



NST

栄養と食便り



文月



7月

Vol.8

梅雨の蒸し暑い時期で身体も疲れ気味ではありませんか？このような時期もしっかり栄養を摂り、業務に従事しましょう。水分もこまめにとりましょう！！

今月のテーマ：「経腸栄養剤の種類と特徴」

疾患等により選択する栄養剤が異なります。特徴を知っておきましょう

	成分栄養剤	消化態栄養剤	半消化態栄養剤
窒素源	アミノ酸	アミノ酸 ジペプチド トリペプチド	ポリペプチド タンパク質
脂質	LCTとMCT	LCTとMCT	LCTとMCT
糖質	デキストリン	デキストリン	デキストリンなど
繊維成分含有	なし	なし	水溶性・不溶性を添加した ものが多い
特徴	脂質含量が極めて 少ない	窒素源はペプチドが主	種類が豊富
消化	不要	一部必要	多少必要
吸収	必要	必要	必要
残渣	きわめて少ない	きわめて少ない	少ない
栄養チューブサイズ	5Fr	8Fr	8Fr以上
医薬品・食品	医薬品のみ	医薬品・食品	医薬品・食品
栄養剤例	エレンタール ヘパンED	ツインライン ペプチーノ ペプタメン ハイネイゲル	エンシュア エネーボ E7II Cz-Hi DIMS リカバリーニュートリート

成分栄養剤

消化を必要としない
吸収が高い
クローン病、重症急性膵炎

消化態栄養剤

消化吸収障害時 下痢

半消化態栄養剤

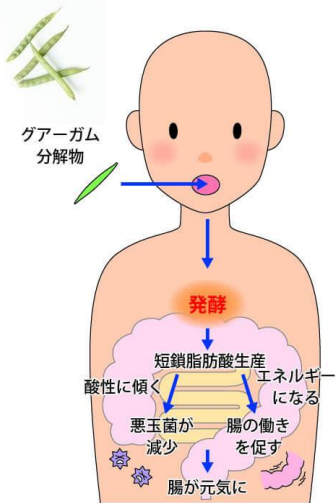
病態別で種類が多い
経口摂取も可能

※ハイネイゲルは窒素源で消化態ですが、厳密には食物繊維が含まれるため半消化態となります。
下痢には有効です。

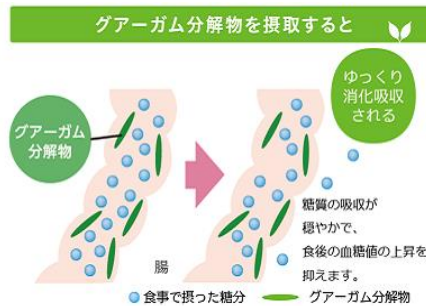
Pick Up 食品

グアーガム分解物

グアー豆から作られる水溶性食物繊維



経腸栄養に使用可能
下痢の改善に有効です



★効果

- 便通の改善
- ミネラル吸収促進
- 過敏性腸症候群改善
- 食後過血糖改善
- コレステロール低下

栄養科にサンプルがあります



旬の食材で1品 茄子 200kcal

豚肉と茄子の重ね焼き



- 豚ロース 120g 塩・胡椒
 - 茄子 100g 舞茸 80g トマト 100g
 - ホールトマト 80g パン粉大匙 1
 - にんにくすりおろし 2g 乾燥バジル
 - 粉チーズ オリーブオイル 小さじ 1
- ※材料 2 人分、カロリー 1 人分

- 豚肉はそぎ切り、塩胡椒で下味をつける。舞茸は小房に分ける。
- トマト半月、茄子は輪切りで5mm
ホールトマトはフォークの背でつぶす。
- にんにく、バジル、パン粉を混ぜ耐熱皿にホールトマトを敷いて豚肉、トマト、茄子を順に舞茸を周りに並べる
- パン粉をまんべんなくのせ、粉チーズをふってオリーブオイルを回しかける
- 温めたオーブトースターで10~15分焼く