

第 1 回 胃ろう・栄養グループ外来アンケートまとめ 2019 年 8 月 15 日実施分

先日行われた上記グループ外来にて、参加して下さった方々からいただいた意見を抜粋し報告します。

★現在のミキサー食注入状況

1 日のお食事のうち 1 回もしくは 2 回をミキサー食注入に、それ以外は経腸栄養剤を使用されていました。これはミキサー食の利点を生かして欠点を補う点でもちょうどよいバランスではないかと思えます。

★使用している機材

今回の外来参加者に限らず多くの方が、コンパクトミキサー・スティックミキサーなど複数個持っているうえで使い分けていらっしゃるようです。使用についてのポイント：コンパクトミキサーはある程度量が多いときに有用（まとめて作って小分けで冷凍保存など）、商品によっても違いますが器械をそのまま保存可能な容器になったりしているようです。スティックミキサーについては量が少ないときに有用、また専用カップを使用することによって飛び散りが少なく無駄も少ないというメリットもあるようです。洗いやすいという意見も複数聞かれました。機種によってはいいのですが、洗いやすさに関しては長期的に使用するため重要なポイントと思われる。

★今回の外来では資金・安全の観点から①調理済の食材 2 人前を各家族に持参していただいて②加熱してミキサーにかけるというスタイルに加えて病院提供の食材 1 品を同様にミキサーにかけることにしました。その点について

仕方ない、というご意見や、自宅で行っていることと同様のことがよいのでこのままでよいという意見、そして試食（家族の方と患者さん本人にもしていただきました）するには量が足りない、というご意見もいただきました。

★困っている食材、今後トライしてみたい食材について

餅、肉、魚といったご意見がありました。

★ミキサー食注入について困っていること、改善したいことについて

外出時の食事の工夫、自宅と学校での増粘剤の種類や方法が異なっている点、持ち運びの細菌繁殖の心配について

★工夫されている点、おすすめの方法などについて

果物をジュースにして摂取できる点、自宅―外食―学校―病院それぞれのミキサー食の硬さや温度に応じて、熱めのだし汁や白湯などを持参したり粘性を調整したりされているとのことでした。また、ケア用品（調理用品？）についても、ミキサー食をしっかりとすくえるシリコンスプーン、ルートなどを洗えるブラシなどの情報もいただきました。ありがとうございました。

★今回、加熱して熱いものを持ち運んだりすることを考え、またスペースの問題もあり、調理の間は各家族のお子さんを保育士さんが隣室で預らせていただき、出来上がってから合流し、家族もお子さんも試食（試食注入）していただくスタイルにしました。この点については別室で待機ということなら親だけの参加でもよかったかなというご意見を頂いたほか、開催者としては、家族と離れて不安になったり体調不良を早期に発見するためには一緒のほうがよかったかなという反省点もありました。

★今後取り上げてほしい内容について

災害時の食事について

食品軟化剤の前後の実験的評価

周辺機器などのお知らせ

調理困難な食材への対応

レシピのHPへのアップ及びHPでの募集などご意見を頂きました。

今後の参考にさせていただくとともに要望のあった内容については積極的にお知らせしていこうと思います。今回の会を通して個人的に感じたことは、食事の準備には味見があり、においがあり、音があり、インスタ映えもあり、食べている（注入している）時間も含めて笑顔が増えています。栄養はもちろん大切ですが、情報共有することも含め、それ以外の良い点もたくさんありそうです。頑張りすぎず、楽しんで親子で食事を楽しんでいただけるといいなと思っています。

次回の開催は2019年11月29日（金）午後を予定しています。上記のご意見も参考に今後も進めていきたいと思っています。詳細はHP、病院での掲示物でお知らせしますので皆様のご参加をお待ちしております。

愛知県医療療育総合センター中央病院 胃ろう・栄養外来