GOT)(院内)	10~40	U/l		30
ALT(GPT)	5~40	U/l	8	
ALT(GPT)(院内)	5~40	U/l		20
LDH	115~245	U/l	172	
ALP	115~359	U/l	139	231
γ-GTP	~30	U/l		48
CPK	38~179	U/l	44	
総コレステロール	150~219	mg/dl	153	
アマゼン	44~140	U/l	84	
尿酸	2.5~7.0	mg/dl	6.2	
尿素窒素	7.4~19.5	mg/dl	19.7	
クレアチン	0.47~0.79	mg/dl	0.59	
ナトリウム	136~147	mEq/l	143	
カリウム	3.6~5.0	mEq/l	4.0	
クロール	98~109	mEq/l	105	
血糖	70~109	mg/dl	81	
CRP(院内)	0~0.3	mg/dl	0.10	
蛋白分画				
アルブミン	61.6~71.2	%	54.9	
α1-グロブリン	1.9~3.0	%	3.1	
α2-グロブリン	5.0~6.0	%	3.1	

NST での食形態の工夫

N S Tでは食思が低下し、1回の摂取量が2～5口と少ない患者様に様々な工夫をしています。

高栄養アイスの提供

栄養バランスの整ったアイスは喫食率が低下した患者様の食思改善に役立ちます。普段、病院食でアイスの提供はないため、口当たりの良い冷たいアイスは食思の低下した患者様に大変喜ばれる場合があります。“他の食べ物は受けつけないのにアイスは食べた”との話も聞きます。

しかし、病棟には冷凍庫がないため配膳後、すぐに摂取してもらわねばならず、病棟の協力が必要となります。要望があれば、まれに時間をずらして提供するケースもあります。

【アイスで元気】

特徴

- ・ 高エネルギー、高たんぱく質
- ・ ビタミン、鉄分を強化
- ・ 食物繊維2g配合

(1個(75ml)当たり エネルギー:100kcal たん白質:3.7g)

食物繊維・蛋白質ともに1日必要量の約1割摂取できる

NST対応患者様、84名中14名使用経験あり (H18.12.15現在)

当院では小豆味を使用しているのよ




高齢者の嗜好にあわせてるんやな



献立表の配布

献立表からの一部抜粋

好き嫌いをはっきり口にする患者様は少ない為“何でもいい”など食事に関心がないケースも多く見られます。カルテからは食事の喫食量を把握することはできますが、“何を食べ、何を残しているか”を把握することができません。そこで病棟スタッフに献立表(2パターンある)を渡しておき、そこに喫食状況を記入してもらいます。そこから嗜好を把握することにより喫食率の改善へとつなげます。また献立表の配布以外に、NST回診患者のために独自の喫食率把握表を作成している病棟もあり大変参考になります。献立表の配布は、NST回診患者様全員に対するものではなくあくまで嗜好の把握しにくい患者様に配布しているため、ある程度嗜好が把握できた段階で終了します。

(252B5SA)

料理名	食品名	
全 粥	精白米	
	加ゆみの素	
	新玄	
	SKKファイン	
焼コロッケ	ポテト	70.0
	玉ねぎ	40.0
	牛ミンチ	35.0
	サラダチーズ	10.0
	卵	20.0
	パン粉	2.0
	正油	5.0
	しょう油	3.0
	サラダ油	2.0
ソ ース	トマトチャップ	10.0
	りんごソース	2.0
湯通しキャベツ	キャベツ	50.0
中華風サラ	食塩	0.1
	白オ	80.0
	なき干椎實	10.0
	白ごま油	0.5
	正油	0.5
	酢	1.0
	しょう油	4.0
	酢	5.0
	しょう油	2.0
味 噌 汁	なす	40.0
	なんじん	15.0
	葱(細)	3.0
	信州味噌	10.0

空白部分に
喫食状況・嗜好を書き込む

