



介護食へのハイカロッチ®シリーズの利用

当院は、神奈川県西部にある回復期、医療療養、神経難病、緩和ケア、介護医療院を併設するケアミックスの病院です。病床数は505床、介護医療院52床です。

私は、介護医療院を担当しており、入所者の特徴は認知症、脳血管障害があり、経口維持、栄養量の維持に苦慮しています。加齢による腎機能低下、耐糖能異常、認知症に対し、少量高エネルギー、MCTオイル(中鎖脂肪酸油脂)の効果を期待し、栄養委員会の承認を得て、2014年よりハイカロッチ®シリーズを導入しました。

ハイカロッチ®シリーズは、油脂構成の50%が、エネルギーになりやすい中鎖脂肪酸油脂のため、高齢者の低栄養やフレイル予防の助けとなります。また、コード2-1(日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食 分類2013)に分類されているため、重度の嚥下障害が、ある方まで幅広く使用できます。たんぱく質が含まれておらず、糖質の含有量も少ないため、腎機能が低下している方や糖尿病の方にも使用しやすい食品です。当施設では嚥下困難な方や各種疾患のある方まで多くの方を対象に使用しています。

使用例1:90歳代女性、疾患名:脳梗塞・認知症

入所者は、口舌ジスキネジアがあり、食べ物の送り込みが困難でした。食事は全介助で、タイミング調整が難しく食事介助に時間を要していました。食事後半には、疲労感が見られ、少量高エネルギーの食事が、必要との判断に至りました。ご本人の食事摂取状況や嗜好を確認し、医師、看護師、言語聴覚士と相談の結果、フルーツ(嚥下調整食2-1)に混ぜる(写真1)、ヨーグルトにかける(写真2)等、毎食1本提供しています。その結果、ハイカロッチ®シリーズを導入したことで食事時間の短縮と必要エネルギーの確保につながりました。また、酸味が強いオレンジジュースでは特に舌で押し出しや、むせ込みが見られましたが、ハイカロッチ®(ヨーグルト風味)を混ぜることで酸味が緩和され、舌で押し出す様子なく、安全に食べることができるようになりました。

写真1:フルーツにハイカロッチ®ヨーグルトを添加



フルーツ(嚥下調整食 2-1)(40g)+
ハイカロッチ®ヨーグルト(16.5g)
⇒16.5g 増量で 100kcal エネルギー強化
少量で栄養剤の熱量増加

エネルギー	38+100=	138 kcal
炭水化物	9.6g+3g=	12.6g
たんぱく質	0.1g+0g=	0.1g
脂質	0g+10g=	10g
塩分		0g

使用例2:70歳代男性、疾患名:脳梗塞・糖尿病、既往歴:誤嚥性肺炎、胃切除後

食事量の増量により、嘔吐を繰り返し、体重減少を来していた入所者です。栄養補助食品(メイバランソフトゼリー)に毎食1本ハイカロッチ®ヨーグルトを混ぜることで食事量を増やさずに栄養量を増量でき、6か月でBMI16.4 kg/m²から 18.0 kg/m²、アルブミンは 2.7g/dl から 3.2g/dl に上昇、栄養状態の改善

に繋げました。

写真2:ヨーグルトにハイカロッチ®ヨーグルトを添加



ヨーグルト (70g)+
ハイカロッチ®ヨーグルト(16.5g)
⇒16.5g 増量で 100kcal エネルギー強化
少量で栄養剤の熱量増加できる

● エネルギー	64+100=	164kcal
● 炭水化物	10.2g+3g=	13.2g
● たんぱく質	2.4g+0g=	2.4g
● 脂質	1.5g+10g=	11.5g
● 塩分		0.1g

入所者の疾患、嗜好、食欲はさまざまで高齢者は、活動性の低下や認知症等が原因の食欲不振が、多数みられます。そのような入所者には、少量高エネルギーの栄養補助食品(ONS)が必要となります。またONSは、継続を余儀なくされ、食べやすさ、おいしさに加えバリエーションが求められます。ハイカロッチ®シリーズは、バリエーションや少量高エネルギーなど高齢者の課題解決に使いやすいアイテムで、現在当院では 27 人の患者、入所者に使用しています。写真3は、バニラアイスの上にハイカロッチ®コーヒーをトッピングしたものです。本格的なコーヒー風味のアイスクリームになります。プリンにハイカロッチ®コーヒーを添加したり、メイバランスミニ+ハイカロッチ®ヨーグルト 2 本を混合して凍らせるような利用もあります。



写真3:バニラアイスにハイカロッチ®コーヒーを添加
バニラアイス(60g)+ハイカロッチ®(16.5g)
⇒16.5g 増量で 100kcal エネルギー強化
冷たい食感なので食が、進みます。

エネルギー	110+100=	210 kcal
炭水化物	13.9g+3g=	16.9g
たんぱく質	1.9g+0g=	1.9g
脂質	5.2g+10g=	15.2g
塩分		0.1g

医療法人社団 三喜会 鶴巻温泉病院 介護医療院担当 阿達彩花

ハイカロッチ®シリーズ (ヨーグルト風味、コーヒー風味、佃煮風味) ↓

- ・ 1包100kcal (佃煮風味は50kcal) ↓
- ・ MCT5g配合 (佃煮風味は2.5g) ですばやくエネルギー補給 ↓
- ・ 飲み込みが難しい方でも食べやすいペースト状食品 ↓
(嚥下調整食学会分類2013:コード2-1相当) ↓
- ・ 微粒子乳化 (特許第5870321) により ↓
胃酸耐性があるので、もたれにくく食べやすい特性を実現 ↓

アイドゥ株式会社 ☎059-329-6920 ✉info@ai-do.jp ↓

AiDO

アイドゥ株式会社 〒510-0943 三重県四日市市西日野町256
TEL:059-329-6920 FAX:059-329-6917 e-mail:info@ai-do.jp