

栄養管理部 栄養指導管理室

■ スタッフ

部長	竹田 寛
管理栄養士	
病院長顧問(管理栄養士)	1名
常勤(管理栄養士)	2名
非常勤(管理栄養士)	2名

■ 部門の特色・業務内容

糖尿病、肝疾患、腎疾患、高コレステロール血症、肥満、高血圧、胃・腸疾患、先天性代謝異常症、癌化学療法、術前術後の栄養管理など、病態が1人1人違うように、食事療法もそれぞれ異なります。

栄養指導管理室では、専任の管理栄養士5名が、患者さん1人1人の栄養アセスメントに基づいて栄養指導を継続的に実施し、オーダーメイドの栄養療法によって治療効果を上げています。特に三重大学は栄養指導に理解のある医師が多く、栄養指導件数は年々増加しています。(平成24年度個人栄養指導件数 全国1位)

1. 栄養指導

1) 個人指導

管理栄養士が専用指導室にて、患者さんとご家族の方に、病状にあわせわかりやすく指導しています。

指導日：月～金曜日 8:30～17:00

(祝日・年末年始を除く)※予約制、随時もあり

2) 集団指導

医師を中心としたチーム医療体制で運営しております。肝臓病治療食教室では、全国初の、肝臓病治療食の調理実習及び試食を含んだセミナーを実施しています。

- ・糖尿病教室〈毎週金曜〉
- ・両親学級〈毎週水曜〉
- ・肝臓病教室〈隔月〉
- ・肝臓病治療食教室〈隔月〉
- ・メタボリックシンドローム教室〈隔月〉
- ・膵がん教室〈隔月〉



図1.肝臓病治療食教室

2. 栄養アセスメント

1) 体内成分測定(InBody720、InBody S10)

栄養指導前の栄養評価として、体組成測定を採用しています。体重だけでなく体脂肪量、骨格筋肉量、筋肉バランス、内臓脂肪、浮腫の程度の測定を行っています。

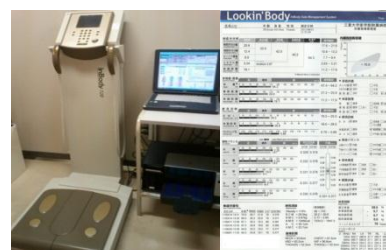


図2.体組成計、測定結果用紙

2) 間接熱量計(エアロモニタ、フィットメイト)

呼吸商(RQ)を測定し、入院患者に対する術前術後の的確な栄養評価、外来患者では基礎代謝や消費エネルギーを加味した栄養評価を実施しています。

3. NST・チーム医療

1) 消化器肝臓内科NST回診(毎週)

消化器肝臓内科カンファレンス(毎週水曜日)

また、肝臓病教室、肝臓病治療食教室は医師、管理栄養士、薬剤師、看護師のチーム医療として運営しています。

2) 腎移植・栄養カンファレンス(毎月)

腎泌尿器科医師、移植コーディネータ看護師、管理栄養士で月1回、腎臓移植レシピエント及びドナーの栄養治療方針についてカンファレンスを行っています。

3) 腎臓内科・栄養カンファレンス(隔月)

腎臓内科医師、管理栄養士が隔月で腎疾患患者の栄養治療についてカンファレンスを行います。



図3.NST 実施施設認定証

4. 新病院レストランプロジェクト

1) 12F 中華レストランヘルシーメニュー監修

大学病院の栄養管理においては、複雑な合併症を伴う慢性疾患、周術期・癌患者の栄養維持などが在院日数の短縮から特に外来への連携が重要であることから、外来で気軽に治療食を利用できるよう、2012年1月より減塩ヘルシーメニューを導入しました。

中華料理の特性を生かしながら、減塩でも美味しい組合せと、低カロリーでも満足感が得られるメニューを提供しています。ヘルシー日替弁当は、現在9種類が提供されております。



図4. ヘルシー日替弁当 C(500kcal 塩分2g)

レストラン利用者を対象にしたアンケート調査結果では、減塩ヘルシーメニューの利用者数の増加や、減塩ヘルシーメニューについての好評意見が多く寄せられました。

2012年度 アンケート実施状況

- ・第1回 2012.3 実施:1002 枚回収
- ・第2回 2013.1 実施:1046 枚回収

病院レストランでのヘルシーメニューの取り組みは、2012.5.26-27 減塩サミット in 呉にて、「国立大学病院でのヘルシー減塩メニュー企画は全国初である」と注目されました。



図5.減塩サミット in 呉

2) レストランメニュー栄養量表示（食品カロリー測定器カロリーアンサーによる栄養量算定）



図6. カロリーアンサー

食品成分表を用いた栄養価計算では、算定上誤差を生じやすい吸油量や吸塩量、同じレシピの栄養量の再現性の確認のために使用しています。

3) 相可高校調理クラブ「ヘルシーコラボ弁当」

2013.3 より、メタボリックシンドローム教室では、相可高校調理クラブ・村林新吾先生と学生による調理実習を導入し、病院 12F レストランと栄養指導管理室による「ヘルシーコラボ弁当」を提供しました。

参加者のアンケート調査結果では、「ヘルシーコラボ弁当は参考になった、86%」、「このような機会があればまた参加したい93%」、総合的な満足度では「満足した91%」と、好評意見が得られました。



図7 相可高校調理クラブとのコラボレーション

5. 産学官連携

1) 『生活習慣病ウェルネスの旅(鳥羽市 離島)』

「旅行に行くとき血糖コントロールをくずすので安心して食べられない」という患者様の声を反映させ、産学官連携で企画した院外での栄養指導として、鳥羽市と協力し実施しています。

風光明媚な伊勢湾離島でのウォーキングと、医師、管理栄養士の講演、1泊4食の新鮮な海の幸を使った豪華料理は、管理栄養士が栄養監修を行い、健康に配慮した特別メニューに仕上げられています。

2011年度より、普段の食事に簡単に取り入れられる生活習慣病を予防するためのヘルシーメニューの作り方が体験できる「調理実習」を組み入れられました。



図8. 第11回ウェルネスの旅

6. その他

1) パープルリボン in 津 2012

肺癌撲滅市民公開講座「パープルリボン in 津 2012」では、パープルリボンにちなんで 紫色のパンを提供したいという試みから、12F レストラン四韓折々の協力を得て、試作と試食を繰り返し、紫芋を使用した“パープルパン”を完成させました。

パープルパンは当日のウォークラリー参加者には完走記念としてゴール後にプレゼントされ、又 100 個限定で販売し、午前中には完売するなど好評を得ました。



図 9 パープルパン作成・栄養食事相談ブース

実績

1) 平成 24 年度 栄養指導件数

個人栄養指導

疾患別区分	個人指導				計
	入院		外来		
	加算	非加算	加算	非加算	
常食	0	2	0	10	12
軟食	0	0	0	1	1
流動食	0	0	0	1	1
小計	0	2	0	12	14
口腔・咽頭・食道疾患食	0	0	0	0	0
胃・腸疾患食	20	2	81	5	108
肝・胆疾患食	203	25	698	40	966
膵臓疾患食	40	3	78	11	132
心臓疾患食	202	3	500	5	710
高血圧症食	60	3	351	15	429
腎臓疾患食	202	11	1285	62	1560
貧血症食	0	0	3	0	3
糖尿病食	307	33	2296	259	2895
肥満症食	13	0	223	31	267
脂質異常症	13	2	357	8	380
痛風食	3	0	27	2	32
先天性代謝異常症食	0	0	12	1	13
妊娠高血圧	1	0	11	6	18
アレルギー食	0	2	0	0	2
食欲不振食	0	0	23	0	23
術後食	3	0	3	0	6
検査食	0	1	0	0	1
幼児期食	0	1	0	0	1
その他	0	4	14	3	21
小計	1067	90	5962	448	7567
合計		1159		6422	7581

集団栄養指導

疾患別区分	集団指導				計
	入院		外来		
	加算	非加算	加算	非加算	
肝・胆疾患食	7	3	43	2	55
高血圧症食	4	1	79	3	87
腎臓疾患食	0	0	1	0	1
糖尿病食	172	59	43	6	280
脂質異常症	3	0	9	1	13
その他	0	19	3	156	178
小計	186	82	178	168	614
合計		268		346	614

2) 論文/著書

1) Iwata K, Iwasa M et al, Seasonal variation in visceral fat and blood HbA1c in people with type 2 diabetes. Diabetes Reserch and Clinical Practice 96(2012)e53-e54

2) 原なぎさ 肝不全用経口栄養剤の服用のコツ. Progress in medicine 32(4) p96-101. 2012.4

3) 岩田加壽子 第2部4. C 型慢性肝炎患者に対する栄養指導. 慢性肝疾患における鉄毒性と除鉄治療～C 型慢性肝炎を中心に～医療ジャーナル社、p116-129.2 2012.9

4) 岩田加壽子 10 脂肪肝、11 非アルコール性脂肪性肝炎. 管理栄養士のための疾患・症状・身体のはたらきイラスト事典、MC メディカ出版、p32-35 2012.9

5) 堀裕樹 岩田加壽子 成人期に移行した la 型糖原病の一例 特殊ミルク情報 No.48 p24-27. 2012.11

6) 岩田加壽子 InBody を用いた肝疾患に対する栄養治療の評価 肝がん・肝硬変に対する栄養療法の新時代、アークメディア、p79-85. 2012.12

他

3) 学会

1) 原なぎさ 「2型糖尿病患者における体組成と HbA1c の季節変動についての検討」第 85 回 日本糖尿病学会中部地方会 2012.4(津)

2) 岩田加壽子「新築大学病院の中華レストランに美味しい減塩メニューの試み」シンポジウム 減塩サミット in 呉 2012.5(広島)

- | | |
|---|---|
| <p>3) 原 なぎさ「院内中華料理レストランにおける減塩ヘルシーメニューの有用性 ～アンケート調査結果より～」減塩サミット in 呉 2012.5(広島)</p> <p>4) 原 なぎさ「NAFLDにおける栄養療法の現状」第 116 回日本消化器病学会東海支部 パネルディスカッション 2012.6(津)</p> <p>5) 小林 絵美「病院レストランにおける 減塩ヘルシー弁当の効果」第 59 回日本栄養改善学会 2012.9(名古屋)</p> <p>6) 石留 真寿美「肝硬変の体組成測定における測定機器及び測定姿勢による計測値の比較」第 34 回日本臨床栄養学会総会 2012.10(金沢)</p> <p>7) 原 なぎさ「院内および院外における肝臓病教室の取り組み」第 16 回日本肝臓病学会 パネルディスカッション 2012.10(神戸)</p> <p>8) 原 なぎさ「肝硬変患者の体組成測定値と予後との関係」第 16 回 日本肝臓病学会 2012.10(神戸)</p> <p>9) 石留 真寿美「肝硬変患者における栄養指導の長期継続と予後の検討」第 16 回 日本病態栄養学会 2013.1(京都)</p> <p>10) 服部 文菜「NAFLDにおける食事・運動療法一体系組成、身体活動のモニタリングとその効果」第 16 回 日本病態栄養学会 2013.1(京都)</p> <p>11) 石留 真寿美「NAFLDにおける栄養摂取量、特に飽和脂肪酸摂取量と内臓脂肪量、ALT との関連」第 16 回 日本病態栄養学会 2013.1(京都)</p> <p>12) 小林 絵美「慢性肝疾患におけるRQ、エネルギー消費量と体組成、臨床検査値との関連」第 16 回 日本病態栄養学会 2013.1(京都)</p> <p>13) 原 なぎさ「NAFLD 合併糖尿病における内臓脂肪と脳・心血管障害」第 16 回 日本病態栄養学会 2013.1(京都)</p> | <p>2) 岩田加壽子「肝臓病に対する栄養療法の新展開」第 39 回日本肝臓病学会東部会 基調講演 2012.12 (東京)</p> <p>3) 岩田加壽子「肝疾患の栄養指導における InBodyを用いた栄養アセスメントの背景と実際」韓国臨床栄養学会 2012.12(ソウル)</p> <p>4) 原なぎさ「肝疾患における栄養療法の意義—就寝前軽食(LES)について—」第 16 回日本病態栄養学会 ランチョンセミナー 2013.1 (京都)</p> <p>5) 岩田加壽子「肝疾患の栄養管理の推移とガイドライン」第 28 回 日本静脈経腸栄養学会 2013.2(金沢) 他</p> |
|---|---|

■ 現在行っている臨床研究など(2012 年度)

- 1) がんの栄養療法に関する実態調査(2012.2～) 国立大学病院栄養部門会議多施設共同研究
- 2) 糖尿病透析予防指導管理に関する実態調査 (2013.3～)糖尿病内科/循環器・腎臓内科
- 3) 減塩モニターを用いた栄養指導による臨床的効果の研究(2013.2～) 循環器・腎臓内科
- 4) 「栄養管理プログラムの構築とNSTのグローバルな展開」平成 24 年度院長裁量プロジェクト (2012.8～) 消化器肝臓内科
- 5) 「減塩を中心としたメタボリックシンドローム改善のための栄養管理プロジェクト」平成 24 年度院長裁量プロジェクト (2012.4～) 循環器内科

■ 今後の展望

現在、NST については消化器肝臓内科で実施し効果をあげていますが、2012 年度より、新人管理栄養士の成長にあわせ、腎移植チーム、腎臓内科チームの栄養治療カンファレンスを開始しました。

5年後、10年後のさらに複雑化する高度医療に備えた人材育成と、広く他の病棟への要望に応えていきたいと考えております。

4) 講演

- 1) 岩田加壽子「三重大学病院 肝臓病教室の流れ」第 8 回肝疾患病態栄養研究会 2012.6(津)