

いただきます!

R2. 4
Vol. 18



～横浜市多機能型拠点こまちの管理栄養士うめちゃんがお届けする給食通信～

4月がやってきます。新たな年度が始まりますね。今年は新型コロナウイルスの流行で様々なところに影響を及ぼしています。マスクや消毒液、衛生製品の異常な品薄が続ぎ、入手が困難になっている方も多いのではないのでしょうか…(>_<) 基本的な手洗い・うがいでもしっかり予防ができるので、こまめに実施をして感染を防止しましょう👍

経腸栄養剤の下痢



こまちをご利用の方で経腸栄養剤を使用している方は多くいらっしゃいます。経腸栄養剤には様々な特徴があり、200種類以上の製品が存在します。経腸栄養剤は次のような項目で分類することができます。

①原材料 ②成分(窒素源) ③病態別 ④濃度 ⑤剤型・物性 ⑥包装

さらに医薬品か食品かに分類されるため組み合わせの種類は…たくさん🍀
医師の指示のもと、経腸栄養剤は選択されるわけですが、様々なトラブルも多く聞かれます。一番多いトラブルはやはり…**下痢!**

経腸栄養剤の成分を見ましょう!

乳糖が入っているか?
食物繊維が入っているか?
脂肪の量と質は?
液体か、半固形か?



ミキサー食
レシピ本、
欲しい方は
お声かけく
ださい!

栄養剤の変更や**1食だけでもミキサー食**に変更することで下痢が改善することがあります。逆に便秘になった!という方も…。すべてを変えるのではなく、組み合わせでもOKです。

① 乳糖の有無

牛乳に含まれる糖質です。日本人は乳糖不耐症も多く牛乳を飲むと下痢をするのは乳糖を分解する酵素が少ないか、分解が追い付かないか…です。牛乳アレルギーはたんぱく質に反応するアレルギーなので別物です。

② 食物繊維の有無

医薬品の経腸栄養剤には食物繊維が含まれていないものが多いです。食物繊維は腸の中で水分を保持し、便の性状を整える機能があります。

③ 脂肪の量と質

脂肪吸収障害があると脂肪含有量が多い場合に下痢が起こります。また、吸収されやすい中鎖脂肪酸の含有量が多いと下痢改善に効果があります。

④ 栄養剤の物性

液体のものより半固形の方が腸管内の通過速度が遅いため、下痢をしにくいと考えられる

その他に、イルリガートルなどの注入セットの殺菌や、できるだけ水と混ぜることを避けることで細菌性の下痢を改善できます(^_-)☆

「経腸栄養剤を温めてほしい」とのご要望を受けることがありますが、あまりおススメは出来ません…。

<理由>



1. 温めることでたんぱく質の変性やビタミン類の損失がおこる
2. 細菌の繁殖に繋がる
3. 滴下で注入する場合、温めてもチューブを通過して胃に到達するときには常温程度に戻ってしまう

下痢に対する対応として栄養剤を温めるのではなく、栄養剤の組成の見直しを含めた主治医への相談をしてみたいかがでしょうか…(^ ^)



乳糖

エンシュア・ラコール・エネーボには入っていません。
イノラスには入っています。

食物繊維

医薬品ではエネーボとイノラスに配合されています。
食品では配合されているものが多いです。

脂肪の量と質

エンシュアよりラコールの方が含有量は少なく、吸収が良いとされる MCT(中鎖脂肪酸)が多く入っています。

性状

医薬品で半固形はラコールしかありません。食品では胃の中で半固形化する栄養剤もあります(ハイネゼリーなど)

ポイント