

患者を支える栄養の「知識」と「技術」を追究する

# NutritionCare

ニュートリションケア

7

vol.9 no.7  
2016

特集

管理栄養士はここまでできる！

## 褥瘡ケアの 栄養サポート

施設取材

がん患者のケアを応援します！  
わたしたちの施設の期待の星  
大阪暁明館病院

新連載

イラストで学ぶ栄養にかかわるホルモンよくわかる講座  
内分泌の不思議 ホルモンとは

連載

がん患者の心に寄り添い食べる喜びを支える  
「さつまいものポタージュ」で  
口から食べる喜びを

# 治療食 アレンジレシピ

私の施設の  
献立展開のコツ教えます!

第10回

公益財団法人ときわ会常磐病院（福島県）

栄養課係長

日置清子

へき・きよこ

管理栄養士

中野顕子

なかの・あきこ

管理栄養士

山口里美

やまぐち・さとみ

管理栄養士

吉田恵理

よしだ・えり

管理栄養士

沼崎綾香

ぬまざき・あやか

管理栄養士

木村友香

きむら・ゆか

## 食事提供の概要

公益財団法人ときわ会常磐病院（以下当院）は、福島県浜通り南部に位置し、泌尿器科、腎臓内科、人工透析科に特化した、一般、療養合わせて240床の病院です。

給食業務は委託業者が行い、1日約520食を提供しています。入院食の内訳は、一般常食25%、特別治療食は透析食68%、たんぱく質コントロール食7%です。暦の行事に合わせ、四季折々の食材を使用した行事食も提供しています。

また、栄養サポートチーム（nutrition support team; NST）の病棟カンファレンスや褥瘡委員会、退院支援カンファレンスに所属している病院管理栄養士からの情報をもとに、医師からの指示を受け、きめ細やかな個人対応を行っています。

## 献立展開の基本

当院の一般食は性別や年齢別に4種類、学齢別が2種類、軟菜食は全粥、七分粥、五分粥、

三分粥、流動食の5種類があります。嚥下調整食、食事量を2分の1量にしたハーフ食もあります。

特別治療食は成分管理となっており、エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、食塩コントロール食、脂質コントロール食、透析食、易消化腸炎食、術後食があります。

エネルギーコントロール食は1,200kcal、1,400kcal、1,600kcal、1,800kcalを用意し、たんぱく質コントロール食は主治医からの個別指示量で提供しています。食塩コントロール食はエネルギーが1,400kcal、1,600kcal、1,800kcalで食塩は6g未満から個別指示量で提供しています。脂質コントロール食は脂質20g/day（エネルギー1,400kcal、1,600kcal）、30g/day（エネルギー1,800kcal）で提供しています。

主食は、ご飯、軟飯、全粥、分粥、粥ゼリー、粥ペーストで対応し、食形態は、普通、ひと口大きざみ、きざみ、超きざみ、ミキサー食で対応しています。

献立展開では常食を基本とし、調理担当者の作業や時間、調理機器を考慮しながら、調理方法や材料を変えたり、治療用特殊食品を使用し、



## 治療食アレンジレシピ

指示量に沿った特別治療食に展開するようにしています。

### 献立展開の工夫

今回は常食からエネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、透析食への献立展開を紹介します。

#### ●常食

当院では『日本人の食事摂取基準（2015年版）』の食塩相当量の目標量に近づけるために、常食でも減塩しょうゆを使用しています。鶏のから揚げ野菜あんかけは、かたくり粉でとろみをつけることで減塩でもおいしく食べられるようにしています。

#### ●エネルギーコントロール食

主食量と調理法、材料でエネルギーを調整しています。主菜の鶏のから揚げ野菜あんかけは調理法を変更し、蒸し鶏の野菜あんかけにして、揚げ油ぶんのエネルギーを抑えています。グリーンサラダの材料および分量は常食と同じですが、ドレッシングをノンオイルに変更してエネルギーを減らしています。もやしとソーセージのソテーは常食と同じです。

#### ●たんぱく質コントロール食

主食となる米からのたんぱく質摂取を抑えるために、たんぱく質調整ご飯を使用します。主菜は、鶏肉を豚ばら肉に変え、たんぱく質を抑えるとともにエネルギーをアップさせます。もやしとソーセージのソテーは、魚肉ソーセージ

に含まれるたんぱく質と食塩を考慮して使用を控え、もやしのソテーに変更します。牛乳も乳酸菌飲料に変え、たんぱく質を減らします。カリウムを抑えるためにグリーンサラダはボイルサラダに変更します。たんぱく質を制限しながらもエネルギー不足にならないように、砂糖、油脂類、はるさめ、かたくり粉、治療用特殊食品のゼリーなどを利用し、適正なエネルギーにします。

#### ●透析食

たんぱく質とリンを抑えるために、鶏肉と牛乳の量を減らします。透析食はカリウムの制限もあるため、グリーンサラダはたんぱく質コントロール食と同じボイルサラダに変更し、茹でこぼすことでカリウムを減らします。もやしとソーセージのソテーは常食と同じものです。常食でくだものを提供する場合は、缶詰やゼリーに変更しカリウムを抑えます。

※写真は展開部分をわかりやすく撮影したため、配膳の基本に則っていないものがあります。



当院キャラクターの  
「トッキー&ふろーれんす」

# 治療食アレンジレシピ

## 治療食③透析食

### Menu

- ご飯 180g
- 鶏のから揚げ野菜あんかけ
- もやしとソーセージのソテー
- ボイルサラダ
- 牛乳

### 栄養量 (1食分)

エネルギー	693kcal
たんぱく質	24.5g
脂質	21.9g
炭水化物	96.6g
カリウム	726mg
リン	373mg
食物繊維	4.6g
食塩	2.6g



### 材料

ご飯	ご飯	180g
鶏のから揚げ	若鶏もも肉 (皮なし)	60g
野菜あんかけ	から揚げ粉	18g
	水	18mL
	油	8g
	たまねぎ	20g
	しいたけ (スライス)	10g
	にんじん	15g
	絹さやえんどう	5.6g
	油	2g
	だし汁	30mL
	砂糖	2g
	酢	3g
	減塩しょうゆ	3g
	かたくり粉	0.2g

もやしとソーセージのソテー	魚肉ソーセージ	10g
	もやし	65g
	ピーマン	15g
	油	3g
	食塩	0.5g
	こしょう	0.01g
ボイルサラダ	ブロッコリー	15g
	カリフラワー	15g
	アスパラガス	10g
	スイートコーン	10g
	すりおろしたまねぎ	
	ドレッシング	8g
牛乳	普通牛乳	100mL

### 1日の栄養量 (透析食)

エネルギー	1,800kcal	脂質	50g	リン	800mg
たんぱく質	65g	カリウム	2,000mg	食塩	6g 未満