

当院の筋ジストロフィー病棟における 栄養管理・患者サービスの実際

独立行政法人 国立病院機構 新潟病院
栄養管理室 大沢 豊



人はなぜ食べる？

生命維持

体の構成成分や正常な機能を維持のために必要な栄養素を摂取すること

楽しみ

味や香りを堪能し、コミュニケーションや環境を楽しむ、人生の彩り

節目

時間の感覚を維持し、生活リズムを整える
1日の活動のメリハリ



目次

1. 栄養管理の必要性
2. 筋ジストロフィーの機能障害
3. 筋ジストロフィー病棟の栄養管理
4. 当院の患者サービス
5. まとめ








目次

1. 栄養管理の必要性
2. 筋ジストロフィーの機能障害
3. 筋ジストロフィー病棟の栄養管理
4. 当院の患者サービス
5. まとめ



食事と栄養素

5大栄養素	食品例	主な働き・特徴	1gあたりの カロリー	総エネルギー量 に対する比率
糖質 (炭水化物)	 ご飯 パン 麺類 イモ類	<ul style="list-style-type: none"> ・体を動かすエネルギー源 ・脂質に比べて燃焼のスピードが速い 	4kcal	約60%
たんぱく質	 肉類 魚介類 卵 大豆製品	<ul style="list-style-type: none"> ・血液や筋肉など体をつくるもとになる 	4kcal	15～20%
脂質	 食用油 バター マヨネーズ ごま ナッツ類	<ul style="list-style-type: none"> ・体を動かすエネルギー源 ・細胞膜やステロイドホルモンなどの構成成分 	9kcal	20～30%
ビタミン	 野菜類 果物	<ul style="list-style-type: none"> ・体の機能の維持・調整を行う 	—	—
ミネラル	 乳製品 小魚 海藻類	<ul style="list-style-type: none"> ・各栄養素が体内でスムーズに働けるようサポートする 	—	—



バランスの良い食事

1日3回食べましょう

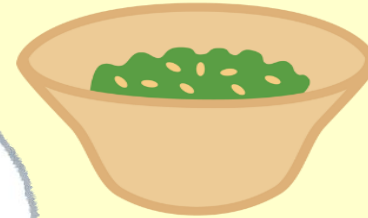
副菜①

(野菜類・きのこ・海藻・
こんにゃく等)



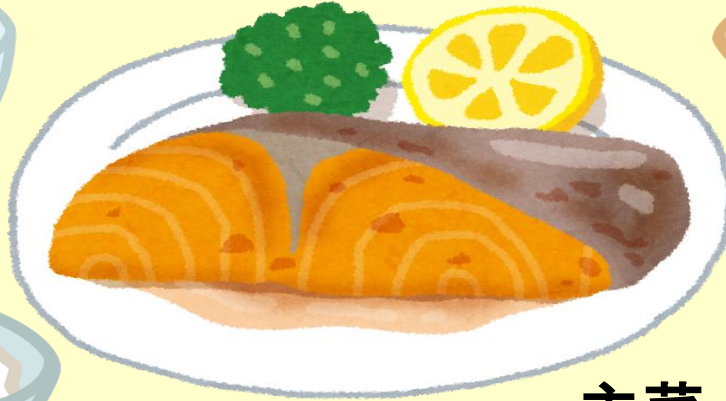
副菜②

(野菜類・きのこ・海藻・
こんにゃく等)



主菜

(肉・魚介類・卵・大豆製品)



主食

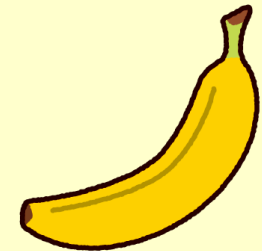
(ご飯・パン・麺類)



1日1回
取り入れましょう



乳製品

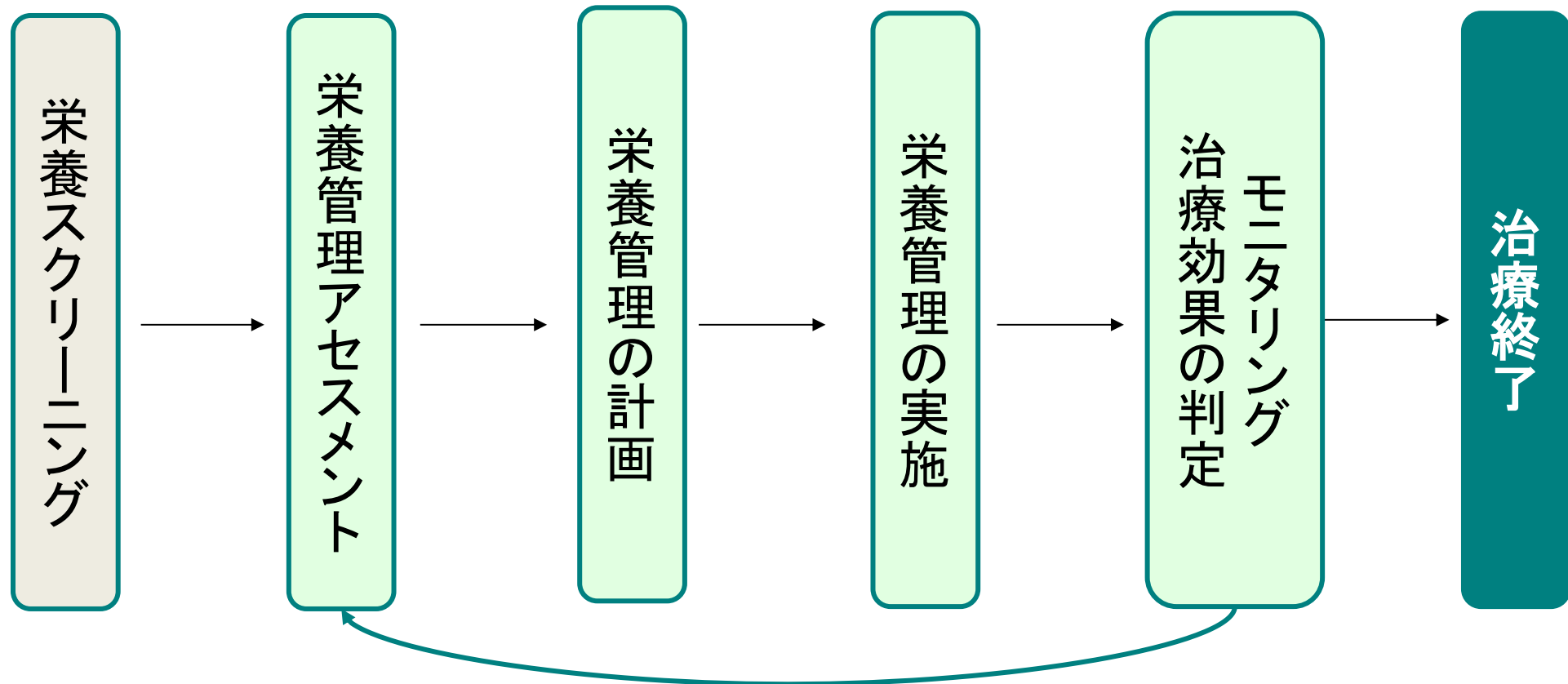


果物



栄養管理のプロセス

栄養管理がおろそかになると、いかなる治療に対しても治療効率を下げることになるため栄養管理は疾病治療の基本といえます。



目次

1. 栄養管理の必要性
2. 筋ジストロフィーの機能障害
3. 筋ジストロフィー病棟の栄養管理
4. 当院の患者サービス
5. まとめ



筋ジストロフィー患者の機能障害

- ・運動機能障害
- ・呼吸機能障害
- ・嚥下機能障害
- ・心機能障害 など



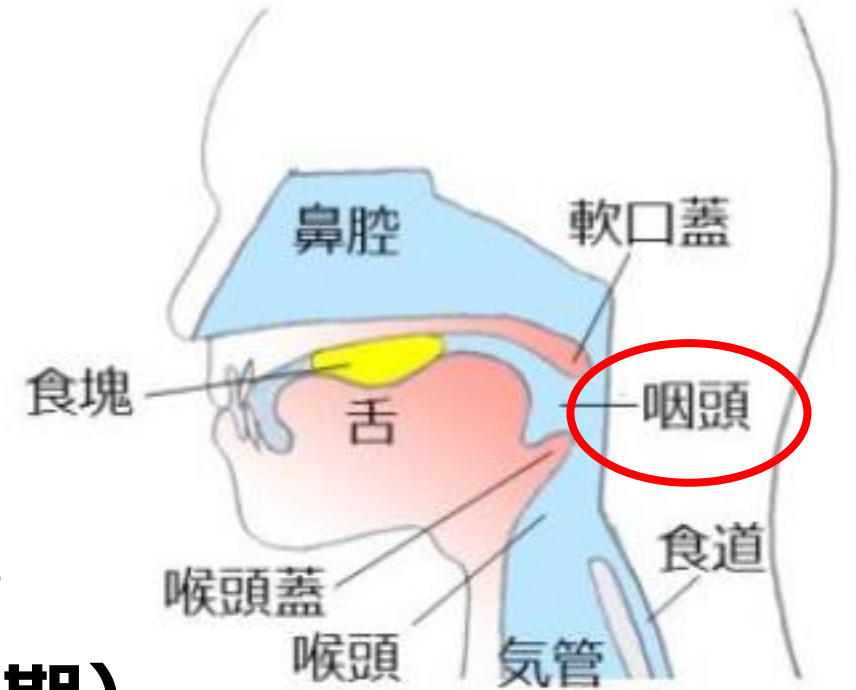
筋ジストロフィーの病期によるエネルギー所要量の変化

- ・運動障害による活動量の低下
- ・呼吸障害による消費エネルギー量の増加
- ・嚥下機能障害による体重減少



筋ジストロフィー患者の摂食嚥下障害

- ①先行期(食べ物を認識)
- ②準備期 (食塊形成)
- ③口腔期 (食塊を咽頭へ送り込む時期)
- ④咽頭期 (嚥下反射で食道へ送り込む時期)
- ⑤食道期



生命科学教育シェアリンググループ公式サイト



筋ジストロフィー患者の摂食嚥下障害

- ・病状の進行とともに摂食嚥下機能が低下していくため、嚥下評価を定期的に行い、その時点で最も適した食形態を検討。（徐々に難易度を下げる）
- ・食事摂取量だけでなく、
食事時間が長くなっていないか？
ムセる頻度は増えていないか？
など、日頃から食事状況を確認することが重要！



筋ジストロフィーにおける栄養管理の実際

CQ 10-1 栄養管理で注意する点は何か

推奨

食事量の減少や偏食により、低栄養や栄養素の不足を起こすことがあるので、定期的に摂取量の確認や栄養状態の評価が必要である。

(推奨グレードB)

グレード分類	
推奨グレード	内容
A	行うように強く推奨する
B	行うことを考慮するよう推奨する
C	行わないことを考慮するよう推奨する
D	行わないよう強く推奨する



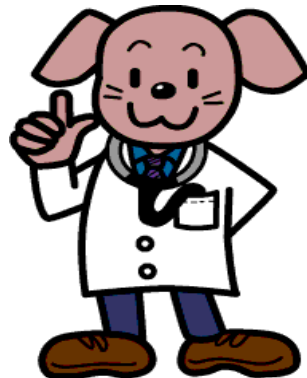
目次

1. 栄養管理の必要性
2. 筋ジストロフィーの機能障害
3. 筋ジストロフィー病棟の栄養管理
4. 当院の患者サービス
5. まとめ

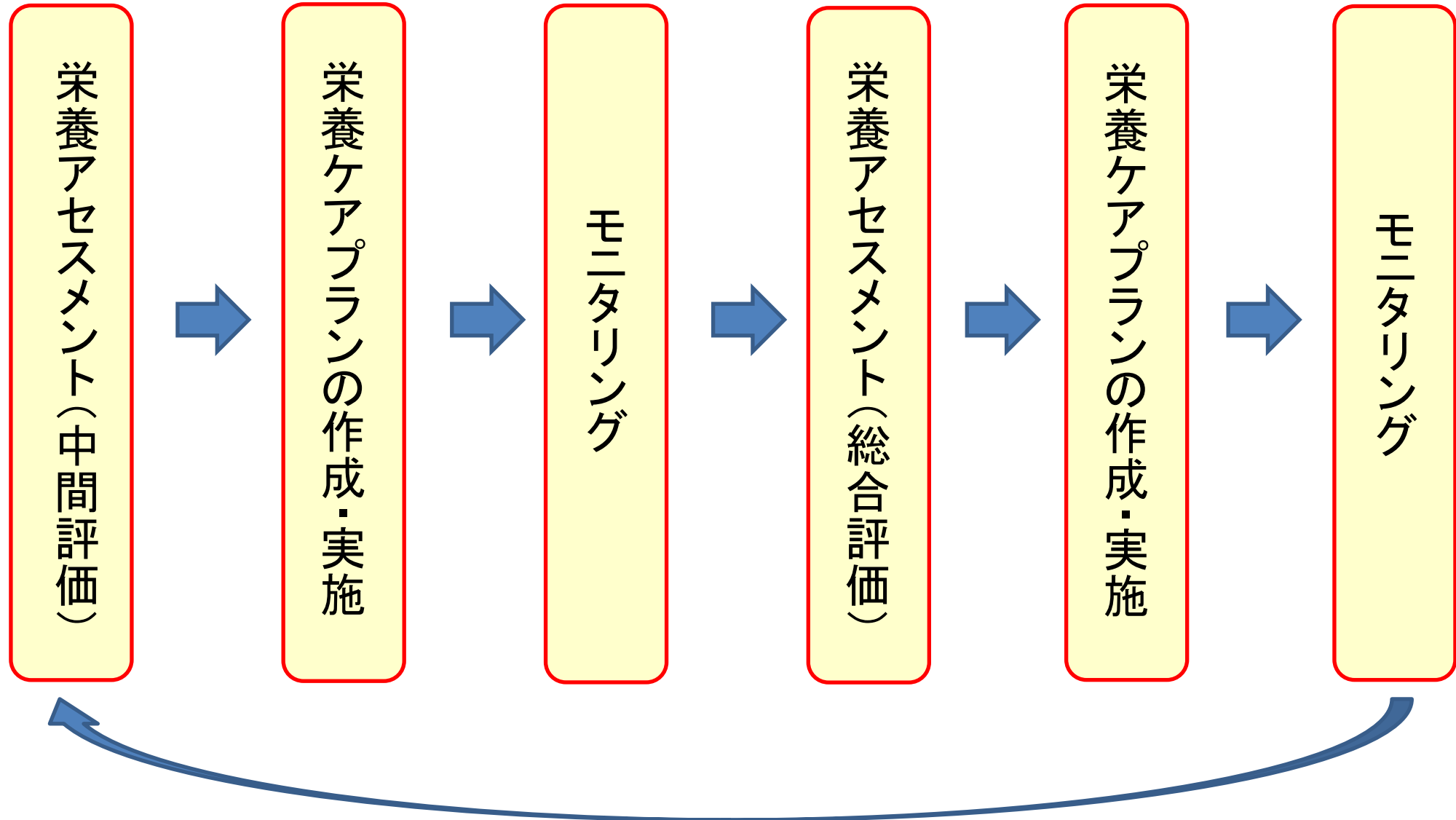


当院の筋ジストロフィー病棟の栄養管理

- 個別支援計画
- 栄養サポートチーム (NST)



個別支援計画における栄養管理



NSTの栄養管理体制



營養評估方法

- **主觀的評估**
(SGA : subjective global assessment)
- **客觀的評估**
(ODA : objective data assessment)



主観的評価（SGA : subjective global assessment）

- 1． 体重変化（体重の増減や減少率）
- 2． 食事摂取状況（摂食量の変化と食事内容）
- 3． 持続する消化器症状の有無（下痢・嘔吐・悪心・食欲不振など）
- 4． 身体機能の状態、活動性（ADL）の変化
- 5． 身体状態（皮下脂肪や筋肉量の減少・浮腫の有無）



客観的評価（ODA : objective data assessment）

静的栄養評価

- **体重変化**
 - 体重減少率
 - %理想体重
 - %健常時体重
- **生化学検査値**
 - 血清たんぱく
 - アルブミン
 - コレステロール
 - コリンエステラーゼ
 - 総リンパ球数など
- **身体計測指標**
 - 上腕三頭筋皮下脂肪厚（TSF）
 - 上腕筋囲（AMC）など

動的栄養評価

- **RTP**
 - トランスフェリン
 - プレアルブミン
 - レチノール結合たんぱく
- **たんぱく代謝動態**
 - 窒素バランス
- **間接熱量測定**



筋ジストロフィーにおける栄養評価の基本

- ・ 体重変化（体重の増減や減少率）
- ・ 食事摂取状況
- ・ 身体機能の状態や活動性（ADL）の変化
- ・ Albなど生化学検査値の評価

などを基に、栄養・食事摂取量が適正であるかを**定期的に評価**することが大切です。



当院の食事と学会分類2021

1jに相当

嚥下訓練食 1
嚥下訓練食 2

2-1に相当

ペースト食
嚥下訓練食 3
嚥下訓練食 4
嚥下訓練食 5
嚥下訓練食 6

2-2に相当

つぶし食
嚥下訓練食 7

4に相当

三分菜食
五分菜食

学会分類2021

0j 嚥下訓練食品 0j
たんぱく質含有量が少ないゼリー

1j 嚥下調整食 1j
たんぱく質含有量は問わない
プリン・ゼリー・ムースなど

0t 嚥下訓練食品 0t
学会分類 2021(とろみ)の
中間～濃いとろみ
たんぱく質含有量が
少ないこと

2-1 嚥下調整食 2-1
均質で
なめらかなもの
(あまりさらさら
しすぎないこと)

2-2 嚥下調整食 2-2
やわらかい粒等
を含む
不均質なものを
たつかず
まとまりやすい
ミキサー食、
ペースト食など

3 嚥下調整食 3
形はあるが、
歯や入れ歯がなくとも
口腔内で押しつぶし、
食塊形成が容易なもの

4 嚥下調整食 4
形があり、かたすぎず、
ばらけにくく、
貼りつきにくいもの。
箸で切れるやわらかさ

0j, 1j
物性に
配慮した
離水の
少ないもの

jゼリー: jelly
tとろみ: thickness

他分類

学会 分類 2021	嚥下食 ピラミッド	特別用途食品	UDF	スマイルケア食
0j	L0 (開始食)	許可基準 I	—	0
0t	L3の一部 (とろみ水)	—	—	0
1j	L1・L2 (嚥下食Ⅰ・Ⅱ)	許可基準 Ⅱ	かまなくて よい	1
2-1	L3 (嚥下食Ⅲ)	許可基準 Ⅲ	かまなくて よい	2
2-2	L3 (嚥下食Ⅲ)	許可基準 Ⅲ	かまなくて よい	2
3	L4 (移行食)	—	舌で つぶせる	3
4	L4 (移行食)	—	舌で つぶせる 箸くきで つぶせる 容易に かめる (一部)	4

当院の食事の形態

固形～ペーストまで

常菜食・軟菜食



5分菜食



当院の食事の形態

固形～ペーストまで

つぶし食



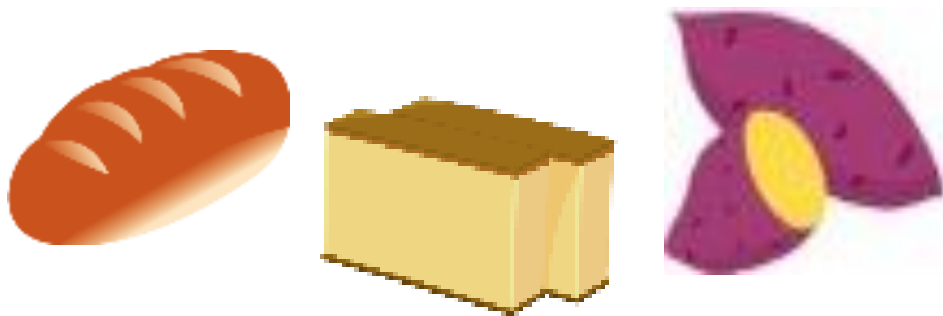
ペースト食



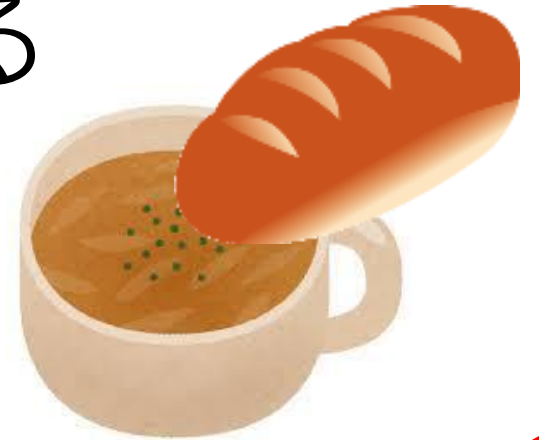
食べやすくするポイント

パサパサ

パン、カステラ、
いも類など



適度な水分を
含ませる



食べやすくするポイント

ボロボロ

茹で卵、そぼろ、
かまぼこなど



粘度のある調味料や
あんでまとめる



食べやすくするポイント

サラサラ

水、お茶、
ジュースなど



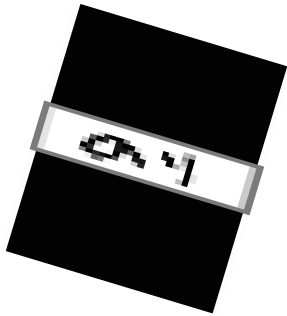
とろみをつける



食べやすくするポイント

ペラペラ

のり、わかめ
青菜類など



ペースト状の食材に
置き換える

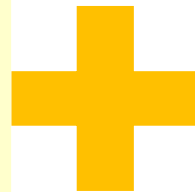
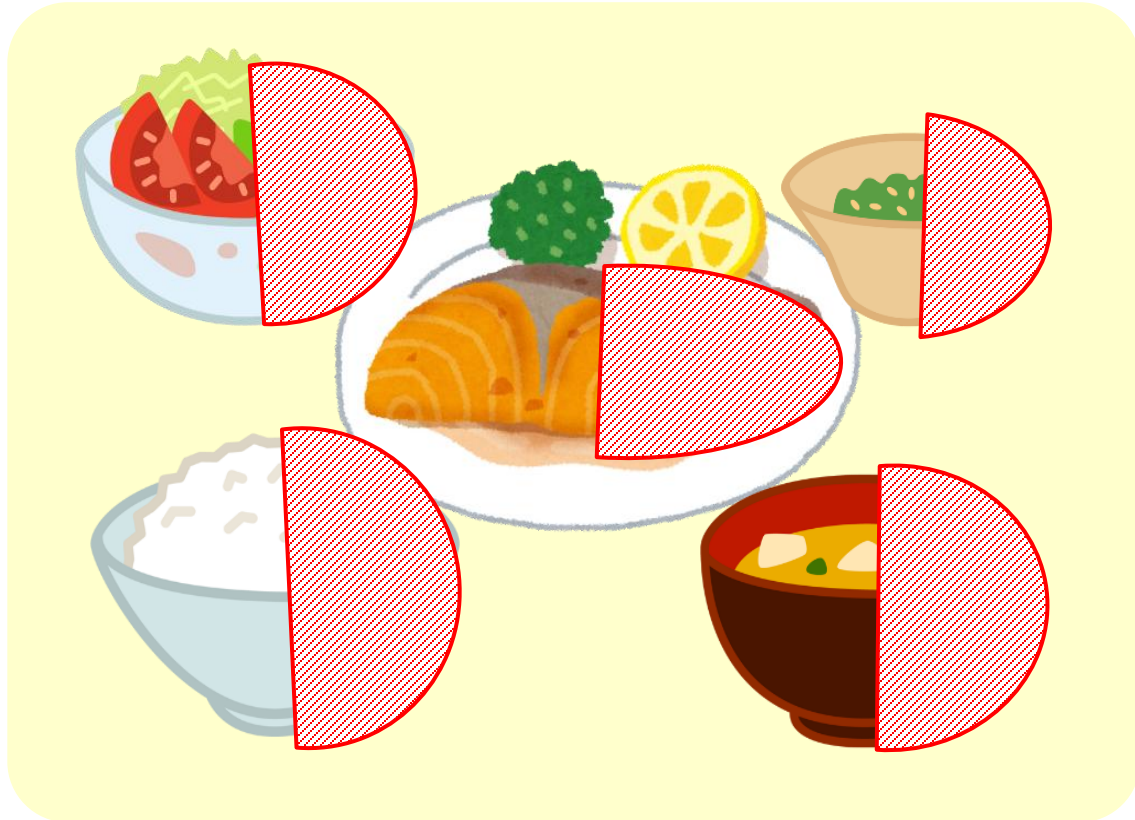


食事摂取量が少ない時のポイント

- 補食の活用



半分の量でお腹いっぱい…



栄養補助食品



飲料タイプ



カップゼリータイプ



飲むゼリータイプ



目次

1. 栄養管理の必要性
2. 筋ジストロフィーの機能障害
3. 筋ジストロフィー病棟の栄養管理
4. 当院の患者サービス
5. まとめ



食事に関する意見・要望多数...

グラタンの回数を増やしてほしい

魚料理がパサパサして食べづらい

あじの南蛮漬もっと出してー

もっとカレーが食べたい

最近、魚料理が
美味しくなくなった

豆腐料理が好きなので
頻度を増やしてほしい

そうめんのつゆが薄く感じた

食事が唯一の楽しみ

肉がかたい！

和風パスタやスープパスタを出してほしい

アジフライがおいしい

キウイが出てくるようになって嬉しい



① ラーメン提供



ラーメン提供



<頻度>

月1回

(6病棟: 第3金曜日・7病棟: 第4金曜日)

<対象>

- ・契約入院で、且つ一般食形態の食事を提供している患者
- ・その他の食種を提供している患者にはスープのみ提供



醤油ラーメン★



患者の摂食機能に合わせ
個別に形態の調整を実施



みそラーメン★



◇ 実際に提供しているラーメン



調整なし



麺10～15cm + 具粗きざみ



麺きざみ + 具きざみ



② ワゴンサービス



令和7年11月5日(水)

ワゴンサービス

今年も…栄養管理室が病棟へやってくる！！

トッピングは
ホイップ・チョコソース
キャラメルソース
の3種類からお選びいただけます
(全部盛りOK！)



みなさんの目の前で
トッピングを盛り付け
提供します！！
お楽しみに♪

手作りの
コーヒーゼリー



ありがとう！

美味しかった！

写真

今日はコーヒーゼリーを
ご提供します



ワゴンサービス
スナック



③ 選択メニュー食







選択食申込書 ※11月13日(木) 13:00 までにご提出ください。 【患者様控え】
AまたはBの昼と夕のどちらかに○を付けてください。下の申込書も同様にご記入ください。
7病棟 常食 米飯 普通盛
新潟 太郎 様 (NO. 00000000004)

日付	A		B	
11月18日 火曜日	昼	金目鯛塩焼	昼	三色丼
	夕	鶏肉香味炒め	夕	白身魚のフライ
11月19日 水曜日	昼	たらの粕漬焼き	昼	カレーライス
	夕	飲茶盛り合わせ(5ヶ)	夕	豚キムチ炒め

栄養管理室

選択食申込書 (NO. 000000004)
7病棟 常食 新潟 太郎 様
上配メニューからAまたはBの昼と夕のどちらかに○を付けてください。

日付	A		B	
11月18日 火曜日	昼		昼	
	夕		夕	

11月19日 水曜日	昼		昼	
	夕		夕	

・選択食は週2日
(火・水曜日の昼・夕食時)

・2週間に1度、対象者全員の
ベッドサイドを訪問し希望の
聞き取りを行う



◇実際に提供している選択メニュー食

お好み焼き



そうめん



牛丼



目次

1. 栄養管理の必要性
2. 筋ジストロフィーの機能障害
3. 筋ジストロフィー病棟の栄養管理
4. 当院の患者サービス
5. まとめ



まとめ

- 筋ジストロフィーにおける栄養管理では、定期的な栄養状態の評価と見直しを行い、多職種ของทีม介入による栄養管理が必要。
- 摂食嚥下機能の定期的な評価を行い、患者さんの状態に応じた食形態に調整し、食事の提供を行うことが重要。
- 少しでも口から食べたいという患者さんの意向を踏まえ、経口摂取を安全に進めていきながら適切な栄養状態を保つ栄養管理を行うことが重要です。

ご清聴ありがとうございました

