

回腸導管造設術術前食の改善

南6階病棟 発表者 橋本知子

金井 都・山上 栄子・藤原 みつる・朴 沢 裕 子
丸 山 登喜子・青 木 周 子・小 池 正 美・上 條 弘 美
丸 山 公 子・小 幡 礼 子・二 木 美代子・宮 崎 清 子

I はじめに

当科では、昭和55年より回腸導管造設術を施行してきた。それに伴う術前処置として、腸内容による手術野の汚染・縫合不全・二次感染の防止のため、腸内残渣の少ない特別流動食を用いていた。当初から、味覚的に患者からの不評があったため、アンケートをとり補食面で患者の要望に対処してきた。しかし、根本的な改善にいたらず、その後の課題となっていた。

今回栄養室の積極的な協力を得る事ができたため、アンケートをとりなおし、問題点を探り、回腸導管食を作るにいたったので報告する。

II 目 的

食べやすく、手術時の障害にならない低残渣食

III 期 間

昭和56年9月～昭和57年2月まで

IV 方 法

- ・過去の患者の実態を知るために、特別流動食に関するアンケート調査を行なう。(昭和55年9月～昭和56年8月までに、同術式をうけた患者20名を対象)
- ・他の大学病院の実態を知るために、回腸導管造設術術前食に関するアンケート調査を行なう。
(11大学病院対象)
- ・アンケート結果を基に献立作成をする。
- ・術前患者に実施し評価する。

V アンケート調査

1)他の大学病院へのアンケート調査

結果は、絶食で中心静脈栄養を施行・ボンコロ食、ED-ACの利用・軟菜粥食、流動食など、献立・使用食品が具体的でなく、細部にわたる情報が得られなかった。

2)患者へのアンケート調査(資料Aを参照)

結果は、重湯・スープは半数以上の患者が摂取できており、臭いも気にならないと答えているが、ミキサー食に関しては、半数以上の患者が摂取できず、原因として、生臭さ・甘さ・味の悪さが挙げられる。それに対して患者の大多数は食卓塩・梅汁を使用していた。又患者の希望でも「塩味をきかせてほしい」「あっさりしてほしい。重湯に梅汁、豆腐にしょう油など」が目を引きいた。

その他、「流動食を食べた事がないため、見ただけで毛嫌いした」という声もあった。

以上より、特別流動食の問題点として明らかになった事は①見た目が良くない ②味が悪い
③生臭さが気になる などであった。

(特別流動食の献立は資料Bの①を参照)

VI 実施及び評価

1

1)回腸導管食1の作成から実施

特別流動食の問題点①～③を基に、食べやすい食事とするため固形物を使用し、献立に変化をつけ、カロリーは1800～2000Cal、タンパク70gという方針で栄養士へ協力を依頼した。

その話し合いの結果、高カロリー・高タンパクで固形物を利用した低残渣食の献立作成は困難であり、固形物を利用し、一日の献立に変化をつけ食べやすくするには、カロリー低下はやむを得ない、という見解に達した。そして、栄養士を中心にした、大腸検査食を基礎に献立作成をすすめた。

そこででき上がった献立は、豆腐・うどん・梅びしょなどが取り入れられ、老人向きでもあり、一日の献立に変化があった。試食した感想も良く、以前特別流動食を摂取した事のある患者(女性、32才)からも好評であり、これを回腸導管食1とし術前患者2例への実施にいたった。(回腸導管食1の献立は資料Bの②を、症例に関しては資料Cの①を参照)

術前処置は下表に基づき実施し、その都度確認した。

- ・食事は回腸導管食とし、緩下剤と抗生剤を与薬する。
- ・回腸導管食の残渣を知るために間食を禁止し、又食事開始前夜と当日朝、高圧浣腸を施行する。
- ・食事前後にその重量を測定し、摂取状態を知り、水分摂取量をチェックする。
- ・排便はその重量と性状を観察し、術後医師より腸内残渣の状況を聞く。

	手術4日前	3日前	2日前	前日	当日
食 事	常 食	回 腸 導 管 食			絶 食
下 剤		プルセニド 患者の状態により様々			
体 重 測 定		○	○	○	○
抗 生 物		カナマイシン 2 T×3	2 T×3	2 T×3	
浣 腸	NE 500	NE 500		NE 500	SE 500
排便量測定		←→	←→	←→	
水分摂取量 チェック		←→	←→	←→	
食事摂取量 測定		○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	

2)結果及び評価(資料Dの①を参照)

両者とも感想に「おいしい」という声が聞かれ、7～8割は摂取でき、献立に関してはヨーグルトは好まれず、梅びしょ・うどんが好評であった。

特別流動食では、手術前日に水様便がみられた患者が多かったが、今回は泥状便に止まり手術への影響が心配された。しかし、医師からは、以前より腸内残渣少なく手術に支障ないとの話が得ら

れた。

術後、合併症はなく、経過良好で、腹部膨満感なく1～3日後に排ガスがみられた。

以上より、固形物を取り入れた献立改善の成果は得られたと考える。

2

1)回腸導管食2の作成から実施

回腸導管食1を基に再度栄養士と話し合い、タンパクを増し、より献立に変化をつけるため、さらに固形物を取り入れた回腸導管食2を作成し2例に実施した。(回腸導管食2の献立は資料Bの③を、症例に関しては資料Cの②を参照)

これは新たに、鶏肉・卵・アイオールPを利用し、一日にカロリー200Cal, タンパク8～20g増すことができた。(アイオールPは麦香煎の味である)

尚、術前処置は1と同様に行った。

2)結果及び評価(資料Dの②を参照)

Y氏は全量摂取でき、感想はほとんどに「おいしい」と答えているが、ヨーグルトは好きでないといい、みそスープは不評であった。うどん・梅びしょは前回と同様好評であり、卵とじ、目玉焼きは塩加減が良いと答えている。

M氏は1日目は半分、2日目・3日目は、ほぼ全量摂取しているが感想には「マズイ・マズイ」の返答であった。

カロリー・タンパクとも摂取量は回腸導管食1より増えており、医師よりは、腸内残渣少なく手術に支障なかったと話されました。

術後経過は良好で、2～3日後にM氏は排ガス、Y氏は排便がみられたが、これを術前食の残渣物と考え、下剤の与薬方法、浣腸の方法などが問題であった。

以上より、回腸導管食2として良い結果が得られたと考えるが、献立の一部に前回と同様の不評がある事は、次回献立への課題のひとつである。

Ⅶ 考 察

私達は少しでも患者に食べていただくことと献立内容の改善をすすめてきた。そして患者からのアンケートの結果より、特別流動食は3食とも流動物ばかりのため、献立に変化がなく、生臭く、味が悪い事が食欲減退の原因として明らかになった。そこで、栄養士の協力を得、回腸導管食1ができあがったが、これは、うどん・梅びしょ・豆腐などの固形物を使用し、主食も全粥・くず湯・重湯と日毎に変わり、献立に変化がついた。

回腸導管食はさらに、卵料理の工夫・鶏肉の利用が加わり、献立はより多彩になった。献立としてのカロリー、タンパクは減少したが、患者からは「おいしい」という感想を得られ、摂取量は4例とも半分以上であり、食べやすい食事に改善できたと考える。

又特別流動食を摂取した患者は、その生臭さが鼻につき、術後流動食が摂取できないと訴えていたが、今回、空腹感を訴え術後食がスムーズに摂取された。

しかし、M氏の感想で「マズイ」の返答であったことは、改善されたとはいえ、やはり患者は不満を持ちながら、我慢して摂取している一面がうかがえる。

残渣を調べる方法として、排便量の測定を行ったが、これは下痢傾向のため排便と排尿と一緒に

なり、4例とも正確な測定が得られなかった。腸蠕動の個人差もあり、食事摂取量と排便量の関係づけはむずかしく、残渣の程度はこの方法では調べにくい、手術に支障がなかったことから、回腸導管造設術前食としての成果は得られたと考える。

しかし、カロリー・タンパクがまだ低く、嗜好的にも改善されなければならない点がある。栄養室でも低残渣に関するの良い資料がなく、検討段階であり、実施症例も4例と少なく、固形物の利用、下剤の与薬方法、浣腸の方法など残された課題である。

これからも他部門と協力し患者サイドに立った看護をしていきたい。

最後に、この研究をするにあたりご協力していただいた方々に深く感謝致します。

<参考文献>

看護研究集録：昭和55年

臨床看護便覧 泌尿器科：監修 堀内誠三 乙坂富子

臨床看護 栄養障害：1980年7月号

流動食のすべて：小越章平 他著

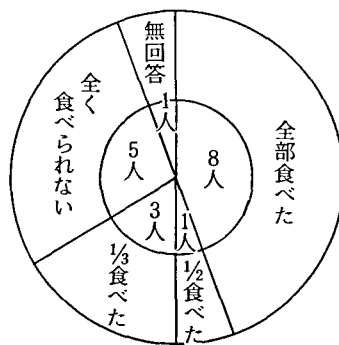
疾患別看護計画のための基礎ノート：安田千代子 著

献立と調理のための食品成分表 50年度：小池五郎 竹林やゑ子 共編

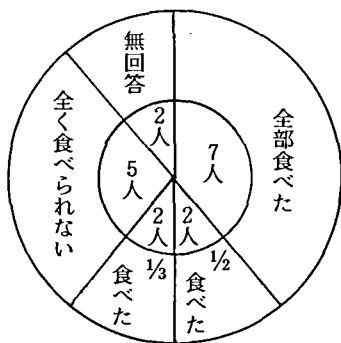
資料A

患者へのアンケート結果 (20通中18通)

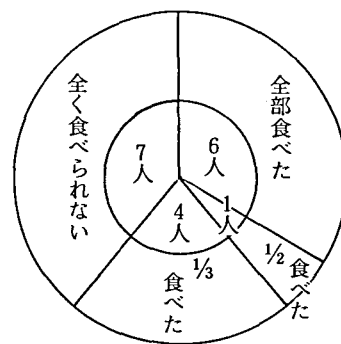
1 あなたは特別流動食をどのくらい
食べられましたか。



スープ



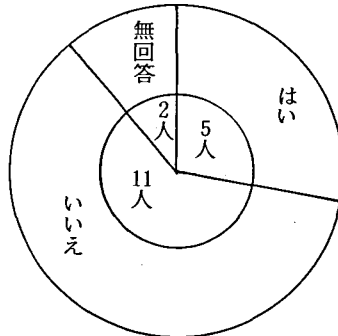
重湯



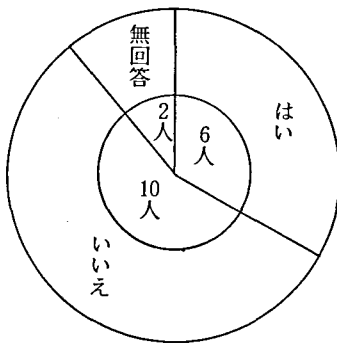
ミキサー食

2臭いは

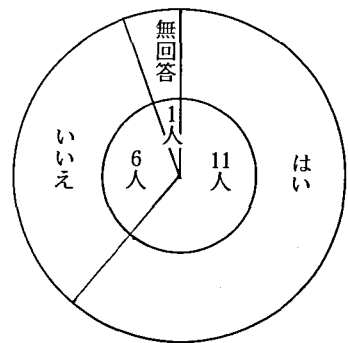
気になりましたか。



重湯



スープ

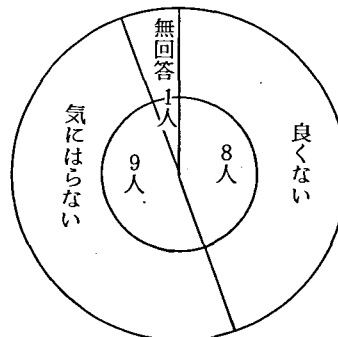


ミキサー食

3 ミキサー食の味はどうでしたか。

- ・甘い 5人
- ・すっぱい 1人
- ・生臭い 7人
- ・その他
 - 味がなかった
 - なんともいえない味

4 見た目はどうでしたか。



5 どの様な味だったらもっと食べられたと思いますか

- 味など何もかわりはしない。
- もう少し塩味を効かせてほしかった（多数）。
- 少し味があったらもっと食べられたと思う。
- 先生に言われて死ぬ思いで食べたから良くわからない。
- あっさりした味、重湯に梅汁・豆腐にしょう油など。
- 何しろあの味は、今思い出しても胸がこみ上げる様な気がします。

結局量的には食べられないのですから、トマトを煮たスープの様なものでしたら食べられた様な気がします。何とも得体の知れない味は不気味です。

6 特別流動食を食べるのに何か工夫していた点がありますか

- 食前に体調を整える。
- 間食せず運動をする。
- 味の素、食塩をふりかける（他に塩から、のりなど）。
- 漬物や味の濃い固形のをかんで、飲みこまない様にしてその味が消えないうちに大急ぎで流動食を飲みこむ。
- 流動食を見ただけで食べられなくなりこれではいけないと焦る程に食べられない。
梅汁を少々入れて重湯を飲むことはできたが、ミキサー食の方はどうしても食べられなかった。
冷ヤッコならと思ったが入手できなかった。

7 その他

- 臭いをもう少し工夫してくれたらいいと思う。
- 家でほとんど流動食を食べたことがないため、見ただけでも毛嫌いした点があると思う。

資料B

①特別流動食献立

朝	昼	夜	
グリーン粥 { 5分粥 塩 みそ ジュース スープ { 5分粥 白す干 塩 ミキサー 牛乳	グリーン粥 { 5分粥 塩 アミココ牛乳 { 牛乳 卵 アミココ バター ポッテ { ポッテ 砂糖 塩 ミキサー { 5分粥 コンクジュース 淡黄野菜 牛乳	グリーン粥 { 5分粥 塩 卵黄入りスープ { 卵黄 みそ ミキサー { 5分粥 豆腐 たいみそ ミルクセーキ { 卵 牛乳 粉あめ 牛乳	カロリー 1818Cal 蛋白 70.8g
グリーン粥 { 5分粥 塩 みそ スープ { 牛乳 バター アミココ 卵 ミキサー { 5分粥 卵 塩 牛乳	グリーン粥 { 5分粥 塩 ミキサー { 5分粥 ビスケット 粉あめ ミキサー { 5分粥 コンクジュース 淡黄色野菜 ジュース 牛乳	グリーン粥 { 5分粥 塩 卵黄入りスープ { 卵黄 みそ 片くり粉 くず湯 { 砂糖 塩 ミキサー { 5分粥 魚 塩 牛乳	カロリー 1793Cal 蛋白 67.2g
グリーン粥 { 5分粥 塩 みそ スープ ジュース ミキサー { 5分粥 豆腐 塩 牛乳	グリーン粥 { 5分粥 塩 ミキサー { 5分粥 コンクジュース 淡黄色野菜 麩くたくた煮 { 麩 だし汁 しょう油 ミルクセーキ { 卵 牛乳 粉あめ 牛乳	グリーン粥 { 5分粥 塩 卵黄入りスープ { 卵黄 みそ アミココ牛乳 { アミココ バター 卵 ミキサー { 5分粥 さけ缶 塩 牛乳	カロリー 1810Cal 蛋白 72.2g
グリーン粥 { 5分粥 塩 みそ スープ アミココ牛乳 { 牛乳 アミココ バター 卵 ミキサー { 5分粥 茶でんぶ 粉チーズ 牛乳	グリーン粥 { 5分粥 塩 ジュース ミキサー { 5分粥 ビスケット 粉あめ ミキサー { 5分粥 コンクジュース 淡黄色野菜 牛乳	グリーン粥 { 5分粥 塩 卵黄入りスープ { 卵黄 みそ 卵豆腐 { 卵 だし汁 塩 ミキサー { 5分粥 白身魚 のり佃煮 牛乳	カロリー 1872Cal 蛋白 72.8g

②回腸導管食1

	朝	昼	夜	
1 日目	粥 みそスープ 豆腐 梅びしょ ヨーグルト	煮込みうどん(ふ入り) ビスケット リンゴジュース 氷砂糖	くず湯 みそスープ 豆腐料理 紅茶	
	カロリー 514 Cal 蛋白質 19.5 g	604 Cal 11.5 g	340 Cal 9.9 g	1458 Cal 40.9 g
2 日目	くず湯 みそスープ 豆腐 ヨーグルト	煮込みうどん リンゴジュース ビスケット 氷砂糖	くず湯 みそスープ 紅茶	
	カロリー 333 Cal 蛋白質 14.0 g	497 Cal 8.4 g	235 Cal 1.3 g	1065 Cal 23.7 g
3 日目	重湯 みそスープ リンゴジュース ヨーグルト	重湯 しょう油スープ カルピス 氷砂糖	重湯 みそスープ 粉あめジュース	
	カロリー 246 Cal 蛋白質 5.9 g	192 Cal 1.6 g	237 Cal 2.2 g	675 Cal 9.7 g

③回腸導管食2

	朝	昼	夜	
1 日目	粥 みそスープ 湯豆腐 梅びしょ ヨーグルト	煮込みうどん {鶏肉 卵 ビスケット ジュース 氷砂糖	粥 みそスープ 卵とじ 湯豆腐 紅茶	
	カロリー 514 Cal 蛋白質 19.5 g	596 Cal 20.7 g	586 Cal 24.1 g	1696 Cal 64.3 g
2 日目	くず湯 みそスープ 目玉焼き ヨーグルト	煮込みうどん 鶏肉 ビスケット ジュース 氷砂糖	卵入りくず湯 みそスープ ふの煮付 紅茶	
	カロリー 323 Cal 蛋白質 11.2 g	535 Cal 16.1 g	343 Cal 9.1 g	1201 Cal 36.4 g
3 日目	重湯 みそスープ ジュース ヨーグルト	重湯 アイオールP しょう油スープ 氷砂糖	重湯 みそスープ カルピス 粉あめジュース	
	カロリー 238 Cal 蛋白質 6.1 g	300 Cal 8.1 g	292 Cal 2.9 g	830 Cal 17.1 g

資料C

①症例紹介

患者：M氏 女性 77才

病名：膀胱腫瘍

性格：依存性が強い

職業：無職

普段の食事摂取状態：きざみ粥食 $\frac{2}{3}$ 程摂取

普段の排便状態：0～1回/日

入院時体重：44.0 kg

入院時身長：143.3 cm

患者：I氏 女性 72才

病名：膀胱腫瘍

性格：明るい

職業：無職

普段の食事摂取状態：きざみ粥食 $\frac{1}{3}$ ～ $\frac{1}{2}$ 摂取

普段の排便状態：少量づつ3～4回/日

入院時体重：32.0 kg

入院時身長：139.0 cm

②症例紹介

患者：Y氏 男性 70才

病名：膀胱腫瘍

性格：神経質 几帳面

職業：無職

普段の食事摂取状態：ほぼ全量摂取

普段の排便状態：1～2回/日

入院時体重：59.0 kg

入院時身長：160cm

患者：M氏 女性 57才

病名：膀胱腫瘍

性格：気が小さい 気が強い（夫の話し）

職業：飲食店経営

普段の食事摂取状態： $\frac{1}{2}$ 程摂取

普段の排便状態：1回/1～2日 プルセニド内服

入院時体重：60.5 kg

入院時身長：155.3 cm

資料D

① 症例①の2例の結果

	手術前	体重(kg)	食事摂取重量(g)	摂取カロリー	摂取タンパク(g)	水分摂取量(ml)	下剤	便重量(g)	性状
M氏	3日前	44.0	1030 2117	1179.4	34.9	450	プルセニド 2T×3	190	普通便
	2日前	43.5	1720 1926	1009.5	21.6	480	2T×3	190	軟便 泥状便
	前日	43.5	1401 1500	674.3	9.3	450	2T×3	135	泥状便
I氏	3日前	31.5	1287 2117	1000.1	25.5	900	プルセニド 2T×3	130	泥状便
	2日前	31.5	1540 1926	970.3	22.2	800	2T×3	323	泥状便
	前日	31.0	1450 1500	675	9.7	600	2T×3	340	泥状便

② 症例②の2例の結果

	手術前	体重(kg)	食事摂取重量(g)	摂取カロリー	摂取タンパク(g)	水分摂取量(ml)	下剤	便重量	性状
Y氏	3日前	61.0	2300 2337	1649.5	62.5	660	プルセニド 2T×3	295	普通便 +くるみ大2ヶ
	2日前	61.0	1968 2026	1201	36.4	520	2T×3	225	泥状便
	前日	59.0	1840 1845	830	17.1	400	2T×3	360	泥状便
M氏	3日前	59.0	1687 2337	1180.2	37.5	?	プルセニド 2T×3	190	普通便
	2日前	59.0	1312 2026	904.3	28.9	?	3・2・2	110	軟便
	前日	58.0	1609 1845	81.2	15.7	?	2T×3		水様便頻回