

NSTだより

No. 13

平成30年5月10日

NST委員会

NST (Nutrition Support Team) 知っていますか？

NSTとはNutrition Support Teamの略語で、栄養サポートチームのことです。メンバーは、医師・歯科医師・看護師・管理栄養士・薬剤師・歯科衛生士・理学療法士・言語聴覚士・臨床検査技師・臨床工学士・医療ソーシャルワーカー・医事課の多職種から構成されている医療チームです。

当院では、平成18年にNST委員会を発足し、活動を開始しました。平成19年に日本静脈経腸学会NST稼働認定・平成21年日本栄養療法推進協議会認定を受けています。

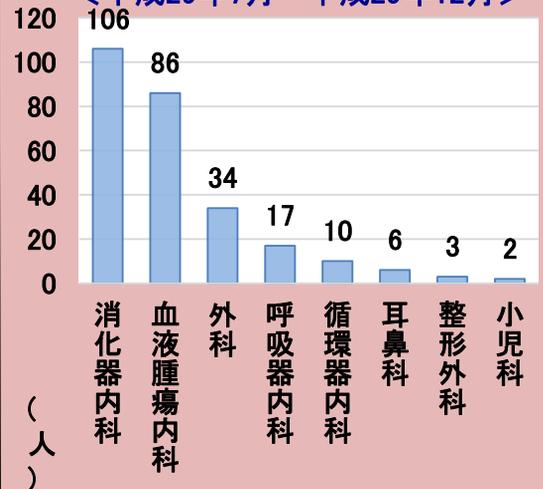
活動内容は、低栄養状態と思われる患者さまに適切な栄養療法や栄養管理が行われているか、それぞれの専門職の立場から問題点を抽出し、栄養状態の改善に向けて回診やカンファレンスを行い、患者さまに適した栄養管理をサポートしています。

《病棟に掲示しているポスターです》



NSTの介入実績

＜平成29年7月～平成29年12月＞



平成29年7月からの半年間でのべ283人の患者さまにNST介入を行いました。NST回診は5チームで週5回実施しています。

月1回栄養に関する勉強会も開催しています。

各職種の役割

【医師】

- ・病状、病態の把握
- ・主治医の治療方針の確認
- ・栄養状態の評価
- ・適正栄養療法の設定、選択、評価

【薬剤師】

- ・病態に応じた薬剤や輸液の選択
- ・患者の使用薬剤の確認
- ・薬剤の説明、服薬指導

【看護師】

- ・栄養管理の有無や程度の判定
- ・問題症例の抽出
- ・患者の病状観察
- ・適切な栄養管理がなされているか確認

【歯科衛生士】

- ・口腔衛生状態の観察、評価
- ・口腔ケアの指導

【管理栄養士】

- ・栄養アセスメント
- ・食事内容、栄養補助食品の選択
- ・生活や身体状況に応じた具体的な栄養管理法の提案

【臨床検査技師】

- ・血液データの抽出
(血清ALB、総リンパ球数)

春野菜の和風肉巻き

【材料】(1人分)

菜花 1本、アスパラ 2本、うど 1/4本
豚ももスライス 3枚、酒 小さじ1
味噌 小さじ2、砂糖 少々、油 小さじ1

【作り方】

- ① 菜の花、アスパラは色よく茹で食べやすい長さに切る。
- ② うどは食べやすい長さに切り、皮を剥く。
- ③ パットに味噌、酒、砂糖を入れ混ぜ合わせる。
- ④ ③に長さ半分にした豚肉を1枚ずつ入れ、両面に塗る。①、②の野菜を巻く。
- ⑤ フライパンに油を熱し、④を巻き終わ

簡単味噌漬け

【材料】(作りやすい量)

きゅうり 1/2本、大根 10cm、人参 1/2本
みょうが 1~2枚、酒 小さじ1
味噌 大さじ1、昆布 5cm

【作り方】

- ① 野菜は食べやすい大きさに切る。
- ② 2重にしたビニール袋に味噌、酒、切った昆布を入れ手でよくもむ。
- ③ ①の野菜を②に入れ馴染ませる。
- ④ お好みのタイミングで取り出して、器に盛る。



「春野菜の栄養」

『菜の花』はβ カロテン、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、鉄、カルシウムなど豊富な栄養素を含んでいます。β カロテンやビタミンCには免疫力を高める効果が期待できます。

『うど』の香り成分であるジテルペンアルデヒドには、血液循環をよくして体を温める作用があるので、冷え性の改善などに有用です。

(管理栄養士 岩本 匡古)

