

がんに治療に伴う、あらゆる症状やニーズに対応できる フレキシブルな食事提供を目指して ～共に考え、共に歩む～

今給黎 菊代

(社会医療法人博愛会 相良病院栄養管理部)

【はじめに】

がん患者は、診断されてから手術、治療、再発、転移など、さまざまな辛さやストレスを感じている。私たちの提供する食事で、少しでも癒されるように、入院生活の楽しみとして、笑顔のこぼれる瞬間に出会えるように、いろいろ工夫してきた。

「食の安全」にこだわり、県産の新鮮な食材を使用。旬の食材を中心に、視覚でも楽しんでもらえるよう「花小箱膳」を週1回、月1回の「メモリアルランチ」は、前菜からデザートまでのコース料理、週3回夕食には3種類のメニューから選べる「特別選択メニュー」、化学療法や放射線治療などで食欲のない方に対してはハーフ・プレート食や11種類から選択できるメニューを提供している。

【目的】

がん治療では、栄養状態を悪化させないことが重要である。スタッフが配膳や残食調査を行い、食事摂取量を把握して摂取率の向上を図る。一人ひとりが食べたいと感じる料理や量・タイミングにあわせて、個別対応やセレクト食の充実を図り、よりよい栄養管理ができるよう取り組むことを目的とする。

【活動内容】

本年4月「患者に寄り添う栄養サポートの充実」を掲げ、調理担当者が週1回病棟訪問を行っている。現場に余裕のある木曜日の昼食時に調理師のリーダーと管理栄養士で病棟訪問を開始した。

【結果・考察】

調理師は、症状や食べるところを実際に確認し、「美味しいよ」「いつもありがとう」を直に聴くことにより料理に工夫が生まれ、スタッフのモチベーションの向上につながる。患者の治療意欲やQOLの向上につながることを期待している。

【今後の課題】

今後は、全スタッフがラウンドできるよう取り組んでいきたい。そのためには、がん栄養に関する知識と技術を深め、医師や看護師など多職種と連携し、食事を通して、患者一人ひとりに寄り添っていきたい。