



多摩丘陵病院 栄養科

文責：萩原 ゆり子（副主任）左、山端 裕美（副科長）右

ジャネフ ワンステップミール 料理に混ぜる 栄養パウダーの使用経験

はじめに

長期入院中の摂食・嚥下困難な高齢患者の中には、十分な量の食事を摂食できず、低栄養となる症例がある。その際、エネルギーやたんぱく質を強化した市販品を使用しても、風味や物性の点から好まれず、改善に難渋することがある。当院では、ソフト食を提供し、経口摂取での栄養補給に努めているが、今回、粉末状のペプチド配合食品を用いて栄養強化を行う事が出来たので報告する。

ソフト食に添加し、エネルギー、たんぱく質の摂取量増加を図る

「ジャネフ ワンステップミール 料理に混ぜる栄養パウダー（以下、栄養パウダー）」は、その名の通り料理に混ぜて使用する粉末状の栄養強化食品である。このような商品はいくつか市販されているが、特に次の点に注目し、栄養強化を目指した。

- 1 エネルギーとたんぱく質がどちらも強化できる
- 2 たんぱく源がほぼ100%ペプチドで構成されている
- 3 料理の風味に影響を与えにくい

● 栄養成分1日分(10g)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム
50kcal	5.5g	2.6g	1.1g	26mg



対象者

当院で摂食・嚥下困難でソフト食対応となっており、3ヵ月以上の長期入院となった方（計6名）

- 年齢：85.3 ± 4.8歳（男性5名、女性1名）
- 主病名：肺炎、慢性心不全、パーキンソン病、脳梗塞

使用方法

当院では、風味と嚥下への配慮から、ソフト食にとろみのついたソースをかけて提供している。1日当たり10gの栄養パウダーを、とろみのついたソースに混ぜ、通常の食事とほぼ変わらないメニューと量で提供した。その後、「エネルギー、たんぱく質摂取量の変化」、「栄養状態の変化」、「喫食率の変化」の調査を行った。加えて、「調理者」及び「介護者」へのアンケートを行った。

ソフト食 + 味噌とマヨネーズのとろみソース

材料（1人分）

- マヨネーズ…………… 5g
- 減塩味噌…………… 5g
- 上白糖…………… 1g
- 栄養パウダー…………… 5g
- 水…………… 30ml



結果と考察

エネルギー、たんぱく質の摂取量は、メニューを変え
ることなく増加させることが出来た。(表1)

栄養状態においては、6名中5名のAlbが上昇傾向で
あった。(図1)

統計学的には有意差は認められないが、3カ月間維持
されていたと考えられる。

TPや、A/G比は、Albとほぼ同様の上昇傾向を示した。

CRPは徐々に低下し、炎症が治まる傾向にあったと考
えられる。(図1)

また、栄養パウダーの付加による喫食率の低下はなく、

逆に92%から98%へとやや上昇した。(図2)

患者の原疾患による影響があったため、急激な栄養状
態の改善は認められなかったが、必要なたんぱく質を付
加することで栄養状態が徐々に改善し、喫食率を落とさ
ずに維持する事が出来た。

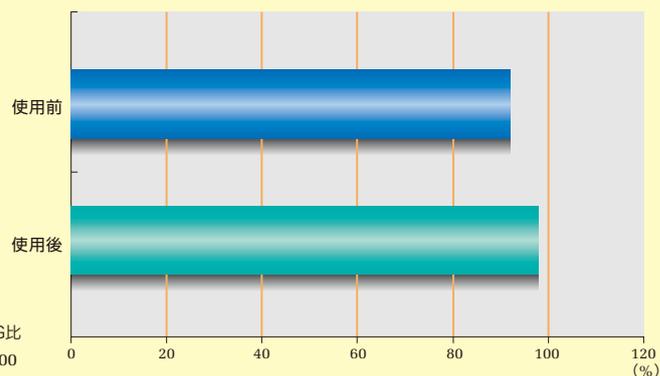
調理者へのアンケート結果より、栄養パウダーは扱い
易く、たんぱく源として適しているとの声が多かった。

介護者へのアンケート結果より、栄養パウダーを付加
することで、患者が風味や色調に違和感を感じることは
なかった事が確認された。

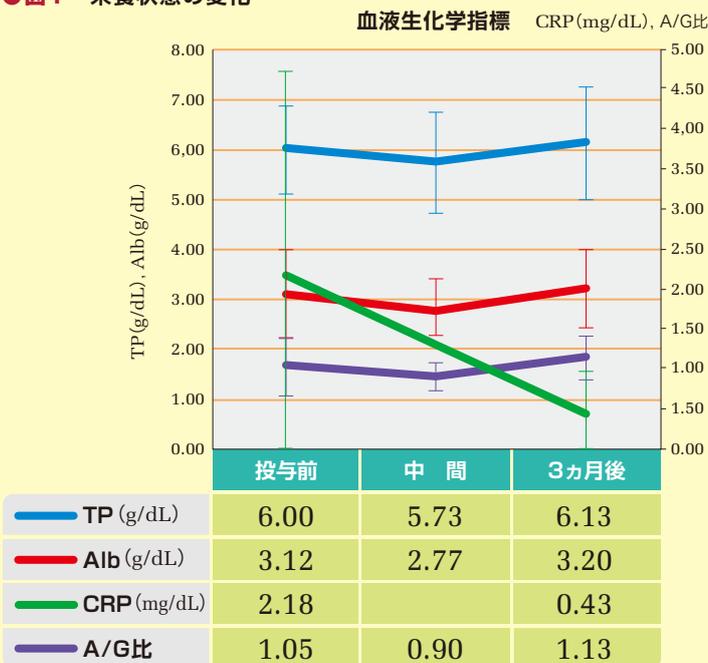
●表1 エネルギー、たんぱく質摂取量の変化

	投与前	中 間	3ヵ月後
エネルギー (kcal)	1567	1617	1617
たんぱく質 (g)	59.2	64.6	64.7

●図2 喫食率の変化



●図1 栄養状態の変化



●表2 調理者へのアンケート

N=8

	良 い	普 通	良くない
溶解性	3人	3人	2人
取扱い易さ	5人	3人	0人
たんぱく質補給源として	6人	2人	0人
料理に混ぜた際の色	2人	1人	5人

●表3 介護者へのアンケート

N=10

	良 い	普 通	良くない
風味の違い	0人	10人	0人
美味しさ	2人	8人	0人
色 調	0人	10人	0人

結 論

栄養パウダーは、メニューや風味に影響を与えず、エ
ネルギー、たんぱく質の摂取量を増やすことが出来た。

栄養パウダー使用後は、患者のAlb、TP、A/G比と
もに上昇し、CRPは減少傾向を示し、栄養状態に改善傾
向が見られた。

使用の感想

●食事摂取を無理強いする事はストレスにもつながるた
め、適切な量の美味しい食事を食べてもらう事が理想的

です。栄養パウダー付加によって、患者様が違いに気付
きにくく、また食事の風味を損なうことなく、エネルギー
とたんぱく質を強化する事が確認できました。

●溶解性には問題はなく、厨房での加工適性に優れてい
ます。

●白濁が気になるメニューにはあまり使用できませんが、
白系色の料理に使うなど工夫することで料理の幅を広げ
られました。扱い易く、手軽に使用できる素材だと思い
ます。

●たんぱく源がほぼ100%ペプチドという構成は、少量
の添加でも栄養状態の改善に役立つものと思われます。