

胃ろう・栄養外来関連動画一覧（外来iPad）

- 1** 76分 講義
**重症児者の栄養と粘性について
-半固形化栄養のススメ**
愛知県医療療育総合センター
小児外科・NST 毛利純子
9:42
- 2**
みんなと一緒にのお食事を楽しむために
だいどうクリニック 在宅診療部
にじいろのいえ 診療部栄養科
管理栄養士 津田 直子
36:06
- 3**
**ペースト食・胃ろう注入関連
役立ち情報**
2022年胃ろう栄養グループ外来アーカイブ版
10:14
- 4** 胃入りの基本的な考え方
ペースト食の良い点・気を付けるべき点
2022年胃ろう栄養グループ外来アーカイブ版
10:45
- 5** 新規格コネクタ、
ミキサー食注入の
ウラ技！
愛知県医療療育総合センター-中央病院 門野泉
3:57
- 6** **ペースト食のはじめ方
すずめ方**
Part1 道具の選び方
Part2 基本の作り方
Part3 食材別の作り方 主食編
Part4 食材別の作り方 主菜編
Part5 食材別の作り方 副菜編
Part6 まとめとお役立ち情報
愛知県医療療育総合センター
10:42
- 7** **ペースト食のはじめ方
すずめ方**
Part1 道具の選び方
Part2 基本の作り方
Part3 食材別の作り方 主食編
Part4 食材別の作り方 主菜編
Part5 食材別の作り方 副菜編
Part6 まとめとお役立ち情報
愛知県医療療育総合センター
10:23
- 8** **ペースト食のはじめ方
すずめ方**
Part1 道具の選び方
Part2 基本の作り方
Part3 食材別の作り方 主食編
Part4 食材別の作り方 主菜編
Part5 食材別の作り方 副菜編
Part6 まとめとお役立ち情報
愛知県医療療育総合センター
10:23
- 9** **ペースト食のはじめ方
すずめ方**
Part1 道具の選び方
Part2 基本の作り方
Part3 食材別の作り方 主食編
Part4 食材別の作り方 主菜編
Part5 食材別の作り方 副菜編
Part6 まとめとお役立ち情報
愛知県医療療育総合センター
10:06
- 10** **ペースト食のはじめ方
すずめ方**
Part1 道具の選び方
Part2 基本の作り方
Part3 食材別の作り方 主食編
Part4 食材別の作り方 主菜編
Part5 食材別の作り方 副菜編
Part6 まとめとお役立ち情報
愛知県医療療育総合センター
10:02
- 11** **ペースト食のはじめ方
すずめ方**
Part1 道具の選び方
Part2 基本の作り方
Part3 食材別の作り方 主食編
Part4 食材別の作り方 主菜編
Part5 食材別の作り方 副菜編
Part6 まとめとお役立ち情報
愛知県医療療育総合センター
10:02
- 12** 良いメニューあれこれを
メニューにかけてみよう！
2021年度 第2回（2022.2.4）
胃ろう・栄養オンライングループ外来
アーカイブ版
愛知県医療療育総合センター
企画事業課 企画・栄養管理G
19:04
- 13** **便秘について**
愛知県医療療育総合センター中央病院
小児外科 毛利純子
18:57
- 14** **ちゅうぼう
たんけん**
きょうしやく
給食は
どうやって
つくっているのかな？
4:29
- 15** **ミキサー
ミルサー
ハンドブレンダーの使い分け**
2021年度 第1回
胃ろう・栄養オンライングループ外来
（2021.8.6）で実施したものを再編集したものです。
愛知県医療療育総合センター
企画事業課 企画・栄養管理G
4:39
- 16** **ISO80369-3
（経腸栄養新規格コネクタ）
が洗いにくい？対策の便利グッズ実験**
中央病院 整形外科 門野 泉 / 小児外科 毛利 純子
6:56
- 17** **食べにくくなった時、食べられなくなった時
胃ろうについてのご紹介
-第二のお口としての使い方**
中央病院 小児外科
9:49
- 18** **栄養剤で足りなくなる栄養素!?
主にセレンとヨウ素について**
中央病院 小児外科 毛利純子
3:20

関連動画一覧（2023年3月現在）

1. 重症児者の栄養と粘性について（小児外科 毛利純子）
液体栄養剤で困っている方の解決の糸口になるかも！？
2. みんなと一緒にのお食事を楽しむために（にじいろのいえ 津田直子）
在宅の患者さんをおうちに訪問して栄養相談をされた経験を教えてください
3. パースト食・胃ろう注入関連役立ち情報（胃ろう栄養外来）
目指せ効率化！目指せ楽しく楽しい食生活！グッズなど紹介しています
4. パースト食の良い点・気を付けるべき点（小児外科 毛利純子）
パースト注入を始めるにあたっての基本です、一度ご覧の上ご自分流を見つけてください
5. 新規格コネクタ・ミキサー食注入のウラ技！（嚥下サポートチーム 門野泉）
紫コネクタ導入して手馴れてきた職員からヒントを頂きました！
6. パースト食のはじめ方おすすめ方Part1 道具の選び方（管理栄養士 橋本航典）
道具をそろえる前に、買い替えの前に特徴を確認しましょう
7. パースト食のはじめ方おすすめ方Part2基本の作り方（管理栄養士 橋本航典）
パースト食作りの基本的な考え方が載っています。マヨネーズくらいの固さを目指しましょう！
8. パースト食のはじめ方おすすめ方Part3食材別の作り方主食編（管理栄養士 橋本航典）
パースト粥、パースライスから当院自慢のパンがゆの作り方まで♪
9. パースト食のはじめ方おすすめ方Part4食材別の作り方主菜編（管理栄養士 橋本航典）
肉・魚・揚げ物など、これを見て今夜のお食事をみんなで楽しみましょう
10. パースト食のはじめ方おすすめ方Part5食材別の作り方副菜編（管理栄養士 橋本航典）
煮物・サラダ、皆さんからお問い合わせの多い皮つき野菜までコツをご紹介します
11. パースト食のはじめ方おすすめ方Part6まとめとお役立ち情報（管理栄養士 橋本航典）
ゲル化剤、とろみ剤、関連グッズの入手方法など皆様に合うものが見つかるといいですね
12. 便秘に良いメニューあれこれをミキサーにかけてみよう！（管理栄養士 小出梨恵）
ごぼう・オートミール・オクラ・納豆！家族みんなで便秘対策♪
13. 便秘について（小児外科 毛利純子）
便秘対策、運動、お食事、おくすりまで！快便で毎日ハッピーに！
14. ちゅうぼうたんけん（中央病院栄養管理グループ）
おきゅうしょくはどんなふうになられているのかな。のぞいてみよう！
15. ミキサー・ミルサー・ハンドブレンダーの使い分け（管理栄養士 橋本航典）
食材や量、場所によって適材適所で使ってみよう♪機械ごとの注意点もあります
16. ISO80369-3（経腸栄養新規格コネクタ）が洗いにくい!?対策の便利グッズ実験（門野泉 毛利純子）
洗い物が面倒で作るのがおっくう…ありますよね！いいもの色々紹介します♪
17. 胃ろうについてのご紹介—第二のお口としての使い方（小児外科 毛利純子）
胃ろう、ってどんなものだろう。生活はどうなるのかな。第二のお口のはたらきについてご紹介
18. 栄養剤で足りなくなる栄養素!?主にセレンとヨウ素について（小児外科 毛利純子）
栄養剤ってカンペキじゃないことあるのです セレン・ヨウ素が足りないといわれたら

胃ろう・栄養
グループ外来
関連動画一覧▶



2023年2月開催
グループ外来
レシピ集一覧▶



中央病院
胃ろう・栄養
外来HP▶

