



しんじょうやまだより

平成30年3月28日発行

栄養管理委員会より

院内でも使用しているオルニュートについて紹介します。オルニュートには創傷治癒効果を持つことで知られているオルニチンが多く含まれています。オルニチンは、創傷治癒に対し、①免疫機能賦活、②成長ホルモン分泌促進、③ポリアミン合成促進、④コラーゲン合成促進、といった4つの作用を持っていると考えられています。一般的の食材ではしじみに比較的多く含まれており、100gあたりにオルニチンは10.7～15.3mg含まれています。

オルニュートには1スティックあたりオルニチンを1.250mg配合。さらにグルタミン1.000mg、亜鉛7.5mg、ビタミンC500mg、ビタミンA150μgも配合しており、オルニチンと共に補給したい栄養素も摂れます。粉末飲料なので、水分の量も調節できます。水分摂取量を抑えたい方は少なめの水に、水分補給が必要な場面では多めの水に溶かすなど、体調に合わせた水分量の調節が可能です。また、とろみ剤でとろみをつけることもできます。



ゆず味

マスカット味

このオルニュートについての勉強会を5月17日(木)17:15～会議室でおこないますのでぜひご参加ください。

リハビリテーション科より

リハビリテーションと栄養

平成30年診療報酬改定において、これまでの「リハビリテーション総合実施計画書」の評価項目に「栄養」についての情報（身長、体重、BMI、栄養補給方法、嚥下調整食の必要性、栄養状態、必要栄養量、体重増加目標など）を記載する旨が通知されました。

昨今「リハビリテーション栄養」という栄養状態も含めて国際生活機能分類で評価を行い、障害者や高齢者の機能、活動、参加を最大限發揮できるような栄養管理を行うことの重要性が示唆されています。

当科においても、これまでリハ介入前に血液検査データからわかる栄養状態や食事の摂取状況などの確認から栄養状態を推測し、必要時には医師・看護師に運動負荷量の確認・調整等を行っておりました。

今後は「リハビリテーション栄養」に関する部署内での知識の共有を図り、より質の高いリハビリテーションの提供を目指していきたいと考えております。

