

私を捨てないで

～経管栄養剤を美味しく調理～

社会福祉法人さくま さくまの里

升本 廉士



取り組んだ課題について

提供できる対象者がいなくなった
経管栄養剤や、経口栄養剤を、
美味しく調理するための取り組みを
行った。

取り組みを始めた背景

給食運営をする中で、ご利用者、ご家族から果物や野菜を寄付頂く事がある。

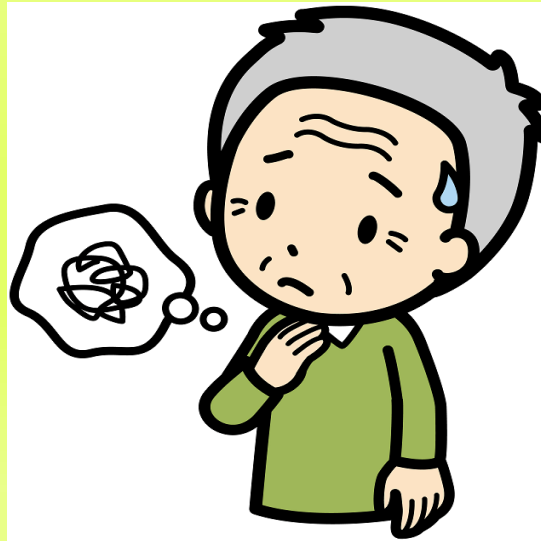
果物や野菜であれば、普段の調理や介護フロアのおやつ、食事レク等で使用していた。



取り組みを始めた背景

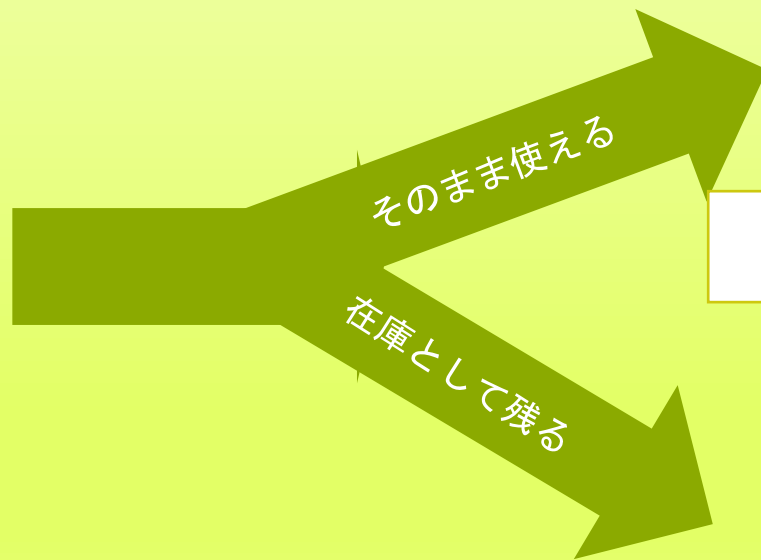
在宅サービスを利用していた方が永眠され、ご家族から、経口摂取タイプの栄養剤が余ってしまったため、施設で使って欲しいと、経口摂取タイプの栄養剤を頂く機会があった。

栄養状態が悪く、使用に適した方は、嚥下調整食を提供していたため、そのまま使用する事は難しい。



取り組みを始めた背景

胃ろうのご利用者が永眠されてしまった。



同一商品を使用している



- ・商品が異なる
- ・対象者がいない

取り組みを始めた背景



対象者がいないから
といって、ただ捨てて
しまうのはもったいな
い。デザートなど作れ
ないか。

という相談が看護師からあったため、
調理への活用に向けて挑戦する事とした。

目的

そのままの状態で使用できるご利用者がいない場合、賞味期限が切れてしまうこともあった。破棄するのはもったいないため、調理で活用できる方法はないか考える。

※今回は柔軟な発想や意見を取り入れるため、対象者や大量調理に適しているか等、制限せず**自由な発想で調理**することとした。

方法

- ①栄養士、調理師で経管栄養剤の特性を共有するため、味や風味、物性などを確認
- ②調理に活用できそうなアイデアについて意見の収集
- ③経管栄養剤の加工に必要なゲル化剤やゼラチンの量の比較
- ④個人の課題として、一つ以上のレシピを考え、調理

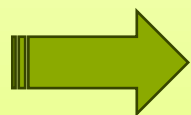
倫理的配慮

研究発表に関して、ご利用者への不利益や、
商品名の公表による、特定業者への
不利益が及ばないように配慮した。

結果 ①経管経口栄養剤の比較

- ・経管栄養剤、経口栄養剤の**味や風味などを確認**した

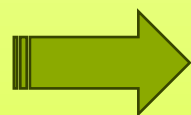
経管栄養剤【A】 ⇒甘味は強くない、スキムミルク（脱脂粉乳）
のような風味
(液体タイプ)



○ 料理可能



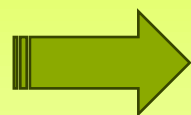
経管栄養剤【B】 ⇒酸味が非常に強く、独特のにおいがあった
(半固形タイプ)



× 料理不可能



経口栄養剤【C】 ⇒バニラ風味や甘味が強く、口の中に残る。



○ 料理可能



結果

②何を作ろうか

ココア、コーヒーに
混ぜたら？

お好み焼きとか
できないかな？

アイスクリーム
ならできそう
じゃない？

染み込ませて
フレンチトース
トにしたら
美味しいかも



わらびもち
みたいにして
食べたい

結果 ③ゲル化剤、ゼラチン濃度の評価

どのくらいの分量で作れば良いか
分からない。



ゲル化剤、ゼラチンを使用した
場合の比較と評価

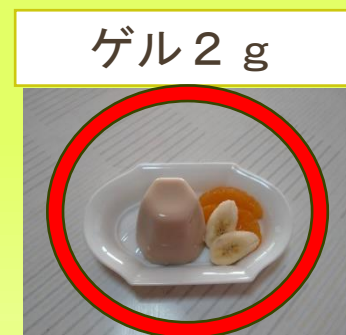


結果 ③ゲル化剤、ゼラチン濃度の評価

・経口栄養剤Cの評価

ゼラチンでは製品 100 c c に対し 3 g、
ゲル化剤は 2 g でちょうど良い硬さで
あった。ゲルの 1 g、ゼラチンの 2 g では、
少しゆるいためくずれやすい。

ゼラチンでは通常のゼリーでの使用量で
固める事ができるが、**普段使用している
ゲル化剤で固めるには通常の 5 倍近くの
量が必要であった。**



結果 ③ゲル化剤、ゼラチン濃度の評価

ゼラチンと違い、ゲル化剤の必要量が
多くなったのは、ゲル化剤に使われている
グルコマンナンや増粘多糖類が水溶性
のため、脂肪分の多い栄養剤では十分に
混ざらず、網目構造の構築と膨潤が
不十分でゼリー化しなかった為と考えら
れる。



ゼラチン 1 g



ゼラチン 2 g



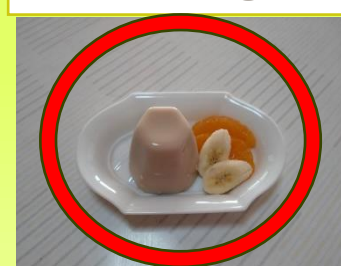
ゼラチン 3 g



ゲル 1 g



ゲル 2 g



結果 ④いろいろな調理を試していく 調理に挑戦したメニュー

・チョコムース



・わらび餅



・チーズケーキ



・ラスク



・ミネストローネ



・プリン



①チーズケーキ



- 材料（1ホール分）
- クリームチーズ 250g
- グラニュー糖 70g
- 卵M 3個
- 薄力粉 15g
- **経管栄養剤A 150cc**
- 生クリーム 50cc

- クリームチーズを湯煎でやわらかくし、よく混ぜる。
- グラニュー糖、卵、薄力粉、経管栄養剤A、生クリームの順で混ぜていき、210℃オーブンで40分焼く。

【工夫や苦労した点など】

- 生クリームの代用ができそうだったため、生クリームの分量を減らし、経管栄養剤に置き換えて調理した。独特の経管栄養剤の風味も抑えられ、甘さもちょうど良くなった。

②チョコムース



- 材料（約2人分）
- **経口栄養剤C 50 c c**
- 牛乳 50 c c
- ミルクココア 25 g
- マシュマロ 50 g

- 鍋に経口栄養剤Cを入れ、火にかけて温まってきたらマシュマロを入れる。
- マシュマロが全部溶けたら、ココアを入れてしっかり混ぜる。
- 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やして完成。

【工夫や苦労した点など】

牛乳で作成する場合と比較しながら調理したが、経口栄養剤Cの量が多くなるほど、ムース状よりもジャム状になっていた。
牛乳と半量ずつにした方がふわっとして食べやすい。

③わらび餅



- 材料（約4人分）
- **経管栄養剤A 200cc**
- ゲル化剤 2g
- ゼラチン 2g
- 砂糖 10g
- きなこ+砂糖 適量
- 抹茶 適量

- 経管栄養剤 200cc、ゲル化剤 2g、ゼラチン 2g、砂糖 10g を鍋に入れてかき混ぜ、火にかける。
- 85℃以上で加熱し、バットに流し入れ、冷やし固める。
- 器に入った状態で切れ込みを入れ、一口大にする。
- きなこ、抹茶をまぶして完成。嚥下困難者には、きなこを少量の水で溶かして使用。

【工夫や苦労した点など】

ゲル化剤だけでもゼラチンだけでも、目指した食感にはならなかった。両方を混ぜる事で、プルプルしつつ、嚥下機能が低下した利用者様に配慮したわらび餅風デザートを作成する事ができた。

結果 ④いろいろな調理を試していく

・ラスク、フレンチトースト



生地に染み込まない

・ミネストローネ



脂肪分が混ざらず、白く
遊離してしまった

・プリン



シンプルのため大量
調理しやすい

・アイスクリーム



想定よりも硬くなり、
上手く出来なかった

考察

- ・今回は提供する対象の条件を絞らずに、意見を出し合ったため、予想していたより多くの献立に挑戦する事ができた。

- ・味や風味だけでなく、ゲル化剤などの分量も調整が必要であり、失敗するものもあった。栄養剤の成分には脂肪分が多く、ゼリーのように固めるものは分量の調整が難しく、想定していた以上に固まりにくかった。

- ・ラスクやフレンチトーストを実験として作ったが、生地にしみこみにくいなど、牛乳の代替品として調理すると失敗してしまうものもあった。

考察

- ・チーズケーキは味が良く、大量調理向けのレシピへ変更ができそうであったが、クリームチーズの価格が高く、費用面を抑える工夫が必要。家庭での調理であれば、水切りヨーグルトを作成し代用できるが、大量調理では衛生面を考慮すると難しい。

- ・経管栄養剤も種類が多く、組成やフレーバーも商品ごとに異なるため、商品に合わせた調理方法を考えていく必要がある。

考察

- ・寄付として頂いた経口栄養剤は、【処方箋医薬品以外の医薬品】に分類されるため、安易に提供できない事が分かった。

経管栄養剤にも食品扱いのものと医薬品扱いのものがあるため、今回の研究以外の部分でも注意しなくてはならない。

今後の課題

挑戦した経管、経口栄養剤を使用したレシピでは、大量調理や高齢者への提供が不向きなものもある。

今後は施設利用者様に提供する手段についても、コスト面、安全面、衛生だけでなく、法律等も考慮し、慎重な対応が必要である。

まとめ

さくまの里は直営施設の給食運営のため、
栄養士、調理師が連携しやすい環境にある。

今回の取り組みで、栄養士、調理師で一つの
目標に向かって研究することができた。

普段の調理にも課題やテーマを決めて、
チームとしてより良い食事サービスにつながるよう、
取り組んでいきたい。