



当院の栄養補助食品について

当院では、さまざまな栄養補助食品をとり揃えています。数多くの補助食品の中から、栄養量や栄養素を考慮して選んでいます。また、それだけでなく、栄養委員会で「味」を必ず確認してから採用しています。気になった補助食品の情報など、気軽にお声かけ下さい。

濃厚流動食一覧表 H28.11月

製品	特長及び対応疾患	製品	特長及び対応疾患
メイバランスmini ・少量で高カロリー ・6種の味が楽しめる コーヒー・ヨーグルト・キャラメル イチゴ・バナナ・コンソメスープ		リーナレンLP ・腎疾患用 ・蛋白質が少ない(糖尿病での薬剤使用は要相談) ・低リン・低カリウム・低ナトリウム コーヒー味	
ロイシンプラス ・100ml(41kcalより少量)で200kcal ・BCAA(中でもロイシン)強化 ・リハ後の摂取に ・コーヒー・イチゴ味		ブリッカゼリー ・10種の味が楽しめる フレーン・バナナ・イチゴ・メロン・シフォン・アヲ 杏仁豆腐・あずき・ヨーヨー・アヲ ・嚥下調整食2-2から可能	
アルジネードウォーター ・当院での術前補水で利用 ・アルギニン配合 ・亜鉛が多い スポーツドリンク風味		トウフィール ・甘くない ・嚥下食2-1から可能	
アルギーナ ・少量で高カロリー ・脂肪を含まない ・アルギニン配合 痔瘻のある方に グレープ・ピーチ味		パナコッタゼリー ・少量で高カロリー ・脂肪が多い ・嚥下食2-1から可能	
ポデプラス ・微量元素(Zn・F)補給に ・食物繊維が多い ・オリゴ糖配合 アップル味 キウイフルーツ グレープブルーベリー味		アイソカルゼリーHC ・蛋白質・エネルギー補給 ・甘くない ・あずき・チョコ・黒糖 ・嚥下調整食1jから可能	
プロミア ・甘くないスープタイプ ・タンパク質が多い ・微量元素・ビタミン補給に コンソメ味		アイソカルゼリーArg ・創傷治癒促進のために使用 ・アルギニン配合 みかん味 ・嚥下調整食3jから可能	
パーフェクトイン80K ・甘くない ・タンパク質が多い ・ビタミン・ミネラル強化 味噌汁味		ブロッカ ・亜鉛強化・痔瘻予防に ・脂肪・乳糖を含まない グレープ・青りんご味 ・嚥下調整食2-2から可能	
MEIN ・術前期の栄養管理に使用(糖尿病非糖尿病患者) フルーツフレーバー(ヤクルト風味)		エンジョイハイカロリーゼリー ・少量で高カロリー ・BCAAが豊富に含まれている レモン味 ・嚥下調整食1jから可能	

脂質が0gでコッテリ感が少ないもの

- ・アルジネードウォーター
- ・ポチプラス
- ・アルギーナ
- ・プロッカ

甘くないもの

- ・プロミア(コンソメスープ味)
- ・パーフェクトイン 80K(味噌汁味)
- ・トウフィール

特に少量高カロリーのもの

- ・ロイシンプラス(100mlで200kcal)
*他のジュースの80%量
- ・ハイカロリーゼリー(40gで100kcal)
*他のゼリーの60~50%量

アレンジ方法

摂取がすすまない患者さんに補食のジュースを病棟で凍らせてすすめて頂くこともあると思います。トロミをつけたジュースも冷凍OKです。

「アイソカルゼリーのあずき味」を凍らせると、あずきアイスに早変わり!溶けても物性は問題ありません。お試しの際はカップのまま配膳するので、ご連絡下さい!

栄養量を確保するために補食を提供しています。栄養量をより正しく評価するため、患者さんの好みを把握するためには、**摂取量の記載が重要な情報源になります。**お手数おかけしますが、引き続き、摂取量記載へのご協力をお願いいたします。

栄養科からのご報告

8月16日 行事食を提供しました!



- ・夏野菜カレー
- ・手作りスイカゼリー

行事食では、毎回カードを添えます!

よろこびの声をたくさん頂きました!

大文字五山送り火

* 一般に送り火名前は、送り翌日にあやむねの伝説行事であり、再び夏府(死後の世界)に落ちる霊魂を送るという行事の一形態です。

五山とは*
大文字 松ヶ崎妙法
舟形 万灯籠
左大文字 鳥居形松嶋
の五つを指します。

平成 29年 8月16日 済生会京都府病院 栄養科