

# NST 通信

**お知らせ**

◆委員会

3月28日(木) 16時00分～ 講義室

◆勉強会

3月28日(木) 17時40分～ 大会議室

◇症例検討 5病棟

◇講義 検査室



NST 通信では各部署の NST 委員の方に記事担当をお願いしてトピックスなどを紹介しています。

今月は**新3病棟**の担当です。**乳酸菌**には免疫力を高める効果があると言われています。

現在市販されている乳酸菌飲料の一部を試飲してみました。実際味わってみた味の感想や各乳酸菌の効果を紹介します。乳酸菌を摂取して感染症も吹き飛ばしましょう！

**キリンおいしい免疫ケア**



甘味★★★★★

酸味★

粘度★

菌種 プラズマ乳酸菌

さらっとした甘い



10 週の摂取でインフルエンザを含む風邪様症状（熱・咳）の予防や軽症化の効果があります！

**明治 R-1**



甘味★★★★★

酸味★

粘度★★

菌種 1073R-1 乳酸菌

甘みが強い  
ヨーグルトの  
味わい



12 週の摂取で風邪の予防や夏バテの軽減効果があります

**森永ピピタスヨーグルト便通改善**



甘味★★★★★

酸味★★

粘度★★

菌種 ビフィズス菌 BB536

甘いヨーグルトの  
味わい



排便回数の増加と便失禁の減少が期待！  
スギ花粉症状の軽減などの報告もあります。

**雪印ガセリ菌 SP 株ヨーグルト**



甘味★★★★★

酸味★★

粘度★★

菌種ガセリ菌 SP 株

THE, ヨーグルト！



腹部内臓脂肪・皮下脂肪の減少と HDL コレステロールの増加が期待できます！  
風邪症状の予防・改善の報告もあります！

\*参考文献：森永・明治・キリン・雪印 HP より

**当院の嚥下食を紹介します！**

- 当院の嚥下食は 5 段階に分類し、嚥下機能に応じた食形を提供しています。
- 患者さんの食形態について、お困り事や気になる事などあれば、言語聴覚士や管理栄養士にご相談下さい。

当院 ST と嚥下食の検討を行い、嚥下食キザミを**水分不可**の献立に変更しました。(従来は汁物の提供もあり水分可の献立となっていました)  
変更後のおかずの大きさは 1~1.5cm 角。パンや麺の提供は無く、煮汁も切って提供。朝食の汁物はトロミを調整し、以前より更に嚥下機能低下に配慮した食事内容となりました。

	当院の食事	嚥下食 ピラミッド
0j	お茶ゼリー エネルギー ゼリーパス	L0 (開始食)
0t	とろみ茶	L3の一部 (とろみ水)
1j	ゼリーパス	L1・L2 (嚥下食Ⅰ・Ⅱ)
2-1	-	L3 (嚥下食Ⅲ)
2-2	嚥下食 ムース 嚥下食 ペースト	L3 (嚥下食Ⅲ)
3	嚥下食 キザミとろみ	L4 (移行食)
4	嚥下食 キザミ	L4 (移行食)

**学会分類2021 j:ゼリー t:とろみ**

