

## くすりと栄養管理

栄養という、一番はじめに思いつくのは食事のことではないでしょうか。

今回はくすりと栄養についてのお話です。

病院には「栄養サポートチーム」という、多職種で構成された医療チームがあります。当院では、医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、看護師、臨床検査技師、言語聴覚士などで構成されています。どんな活動をしているかという、入院患者さんの栄養状態を評価し、適切な栄養療法をチームで提言、選択、実施していま

## 栄養サポート チーム



栄養のチームに薬ってどう関係してくるの？と思いませんか。

例えば、血液を固まりにくくするワルファリンという薬は、納豆や青汁などのビタミンKを含む食品によって効果が弱くなることがあります。他にも、血圧を下げるカルシウム拮抗薬という種類の薬はグレープフルーツによって効果が強くなる場合があります。このように、薬によっては食事と相互作用があって、薬の効果が強まったり、弱まったりするものがありますので、薬剤師は個々の患者さんが服用している薬を確認しています。また、薬によっては、「吐き気」や「便秘」、「味や匂いが分かりにくい」、「口の中が乾燥する」といった副作用がでるものもあります。相互作用や副作用の影響で食事がとれず、栄養不足となる原因になっていないかなども確認しています。どうしても食事がとれないときは、医師の処方が必要な医薬品にはなりますが、経腸栄養剤という栄養剤もあります。当院の院内採用を下にまとめます。

栄養サポートチームの対象は入院患者さんですが、その患者さんに最適な食事や栄養補給方法を提案することで、退院後の栄養管理の改善にもつながるよう活動しています。

当院院内採用の半消化態栄養剤（たんぱく質、脂質をそのまま含んでおり、通常の食事に近い）

- ラコール NF 配合経腸栄養剤…脂質の割合が低く、炭水化物の含量が高め
- ラコール NF 半固形経腸栄養剤…胃ろうのみの適応
- イノラス配合経腸栄養剤(ヨーグルトフレーバー)…少量で効率的な栄養素・エネルギー補給
- エンシュア H(バニラ、黒糖、コーヒー)…脂質が多めで味が選べる

薬剤師 堀田千里

## 看護チームの一員として重要な役割を担う「看護補助者」

当院には主に患者さんの世話や看護師のサポートをする看護補助者が働いています。

食事介助や入浴介助などで患者さんと接する時間が長く、看護師が不足しがちな医療業界において非常に重要な役割を担っています。

資格や経験は必要ありませんが、就職してから研修を受けており、看護師の指示のもと業務を行っています。

また、当院の看護補助者は幅広い年齢層の方が働いています。



看護助手	主に患者さんの身体介護を行う業務
ナースエイド	身体介護は行わず、病室の環境整備、入院セットの配布などの業務
病棟クラーク	書類整理、入院案内など事務的な業務

以上の3種類の看護補助者がいます。



## チキンと野菜のバジルオープン焼き



材料 約天板1枚分(切り方)

鶏もも肉	1枚(一口大)
さつまいも	1本(1cm厚さの半月切り)
人参	1本(乱切り)
玉ねぎ	1個(くし切り)
ブロッコリー	1/3房(小房に分ける)
アスパラガス	3本(3~4cmの斜め切)
ミニトマト	お好みで(半分)

オリーブオイル	大さじ4
塩	小さじ2/3
粗挽き黒こしょう	適量
乾燥バジル	適量
にんにくチューブ	3~4cm



オープンで焼くだけ簡単！  
野菜やたんぱく質も手軽に  
摂ることができます♪  
余った野菜の消費や簡単な  
おもてなしの1品にもおす  
すめです。

☆具材や香草などはお好み  
でアレンジOK(夏野菜、  
ローズマリーなど)  
☆カロリーが気になる方は  
鶏肉の皮は剥がして

管理栄養士 植園明子

作り方

- ①オーブンを220度に予熱しておく。
- ②具材を各々の切り方で切り、調味料と一緒にビニール袋又はボウルに入れ混ぜ合わせる。
- ③天板の上にクッキングシートを敷いて、②をまんべんなく広げてのせる。
- ④予熱したオーブンで25分ほど焼いて鶏肉にもしっかり火が通ってれば完成。

## 枚方公済病院

理念 医療への貢献と奉仕

### 基本方針

- 地域における中核病院として、快適な療養環境と高度な医療を提供する。
- 患者さんの立場を尊重した合理的かつ安全な医療を行う。
- 病院は働き甲斐のある職場を整備し、職員は知識と技術の研鑽に励む。
- 強く、優しく、頼れる病院を目指す。