

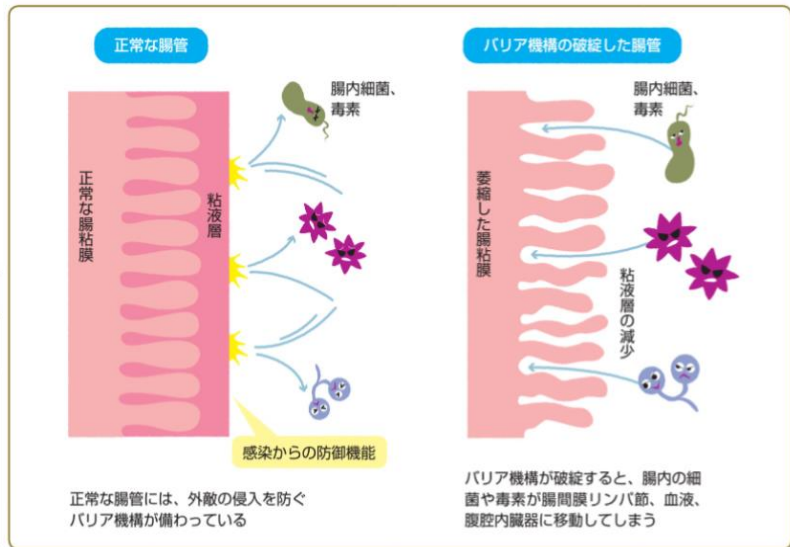
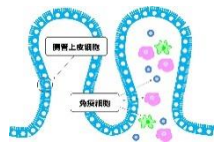


今年のGWもコロナウイルス第4波の影響で巣ごもり生活が続いていますね。自分なりのリフレッシュ方法を獲得して心身共に元気に頑張りましょう。

今月のテーマ：「**バクテリアルトランスロケーション (BT)**」  
「腸内の細菌や毒素が腸間膜リンパ節、血液、腹腔内臓器に移動する現象」  
敗血症や感染症の原因となる

BT が起こる要因

- ① 腸管内環境の変化
- ② 腸管粘膜上皮の防御機能低下
- ③ 宿主免疫機能の低下
- ④ TPNなどで長期腸管未使用により腸管軟膜が萎縮



バクテリアルトランスロケーション (BT) の発生病態

全身	腸管	腸粘膜
薬剤 放射線 ショック 感染 外傷、熱傷 低酸素 手術	菌の増加 イレウス 虚血再灌流 上腸間膜動脈閉塞 腹腔内異物	炎症性腸疾患 化学的損傷 薬剤性損傷 虚血 萎縮 (TPN など)

図 バクテリアルトランスロケーション (BT) のイメージ

「**シンバイオティクス**」投与が抑制因子となることが分かっています。次回は**シンバイオ**について

Pick Up 食品 **GFO**  
(グルタミン・オリゴ糖・ファイバー)

腸管免疫賦活効果 (BT の予防)

【使用症例】

1週間以上の絶食 高度外傷  
急性肺炎 敗血症 熱傷 (体表面性 15%以上)  
MRSA感染症・腸炎 偽膜性腸炎



★リニューアル内容★

- ・ピーチティ味
- ・10g エネルギー30kcal
- ・タンパク質 3g
- ・フラクトオリゴ糖 乳糖フリー
- ・食物繊維 グァーガム酵素分解物

経口でも飲みやすくなりました



旬の食材で 1品 **ミニトマト**

ミニトマトと茄子の洋風レンジ浸し (2人分)

- ミニトマト 4個
- 茄子 90g
- ゆずポン酢醤油 小さじ2
- オリーブ油 小さじ1/2



【作り方】 28kcal (1人分)

- ① 茄子は5mmの厚さの半月切りにし、水にさらして水気を切る
- ② 耐熱容器に入れてラップして電子レンジ600wで1分30秒ほど加熱する
- ③ 冷めたら水気を絞る。
- ④ ミニトマトはへたを切り縦四つ割にする。
- ⑤ ゆずポン酢醤油、オリーブ油を混ぜて、茄子、トマトと一緒に混ぜ合わせる。