

# 18. 行事食、幼児食・小児食の取り組みについて

加古川東民病院 栄養管理室 番匠 志帆 畠山 朝美  
日清医療食品加古川東市民病院事業所

## 【要旨】

栄養管理室では、月に1回行事食の提供を実施している。行事食とは四季折々の歳時など特別な日に食べる料理のことである。当室では季節の行事に因んだ料理や旬の食材を取り入れた料理を提供し、入院中であっても季節感を味わうことが出来るような食事の提供に取り組んでいる。また、2015年度より幼児食・小児食喫食者に対して食事の盛り付けをキャラクター等にアレンジして提供する新たな取り組みを開始している。現状では、行事食・盛り付けの工夫によって食欲不振患者の食事摂取量が増加した例がある。以上の取り組みについて報告と今後の課題を検討する。

## 【目的】

### ・行事食

通常のサイクルメニューにはない季節の行事に因んだ料理や旬の食材を取り入れた料理を提供することによって、入院中であっても季節感を味わうことが出来るようにすること。

### ・幼児食・小児食

慣れない入院環境の不安を軽減出来るような食事の提供、盛り付けの工夫で摂取量増加につなげること。

## 【方法】

### ・行事食

2012年7月より月に1回行事食の提供を実施。

### ・幼児食・小児食

週1回程度各料理に合わせ盛り付けのアレンジを実施。また実習生の課題としても取り組んでいる。

## 【結果】

### ・行事食の提供

2015年4月は旬のたけのこや菜の花、いちごを使用した春のいぶき御膳を提供した。5月にはこどもの日にオムライスを提供した。大人にはデミグラスソースを使用したオムライス、幼児・小児にはオムライスに患者それぞれの名前をケチャップで書き、お子様ラン

チ風のオムライスとした。7月は七夕に天の川をイメージした星型にんじんなど盛り付けたそうめんを提供した。(図1)



図1：行事食

### ・8月行事食における取り組み

8月行事食には夏バテ防止をテーマに夏野菜カレーを提供した。(図2) 主菜となる夏野菜カレーの提供は主食が米飯、軟飯である患者を対象とし、その他の主食を提供している患者に対してはなすとひき肉のケチャップ炒め煮を提供する対応とした。(表1) 食欲不振などを理由に主食選択をパン・麺・粥に変更している患者に対し管理栄養士が夏野菜カレーの喫食が可能か聴き取りにて調査を行った。

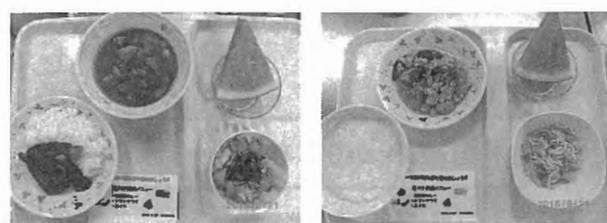


図2：8月行事食

表 1：主食・主菜対応表

主食	主菜
米飯	夏野菜カレー
軟飯	
パン	なすとひき肉のケチャップ炒め煮
粥	
麺	

聴き取り調査の結果、対象患者 10 名のうち 9 名が夏野菜カレーの喫食を希望した。(図 3) 8 名は夏野菜カレー喫食時に米飯へ変更し、うち 3 名はそれ以降の主食も米飯に変更した。



図 3：聴き取り調査結果

主食と主菜の食事形態 UP に伴い対象患者への提供栄養量は平均 228kcal 増加した。(図 4) 当日は普段は摂取量が 3~5 割程度の患者が 10 割摂取出来るなど、ほとんどの対象患者の摂取量が増加したため結果として摂取栄養量も増加した。

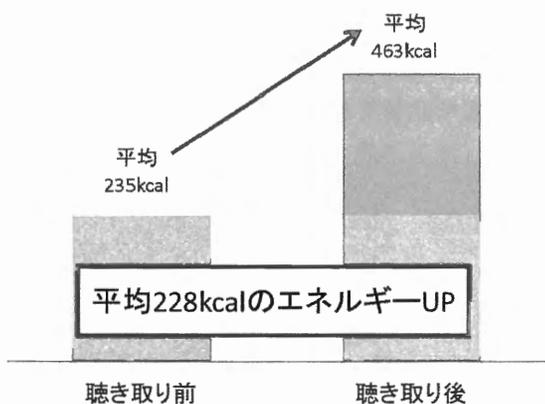


図 4：主食・主菜変更によるエネルギー量の変化

・幼児食、幼児食の提供

週 1 回程度各料理に合わせご飯の型抜き、チーズやのり、ふりかけなどの材料を使用して盛り付けのアレンジを実施している。主菜によってアレンジが難しい場合はラップにイラストを書いて提供している。(図 5・図 6・図 7) 小児科病棟へ入院中の患者やスタッフからは「ご飯が好きなキャラクターになっていたからおかずを先に頑張って食べた。おかずもご飯も全部食べられた。」「退院前に好きなキャラクターのご飯が食べられてよかった、写真も撮った。」「名前を書いてくれていたのはみんな喜んでいた。」といった評価を得ることが出来ている。



図 5：ご飯のアレンジ

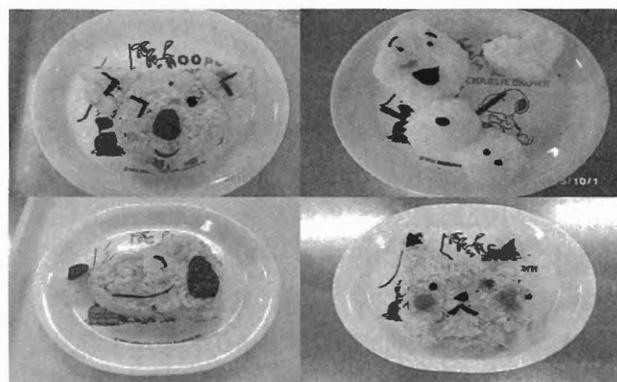


図 6：実習生課題



図 7：主菜のアレンジ

#### ・小児食提供患者食事摂取量増加の例

精神発達遅延のある成人女性に対して心臓食を提供していたが、術後食事摂取不良が続いたためベッドサイド訪問を実施した。その際、自宅ではチキンライスやカレーライスなど洋食を好んで摂取していたことがわかり主治医、看護師と相談し小児向けの洋食が献立に組み込まれている小児食に食種を変更し様子を見ることにした。変更後、キャラクターのイラストが入った食器で気分転換が図れたことや嗜好に合う料理の日は摂取量が増加することもあったが、食事摂取量は安定しない日が続いていた。そのため、主食の粥に海苔の佃煮で患者の名前とキャラクターのイラストを描いて提供した。(図 8) 提供当日、「食事はらない」との発言があったが、名前とイラストが描かれている粥を見て喜び、8~9割食事摂取することが出来たと担当看護師より報告を受けた。

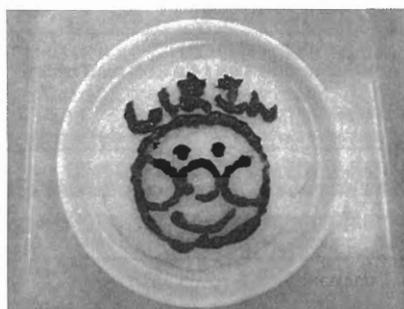


図 8：提供例

#### 【考察】

行事食を提供することや幼児食・小児食の盛り付けをアレンジすることは、入院患者の気分転換、食事摂取量増加につながっていると考える。また、管理栄養士が行事食提供の際に聴き取り調査を行なったことで摂取栄養量を増加させるきっかけとなり、そのことが行事食当日のみならず入院中の食事の形態 UP にもつながった。患者から食事に対して喜びの声が聞けることは栄養管理室スタッフのモチベーションアップにもなっている。

#### 【結論】

行事食の聴き取り調査の結果より管理栄養士が患者へ直接聴き取りし食事内容を調整することは、摂取栄養量を増加させるのに有効であると考え。今後の課題として、管理栄養士が病棟へ行く機会を現在より増やし、食欲不振や栄養状態不良の患者へ積極的なベッ

ドサイド訪問、迅速な食事対応を行うことが出来るように業務の見直しが必要である。また、新病院移転後も行事食の提供、幼児食・小児食の盛り付けのアレンジを継続していきたい。

#### 【文献】

- 1) 本田佳子:マンネリ化しないサイクルメニュー  
約束食事箋の作成と献立展開のコツ, ニュートリ  
ションケア. 60:78, 2013

#### 【Keyword】

行事食、聴き取り調査、幼児食・小児食、盛り付け  
アレンジ、食事摂取量増加