

食道癌と流動食について

発表者 原 久子
放射線科一同

研究発表の順序 1.はじめに 2.目的 3.方法及び結果 4.考察

1. はじめに

ここ数年放射線科に入院している患者の中で食道癌が非常に多く、入院患者の三分の一を占める様になってきました。そしてその大部分が入院中ずっと流動食を続けなければならず、長い人は永久に、短い人でも三ヶ月から半年は続けることとなります。

食道癌の場合、食道に物を通る事自体が刺激を与えるために、たとえ流道食であってもそれが最良の方法ではありません。一番良い方法は胃瘻造設ですが、対象が老人であって予後が短い事。胃瘻に対する精神的不安が大きい事。更には「食べる」という楽しみを奪われてしまう事が、胃瘻造設の少ない原因ともなっている様です。その点に於ても一番刺激の少ない、流動食を選択する事は重要な事なのです。

現在の放射線流動食は、グリース粥、オレンジジュース、アミココ牛乳、スープ又はみそ汁、という毎日、毎回同じで味気ない食事をしております。放射線治療が進むにつれ、反応が強くなったり、宿酔の為、ジュース・スープがしみて飲めなくなったり、アミココ牛乳の臭いが強くて飲めないと訴えが多くなります。その為、飲めない物より飲める物をと、牛乳や生卵に変えてもらいますと、十分な栄養もとれなく、増々味気ない食事になってしまうのです。その様な状態の中で、何とか変化に富んで、おいしく食べられ、しかも、治療に耐えられる十分なカロリーを含む流動食はないものかと思ひ、この研究に取り組む事になりました。

2. 目的

患者に治療意欲を持たせ、治療に耐え得る体力をつくるために、流動食をおいしく食べられる様にするにはどうしたらよいか。

○ 目標

- ① 流動食に変化を与える。
- ② 退院後の家庭における食餌指導をする。

3. 方法

- ① 流動食を飲んだ事のある人よりアンケートをとる。

② 流動食について知る

そのa、放特流とは何か

b、耳特流、放特流、普通流動の違い

c、栄養価があり、流動食に適する食品の選択と調理法を考える。

③ 栄養士との話し合いと試食

④ 新しい流動食の実際

結果

方法①について

流動食を飲んだ事のある人よりアンケートをとる。

入院患者八名、退院した人三名よりの結果、流動食自体それ程飲みにくいと言った事を訴える患者は多くないが、毎日同じ物で味気なく、間食にも市販の牛乳・ジュース・ヤクルト等しかとれず、時には堅い御飯を食べたくて、隣の患者のを内緒で食べた事があったという患者もいました。手軽に取り入れられるものは、卵と牛乳が殆んどで、家庭でどんな物を飲んでいるか、という間に対して、殆んど手をかけて飲んでいる人が居ない、という事より、もっと指導をすべきであることを反省させられました。そして、男性の方が多いということから自分で作ることも出来ず、誰かに手をかけてもらわなければならないために、退院指導の必要性を認知しました。

方法②について

a、放特流とは……

放射線治療をしている患者に対し、治療に耐え得るカロリーと栄養を備えたものである。

b、放特流・耳特流・普通流動の違い

放特流・耳特流は同様で、普通流動とはカロリーの相違があり、カロリーをあげるために、重湯をグリース粥といって全粥をミキサーにかけたもの。アミココ牛乳は、牛乳・アミココ・バター・卵を使用したもので、特有の臭いを持つ。

c、流動食に適する食品の選択と調理法

蛋白質、脂質、炭水化物、ビタミン、その他に分類し、栄養価の高い食品を選びました。そして、その中の食品で流動食として適する物とその調理法を考え、栄養士にお願いして食品分析とカロリー計算を依頼しました。

放射線科特別食特別指示表

名 称	該 当 調 理 名 並 び に 食 品 名		カロリー	たん白質
放 特 流	○重 湯 ○ひき茶入り くず湯 ○卵入り ○スープ スープがゆ	⊕果汁がしみてのめない人が 多いのでひき茶入りくず湯 にする。 希望により果汁に変える。 スープはコンソメ、みそス ープ、ポタージュ	1.321	38
放特三分がゆ	牛 生 乳 卵 朝 牛 夕 乳 昼 一 の 日 嫌 に い 二 つ な 本 患 つ 者 ける ける 生 卵	卵豆腐(実なし茶わんむし)	1.416	62
放特五分がゆ		鯛みそ マッシュポテト 人参おろし のり佃煮 ブディング 麸の煮しめ		
放特七分がゆ		梅びしお 野菜うらごし 大根おろし 長芋汁(特によい) 豆 腐(湯 豆 腐) おしたし(ごく細かくきざむ) 魚そぼろ(肉のやわらかい魚で骨を絶対に入れぬ事)		
放 特 全 が ゆ	牛 生 乳 卵 朝 夜 一 ケ 本 つ ける		1.965	72

- 注意事項 ◎ 味つけは塩加減は薄味に ◎ 文化豆腐はいけなし ◎ 魚の骨ごとのものは出さぬこと。
◎ 酸味の強いものはさける ◎ 魚の罐詰はいけなし

方法③について

栄養士との話し合い、及び試食

栄養士の方へ、流動食の研究の経過と、今後の方針を話し協力をお願いしました結果、まず試

食会を行いましたという事になり、相互で試食会を持つ事が出来ました。その後、栄養士の方々の研究課題として、取り入れられ、その研究費をもって、一日一品ずつ十日間患者に対する試食品が出され、摂取状態の観察をする事になりました。試食品は、パン粥、くず湯、凍どろふ、パパロア、カボチャうらごし、ひらめのすり流し汁、ふを柔く煮たもの、カレーのうらごしが出されました。パン粥は甘いため主食としては好まないが、ひらめのすり流し、カボチャうらごし、凍どろふの様な、すっきりとした塩気のある味を好んで食べる事がわかりました。この試食も栄養士の研究費で行われた為、数日で終り、数少い試食で又、元の状態にもどってしまいました。

方法④について

流動食の実際について

(日勤者の内、一名が責任を持って、昼、夕に一品ずつ作り、五名の患者に試食をしてもらいました。)

a、対象

51才、67才、75才、76才の男性と66才の女性で現在治療中の患者である。

食欲の点では、全員とも出されている流動食は全部摂取している。観察事項は、線量、毎日の食餌摂取量、一般状態、嗜好の変化、試食に対する患者の評価と決めた。

b、試食品とそれに対する患者の評価

01. ミルクケーキ 2. カスタードプディング 甘味が強く、食餌としては適さないが、味もよくおいしい。
03. 魚のすり身 現在の流動食に魚類がないため非常に喜ばれた。
04. レバー味そ煮 5. 大根、たらこ、おろし合え、 6. たらこ、豆腐、さけ罐のミキサー合え 7. 納豆、大根、卵のミキサー合え 8. ゴマ味そ
グリース粥のおかずに良い。塩味の点では嗜好によって異り、少し塩辛いという人、丁度良いという人がいた。
09. さつま芋甘煮 10. ジャがいも、人参の甘煮
甘すぎるという人がいて、もっと塩味を望む人が多い。ジャが芋の方が好評あるが、水分が少なくて食べにくいという人がいた。
011. コーンスープ 12. 卵黄入り味そスープ 13. 玉ねぎスープ 14. 豆腐すり流し汁 15. シチュー変り風
おいしく、特にコーンスープの様な香ばしさが好まれたが、しみる人がいた。
016. パン粥 さめて固くなり食べられない人がいた。味は良かった。

○17. 長芋の汁 18. とろろこんぶ汁

発熱者のみ、しみる感じあり、他の患者はおいしくのめている。

○19. 卵豆腐

おいしく食べられた。今までしみていた人もしみる事なく食べられた。

○20. 実のなかい茶わんむし

全員とも味よく食べられた。

○21. かき卵汁

味は良いが固りが気になって、食べられないという人がいた。

○22. くず湯

おいしく全員が食べられた。

c. 結果

- ① さめて冷えた食餌は味気なく、味も落ちる。固まってしまう流動食は特に注意する。
- ② 治療によって、しみる感じや疼痛が出てきている人は、味よりもむしろ、通過による刺激痛がありどんな食品も食べにくい。ゼリー状やゾル状のものの方が、汁ものよりもしみない事がわかる。
- ③ 熱が出ていると食欲も少なく、苦味を感じる事が多い。
- ④ 変化に富んだ食餌は、食事の楽しみをつくり、食欲をそそり、体力づくりの源となる。
- ⑤ 主食(グリーンス粥)に味がないために、少々塩気ある副食を欲している事がわかる。
- ⑥ 食品の特徴をあまりくずす事なく出来た
例 おろし コーンスープ 魚すり身 etc,
- ⑦ 単時間に身近な材料で手軽に作られることがわかる。

これを基にして、退院指導、生活のしおりを作成しましたが、家へ帰ってもどんな流動食を作ったら良いのか迷ってしまう患者さんや家族の為に、具体的な流動食の作り方をとり入れる事が出来ました。

4. 考察

患者の多くが、老人で、男性に多く入院生活にも、仲々なじめない人が殆んどで、しかもアンケートによると、家庭に於ける流動食の積極的な工夫もされないまま放置されている状態から、指導の必要性を感じて、この問題にとり組んだ事に意義があったと思います。調理の実際をはじめは、栄養士へ依頼しましたが、指導(特に退院指導)に於ては、患者及び家族が手軽に出来るものでなくてはなりません。その点、自分で調理してみた事は、具体的な指導をするのに大変良いことだったと思います。又、'生活のしおり'もスムーズに出来ました。今後これを基に、栄養士の協力を得て、入院中の患者の食事改善に力を向けていきたいと思っています。