

インフォメイトしよ

▶ 特集：化学療法患者さんへの栄養指導
栄養科インタビュー

2020.November

Vol. **27**

▷▷ Topics 01：新型コロナウイルス感染症対応等について



【9月 行事食】

〈理念〉
一人ひとりの命と健康を守り、医療の質の向上に努め、熱意と誇りを持って地域社会に貢献することを目指します

〈方針〉
1 地域医療支援病院として地域連携を推進します
2 科学的根拠に基づいた医療を提供します
3 急性期病院として高度専門医療、救急医療を実践します

4 がん拠点病院としてがんの予防から治療までを担います
5 信頼される優れた医療人を育成します
6 健全な病院経営に努めます

祝い膳のご紹介

当院では「ご出産おめでとうございます！」の思いを込めて、出産後のおかあさんに、お祝いのお食事をご提供しています。

献立は

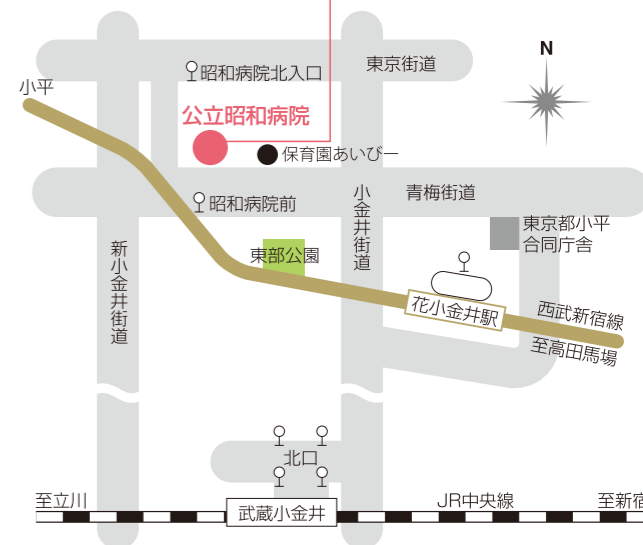
- スモークサーモンと玉葱のマリネ
- ビーフシチュー
- グリーンサラダ
- パン2個（ライ麦パン・ホワイトブレッドを温かく）
- 小さく手まりに握ったお赤飯ふたつ
- 果物盛り合わせ
- 小さなロールケーキの盛り合わせ

いつものトレイでは乗りきらないため、デザートは別のトレイでの配膳です。週に3回（月・水・金）の夕食の中から曜日を選んでいただき、ご提供しています。



交通案内

- 西武新宿線「花小金井」駅 北口下車
- 立川バス『寺51』昭和病院行き乗車8分「昭和病院」下車
立川バス『寺56』大沼団地行き乗車8分「昭和病院前」下車
- JR中央線「武蔵小金井」駅 北口下車
- 西武バス『武21』錦城高校経由東久留米駅西口行き乗車20分
「昭和病院北入口」下車徒歩5分
- JR中央線「国分寺」駅 北口下車
- 立川バス『寺51』昭和病院行き乗車30分「昭和病院」下車
立川バス『寺56』大沼団地行き乗車30分「昭和病院前」下車
- 西武池袋線「東久留米」駅 西口下車
- 西武バス『武21』西団地経由武蔵小金井駅行き乗車20分
「昭和病院北入口」下車
- 西武新宿線「小平」駅
- 北口下車小平市コミュニティタクシー（ぶるべー号）
大沼ルート乗車15分「昭和病院」にて下車
- 南口下車西武バス『武17』昭和病院経由
武蔵小金井駅行き乗車10分「昭和病院」下車
- 都営バス『梅70』青梅車庫前～花小金井駅北口「昭和病院前」下車



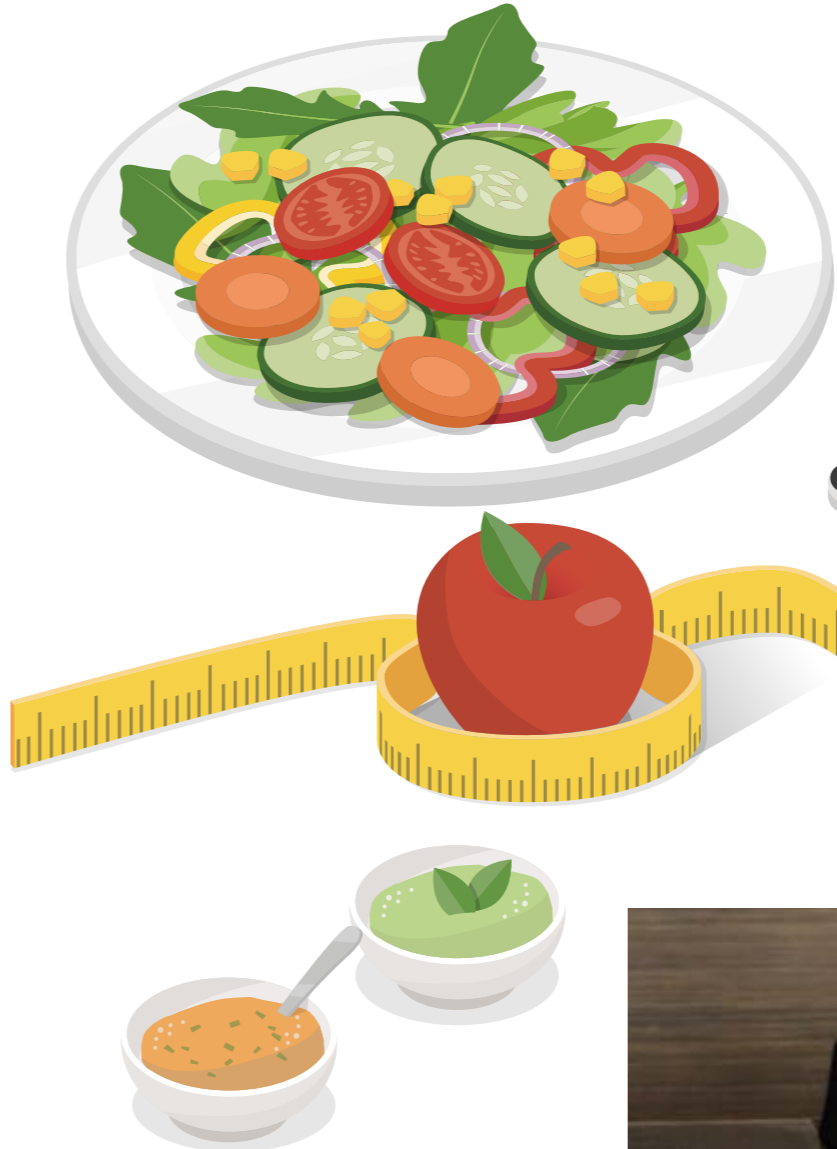
公立昭和病院

【発行】公立昭和病院
【編集】広報委員会

〒187-8510 東京都小平市花小金井8-1-1 www.kouritu-showa.jp
Tel:042-461-0052(予約専用ダイヤル:042-461-4896) Fax:042-464-7912



化学療法患者さんへの栄養指導



化学療法委員会 委員長
乳腺・内分泌外科 部長 金内 一
Profile (専門分野)
乳腺外科 / 甲状腺外科 / 癌治療

化学療法を続けるための栄養指導

ここで話している化学療法は、抗がん剤治療全体を指しています。がんの治療は手術、放射線療法、化学療法を組み合わせる「集学的治療」が標準となっています。化学療法は、がんを患う患者さんにとって、とても大切な治療のひとつです。

化学療法の副作用は脱毛、嘔気、下痢、血液毒性、神経障害など様々です。この中で嘔気や下痢など胃腸障害をとまとうと栄養失調となり、治療が続けられなくなります。消化器症状は内服薬である程度はコントロールできますが、食物の形体、種類などを工夫することによっても嘔気や下痢を改善して栄養を維持することができます。

腸内には善玉菌、悪玉菌など腸内フローラと言われるものがあり、体の免疫機構の要となっています。食事ができなくなったり、下痢を起こしていると腸内フローラのバランスが崩れます。免疫力が低下すると細菌やウイルスに感染しやすくなります。コロナ禍にあつて、免疫力を維持することは大切です。

私たち医師は、患者さんへ栄養指導の必要性について説明し、栄養士に栄養指導を依頼することで、患者さんの栄養と免疫力を維持しながら化学療法を行います。



がん化学療法認定看護師 圓城 さら(写真右)

徹底した情報交換で栄養管理

通院治療センターでは、2019年度延べ約4100名の患者さんの抗がん剤治療を実施しました。当院ではがんの治療を受ける一人ひとりの患者さんに対して、医師や薬剤師、看護師以外にも各分野の専門科が多職種連携をとりながら、患者さんの療養生活を支えています。

抗がん剤治療を行うと、様々な副作用症状が出現する可能性があります。なかでも、食欲不振や吐き気、味覚障害などの副作用症状は、患者さんが自覚する辛い症状となります。日常生活や

治療継続をする上でも影響を及ぼす可能性があります。その中で、現在、通院治療センターでは毎日のカンファレンスに栄養士が加わり、患者さんの栄養状況等情報交換を行っています。吐き気や食欲不振等、体調のすぐれない時には、体調に合わせた食事摂取が大切になってきます。食事や栄養に関しての専門科である栄養士が共に患者さんの相談や栄養指導を行っており、患者さんからもご満足いただいております。がん診療連携拠点病院として、各専門分野のスタッフがチームとなり、これからも患者さんがより良い療養生活が送られる様に支えていきたいと思っております。



【カンファレンスの様子】

各患者さんの症状に合わせた食事を考えます

化学療法における栄養療法は、栄養状態を維持・改善することで、免疫力の維持・向上を通じて、治療の継続性を高めることを目的としております。食事はQOLに大きく影響しますが、治療中に食事の悩みを相談できる場が少ない現状がありました。7月から通院治療センターに管理栄養士が配置され、治療中に栄養に関する相談ができるようになり、患者さんからは「食欲がなくて食べられない」、「味



栄養科係長 管理栄養士 猪瀬 佳代子

がおかしく食事がまずい」、ご家族からは「食べてくれず何を作ったらいいかわからない」といった相談を多くいただいております。管理栄養士は初回治療時に加え、味覚障害、食欲不振、体重減少などがある患者さんに問診をして、医師、看護師、薬剤師と連携を図りながら、何をどのように食べたらいいか、それぞれの患者さんに見合った食事の工夫や具体的なレシピの提案などを行っています。

化学療法中の症状は様々ですが、患者さん自身が日々の食生活の中で実際に工夫されているお話から、管理栄養士が教わることも沢山あります。患者さんから得られた知識は同じ悩みを持つ患者さんの指導に活かすよう心掛けています。

これからも栄養の専門家として、患者さんの食生活に寄り添い、具体的な食事や栄養の提案など、きめ細やかな栄養サポートを通して治療の支援に努めてまいります。

栄養科インタビュー

今年4月から化学療法患者さんへの栄養指導が始まりました。そんな中、患者さんから病院のご飯が美味しかったという感想をたくさんいただいております。健康な人が食べても、体調の悪い人が食べても美味しいと感じられる病院食はどの様に作られているのか、病院食の中心を担う栄養科の栄養士、調理師のそれぞれの立場から色々お話を伺いました。

今回のお話を伺った3名左から
 栄養科 調理師(秋原主任)、管理栄養士(相田科長)、調理師(伊藤主任)



主な仕事内容は？

栄養士 病院の栄養士は、栄養士ではなく「管理栄養士」と呼ばれます。基本的には患者さんの栄養管理を主な内容として、その中で栄養指導やミールラウンド等を行い、患者さんの喫食率を上げるために面会をします。献立は、管理栄養士が基本的には28日間のサイクルで立てます。特別食や、喫食率が落ちている患者さんへの個別対応(※1)、病態対応(※2)に対しては、調理師さんがとても細かく業務を行ってくれます。また、食形態(潰し、裏ごし、ミキサーなど)の変更が必要な場合にも非常に丁寧にやってもらっています。

当院の食種

- 一般食 特に食事療法を必要としない方の食事
- 塩分制限食 塩分を減らした食事
- エネルギー制限食 糖尿病の方のための食事
- 脂肪制限食 肝臓・膵臓に負担の少ない食事
- 小児・幼児・離乳食 お子さんの成長にあわせた食事
- 蛋白制限食 腎臓病の方の食事
- 妊産婦食 妊娠中・授乳中のおかあさんのための食事
- 嚥下訓練食 かみ砕きや飲み込みの問題のある方の食事

数多くの食事を作るに当たって、意識していることは？

調理師 決まっている提供時間に合わせて、下茹でや味付け等できるところから行っていき、時間内に確実に、そして分量などを正確に合わせて作っています。栄養士 大量調理については、回転窯(100人〜200人前くらいの食事を作れる)を使用しています。特別食については、脂肪制限やタンパク制限、塩分制限等に注意し、また、アレルギー患者さんについては調理器具も違うものを使用します。コンタミネーション(※4)が起きないようにしています。(※4 原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまふこと)



【大量調理用大鍋】

おすすめのメニューは？

栄養士 ドライカレーですね。これは調理師さんの提案で作ったメニューで、チームを組んで献立を作成しました。祝い膳(裏表紙に掲載)も評判が良いです。その他、サイクルメニュー以外に月2回行事食(表紙に掲載)も提供しており、ご好評いただいております。調理師 行事食などは普段よりも盛り付けに気を遣います。提供までの時間は普段と同じなので、そこが大変なところでもあります。

食事形態



(※1) 一般食だが、アレルギーがある患者さんへの対応など。(※2) 疾患により喫食率が落ちていて、アレルギーを持つていたり、咀嚼ができない患者さんに対しての対応。調理師 基本的にはもちろん調理を行い、盛り付けなどもします。早い人だと5時30分位から業務を行っている人もいます。まだ皆さんが寝ている、あるいは起きる時間からすでに、献立の内容に沿って業務を正確に丁寧にやっていきます。

仕事場はどのようなところですか？

調理師 まず、調理場に入る前は個室に入ってエアシャワーで埃や髪の毛を落とします。(10秒間)扉を開けると前室に行きます。そこから手洗いを1分以上行います。当然のことながら、衛生面には細心の注意を払います。(30秒を1回↓濯ぐ↓30秒を1回)



ある日のドライカレーメニュー(常食)

- ドライカレー ○白ご飯 ○粉ふきいも
- 野菜とハムのマリネ ○果物
- エネルギー/700kcal ●蛋白質/14g
- 塩分/2.3g

普段自身が食べる食事への配慮はありますか？

調理師 ノロウイルスなどの危険性があるので、貝類などは食べません。栄養士 院内でも基本的なルールとして、生の魚類や貝類、生肉は食べないように指導しています。普段の食事において一般的にはほとんど気にしないようなことにも気を遣っています。

この仕事のやりがいとは？

調理師 やっぱり患者さんが美味しいと言ってくれることが一番うれしいですね。栄養士 栄養科独自のPRとして、水曜日と金曜日に栄養科のメッセージカード(「栄養科だよ!」)を出しています。季節ごとの食材や、その時々イベントについての説明などを書いたカードを、水曜日に調理師、金曜日に管理栄養士が担当してお渡ししています。そのカードの裏に「美味しかった」とのお返事が書かれていることが多くあり、祝い膳では、「自分の妹の結婚式より美味しかったです」とのコメントもありました。(笑)もちろん、中には厳しいご意見をいただくこともあります。嬉しいと思えるコメントの方が圧倒的に多いです。

栄養士 検便も月に1回あります。10月からはノロウイルスも含めて月に2回検体検査を行います。その他、HACCP(※3)という考え方があり、下処理コーナー、冷菜室(果物専用の部屋)などそれぞれ分かれていきます。冷蔵庫は20台近く、その他に冷凍庫、温蔵庫もあり、冷たいものは冷たく、温かいものは温かく食事を提供する事ができます。厚生労働省が定めている、調理が終わってから喫食まで2時間という時間内であれば美味しい温度で召し上がっていただくことができます。洗浄機はスイスの機械を使用し、重要な乾燥機については4台あり、85℃で40分程で乾燥を行います。また、ミルクも当院で調乳しており、乳児のお子さんが入院している時にはお母さんが搾乳した物を冷凍保存して分注することなども行っています。(※3)衛生区域と非衛生区域をはっきり分ける。



【調理場】

栄養科からメッセージ

栄養科 病院としては、患者さんに早く元気になってもらいたい、早く元の生活に戻してあげたいという気持ちで対応しています。血液データなどを見て栄養状態が悪く、あるいは、管理栄養士が介入し、栄養状態を改善して元気になっても、さらうための食事をするため、調理師と協力して対応しています。医師たちは、どれだけご飯を食べられているかも、一つのバロメーターとして見えています。食べることが健康な身体を作るために本当に大切なことです。これからも食を通じて皆さまの健康を支える一端を担っていきます。



(写真左) 公立昭和病院の栄養科を支える栄養士と調理師

今回のお話を伺って、日々提供されている病院食の「一食一食には、栄養士、調理師の患者さんへの想いがやさしく添えられており、一人一人の早期回復への願いが込められていることが分かりました。

新型コロナウイルス感染症対応等について

【新型コロナウイルス感染症対策の体制強化】

〈エアートントの設置〉

公益財団法人日本財団が実施する「新型コロナウイルス感染症と複合災害に備えた救急医療施設への緊急支援プログラム」を活用して、エアートントや人工呼吸器などの感染症対策に必要な医療機器等の整備を行い、今後予想される感染症患者の増加に備えた診療体制の強化を図りました。



【陰圧装置・エアコン完備のエアートント】



エアートントは、病院玄関前ピロティに設置している発熱外来の環境改善のために整備したもので、専用の陰圧装置とエアコンを完備しています。これにより、感染対策の強化と室内環境の向上が図られました。

引き続き、病院職員一丸となって院内感染対策を徹底し、患者さんが安心して安全な医療を受けられる環境を整えるとともに、関係各所と連携を図りつつ地域医療における感染症指定医療機関(第二種)としての当院の役割を果たしてまいります。

※陰圧装置の効果：…本体テント内の気圧を外部よりも下げて、テント内のウイルス類をフィルターでろ過、クリーンな空気のみを外部に排出し、ウイルスの飛散を防ぎます。

〈サーモカメラの設置〉

来院された方が体温を自己チェックできるよう、正面玄関、地下2階駐車場出入口にサーモカメラを設置しました。院内に入られる際は、手指消毒と併せて検温にご協力ください。



【サーモカメラ】

【当院が取り扱った本感染症の患者数】(7/1~10/31まで)

区分	7月	8月	9月	10月
入院患者数	76	50	29	26
(再掲) 疑い症例入院数	25	20	14	5
(再掲) 陽性入院患者数	51	30	15	21

入院患者の内訳(単位:人)

区分	7月	8月	9月	10月
帰国者・接触者外来	528	576	366	408
(再掲) 発熱テント外来	306	328	190	165
PCR検査実施患者数	449	491	299	335
PCR陽性患者数	38	28	15	24

発熱外来等患者の内訳(単位:人)



予防・健診センターのご紹介

当院の予防・健診センターは、健診施設機能評価の認定を受けている全国でも数少ない健診施設です。ホテルライクな空間で、リラックスして人間ドックを受診していただけます。

人間ドック 一般料金 46,000円(消費税抜)

※コース料金は、行わない検査があっても差引はできません。

【受診日】 毎週月曜～金曜日 【受付時間】 午前8時以降

【終了時間】 14時30分～15時30分頃 ※内容によって異なります。

脳ドック 一般料金 75,000円(消費税抜)

当院の脳ドックは、通例の脳ドックとは異なり特定健康診査(メタボ健診)項目を網羅し、他院にはない血液検査・尿検査・内科的診察・胸部レントゲン撮影・頸部等の検査も行う総合的な健康チェックを特徴としています。

【受診日】 第1・4木曜、第2・3水曜日

【受付時間】 午前11時 【終了時間】 17時00分頃

半日ドック 一般料金 35,000円(消費税抜)

従来の人間ドックは一日がかりですが、時間のなかなかとれない方、気軽に健康状態を知りたい方を対象に、効率よく健康状態を把握できるドックとなっております。

【受診日】 月・火・金、第2・3木曜日 【受付時間】 14時 【終了時間】 16時頃

(CTC) CTによる大腸検診 一般料金 29,000円(消費税抜)

大腸をガスの注入によって拡張させ、最新の320列MDCT装置を用いて撮影することで大腸の3次元画像を簡単に得ることができるようになりました。他の大腸検査と比較して苦痛が少なくスムーズに大腸を検査する事が可能です。CTCにより病変が発見された場合、別途内視鏡検査が必要となります。また、便潜血反応陽性の方や症状がある方は内視鏡検査をお勧めしております。(説明日と検査日が異なります。)

【受診日】 毎週水曜日



健診についての予約・お問い合わせはこちら

【Tel】 042-466-1800 (予防・健診センター)

【受付時間】 平日9時～16時

※詳細はホームページでも確認いただけます。



My Hospitalとは?

(マイホスピタル)

日本初の病院連携、薬局連携により、患者さんと病院を繋ぐコミュニケーションアプリです。

マイホスピタル

🔍 検索

※運用開始日など、詳細につきましては、改めてお知らせいたします。

① アプリで後払い会計。待ち時間を短縮出来ます。

② 薬局でお薬がスムーズに受け取れます。

「マイホスピタル」今年度中に導入予定

会計や院外薬局での待ち時間を短縮し、感染リスクも軽減！