

PDN 実践講座

チームでサポート 胃ろう栄養

自治医科大学附属病院 臨床栄養部
自治医科大学附属病院 臨床栄養部兼看護部

古内二基子
佐藤敏子



Copyright© 2001-2010 PEG Doctor's Network. All Rights Reserved.

在宅において 胃ろう栄養を 実践していただくために

これまで、栄養素量の設定方法、栄養剤やミキサー食、また、治療食について紹介してきました。今回は、ご自宅での胃ろうの注入やケアについての説明をしたいと思いま

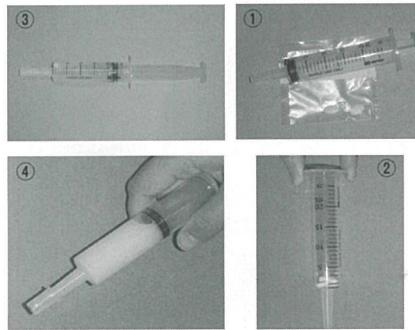
す。

1. 薬の注入について

薬を栄養剤に混ぜて投与すると、薬の効果が得られないかたり、栄養剤が変性したり、カテーテルが詰まるなどするため、薬は栄養剤とは別に投与します。また、薬の注入前後には胃ろうの詰まりを防止するため、必ず十分な量（20～50mL）の微温湯でラッシュしてください。これから簡易懸濁法について、紹介します。

簡易懸濁法^①

錠剤やカプセルの薬を粉末状にせず、そのまま温湯（55℃）に入れて10分間放置し、カプセルなどを溶解させ



る方法です。薬によっては、この方法で溶解できないものもあり、あらかじめ簡易懸濁法による投与が可能かどうかについて薬剤師に相談してから行ってください。

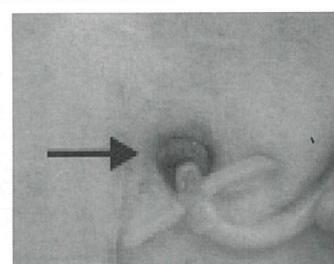
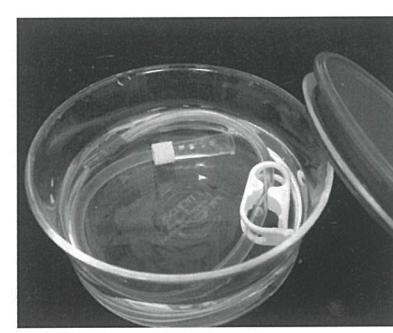
2. 水分補給について

栄養剤だけでは、水分が不足しやすくなります。喉が渴いた時やお風呂上がりなどに水分を補う必要があります。ただし、心臓病や腎臓病がある方の必要な水分量は主治医に相談してから補うようにします。水・お茶・湯ざまし・スポーツドリンク・ジュース類など、注入のときに胃ろうのチューブがつまらないければ、何を注入しても大丈夫です。

※経口から水分攝取が可能な方は、経口から補給してください。

3. 後片付け

(1) ボタン型の場合は、接続チューブを外して水道水で洗浄後、「水道水200mL+ミルトン2.5mL溶液に使用直前まで浸漬しておきます。使用する際に十分に水洗いを行ってから、使用します。



じゅくじゅく【感染】

したティッシュを巻いておきます。

消毒薬を使用しないでください（アルコール入りのウエットティッシュもよくあります）。

4. 胃ろうのケア

シャワー浴が一番！ 清潔第一！ 基本的に入浴・入浴できない時は：きれいな蒸しタオルなどで拭きましょ。食事の前にテープルを拭くように、胃ろうの周りも優しく拭いて綺麗にしましょう。

・胃ろうと皮膚の間にガーゼなどを挟みこまないでください。

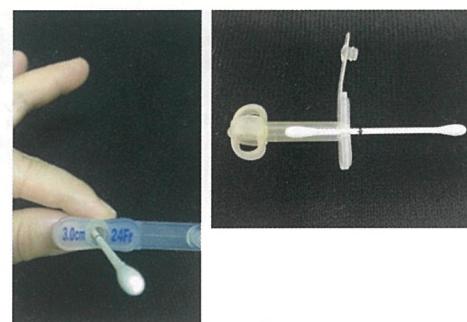
・少量の浸出液が出る場合は、やわらかくこよりに

・胃ろうに1～1.5cmほどのゆとりがあるか観察します。

・胃ろうの注入やケアについての説明をしたいと思いま

す。

5、口腔内の清潔
食事を摂らないと唾液の分泌が少なくなり、お口の中が汚染する可能性があります。口腔内の汚染は、肺炎に罹患者の危険性があります。歯ブラシやスポンジブラシなどを用いて常に口腔内をきれいに用いておきましょう。



(3)微温湯をフラッシュして通らない場合は、緊急時の連絡方法に従って電話を入れてください。
(2)綿棒などを使用して、胃ろうチューブ内の掃除を行ってください。
(1)胃ろうがくぐるくる回るか確認してください。(a)。



注意！栄養剤は入れないでください。

写真はラコールNF配合経腸用半固体剤を注入する前に容器にうつした状態です。在宅でミニキサー食の方も、1日1食は使用されている方も多く、固さを参考にしています。



写真は「フルーチェムース」を注入したものです。

フルーチェムース



フルーチェは、ベクチンが含まれており、牛乳のカルシウムと反応して固まります。とろみ加減がちょうど良いので、使用しました。生クリームを加えてエネルギーアップしています。

エネルギー173kcal たんぱく質3.1g

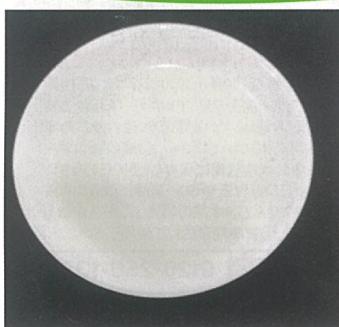
<材料(1人分)>
フルーチェ(House フルーチェ200g 4人分のものを使用)
ミックスオレンジ 50g
牛乳 30ml 生クリーム植物性 30ml

<作り方>
①生クリームを8分立てにします。
②①とは別のボウルにフルーチェを入れ、牛乳を加え、スプーンでとろりとするまで手早く混ぜます(ここまでが一般的なフルーチェの食べ方です)。
③②に生クリームを混ぜ合わせ、器に分け、冷蔵庫で冷やします。
※ミキサー食用デザートとしては、冷やさなくてもよいです。



アレンジレシピ
市販のフルーツスムージーを使用したムース

MCT入り牛乳羹

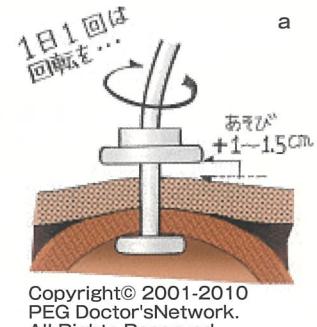


<材料(1人分)>
牛乳 100ml 水 50ml 砂糖 10g
MCTパウダー 13g(日清オイリオ13g 1パックを使用)
寒天 0.5g

<作り方>
①鍋にすべての材料を入れて、弱火から沸騰するまでかき混ぜます。沸騰後、2~3分かき混ぜて、寒天をよく溶かします。
②火をとめて容器に移し、粗熱をとります。
③静置して凝固させます。※寒天は1g、1.5gでも作成してみましたが、「0.5g」がちょうど良いようです。

(4)胃ろうの汚れ防止
・バンパー型の場合、次の力テーべル交換(通常6ヶ月ぐらい)まで使用するため、造設当初から汚れに注意して管理します。

・胃ろうの入り口にカーテーパルの長さが表示されているので、その長さを自信に綿棒を用いて愛護的に(耳のお掃除をするように...)カーテーパル内の汚れを掃除し、清潔に管理してください。



Copyright© 2001-2010 PEG Doctor's Network. All Rights Reserved.

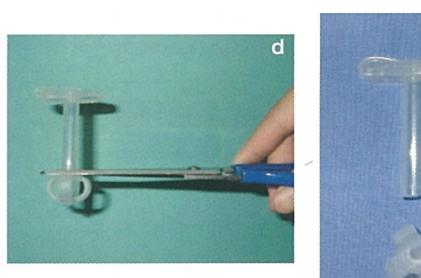
6.トラブル対応 胃ろうチューブが抜けてしまったとき

(1)胃ろうは、抜けたまま放置すると次第に閉じてしまします。応急的に胃ろうボタンを再挿入してください。ちた胃ろうボタンとなります。

(2)応急用の胃ろうは、抜け落とした胃ろうボタンとなります。

(3)再挿入の方法について
①抜け落ちた胃ろうボタンを水洗いしてください。

(b)



②このままでは、バンパーがあり、再挿入できないためバンパー部分をはさみで切り落としてください。

③切り離した上部を再挿入に場所にゆっくり挿入してください。

④胃ろうボタンが入っていた

場所にゆっくり挿入してください。

⑤胃ろうボタンが再び抜け落ちないように医療用テープ等で固定してください。

⑥このままでは、経口か

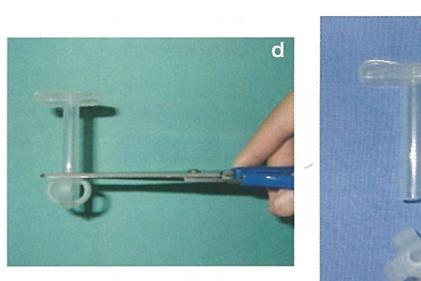
ら少しでも召し上がっていただけます。

当院の在宅で胃ろう栄養を

行っている方の多くは、ミキサー食を取り入れてもらっていますが、ラコールNF配合経腸用半固体剤やその他の栄養剤を併用してもらっています。ミキサー食については、「簡単に行なう」との声も多く聞かれますので、今回は、比較的簡単に作れるデザート特集としました。プリンも寒天も少しシリンジで注入できる固さです。

ミニキサー食レシピ (デザート特集)

経口方法に従って電話を入れてください。



d

⑦このままでは、経口か

ら少しでも召し上がっていただけます。

当院の在宅で胃ろう栄養を

行っている方の多くは、ミキサー食を取り入れてもらっていますが、ラコールNF配合経腸用半固体剤やその他の栄養剤を併用してもらっています。ミキサー食については、「簡単に行なう」との声も多く聞かれますので、今回は、比較的簡単に作れるデザート特集としました。プリンも寒天も少しシリンジで注入できる固さです。

プリン

一般的なレシピより卵の割合を減らし、カラメルソースをかけていただくプリンです。蒸し器で作りますが、なめらかに仕上がるポイントは、「こし器でこす」、「弱火で蒸す」の2点です。



エネルギー 156kcal
たんぱく質6.7g (カラメルソース含む)

<材料(1人分)>
プリン 卵 30g(Lの卵 1/2個) 牛乳 90cc
砂糖 10g(大さじ1杯強)
バニラエッセンス 少々
カラメルソース
砂糖 3g(小さじ1杯)

作り方

- 卵をよく溶きほぐし、砂糖と混ぜ、牛乳・バニラエッセンスを加え、まぜます。
- ①をこし器でこし、器にそそぎます。表面に泡ができる場合は、スプーンでとり除いてください。
- 蒸気のたった蒸し器に器に入れ、弱火で15分蒸します。
- 注意)材料に卵を使用しているため、強火で加熱すると「す」が立ってしまうことがあります。初めから弱火で蒸すことが、表面をなめらかに仕上げるポイントです。

蒸し器に入れる器の数によっては、15分以上かかることもあります。15分経過後、固まり具合を確認してください。

④カラメルソースの砂糖を水と合わせ、煮詰めます。1人分の量が3gと少ないため、複数個分にして作ったほうが、作りやすいでしょう。

⑤プリンにカラメルソースをかけます。

<胃ろうに注入する場合>
プリンにカラメルソースをかけ、スプーンでまぜると、シリンジに入れやすくなります。

MCT入り卵豆腐

プリンと同じように作れる卵豆腐を紹介します。エネルギーアップのために、MCTを加えました。※豆乳プリンとして、カラメルソースや蜂蜜をかけて、デザートにしてもよいレシピです。



エネルギー 187kcal たんぱく質6.7g (醤油やドレッシングは含みません)

<材料(1人分)>
卵 30g(約1/2個) 牛乳 90cc 砂糖 10g
MCTパウダー 13g(日清オイリオ13g 1パックを使用)

作り方

- 卵をよく溶きほぐし、豆乳とMCTパウダーを加えてまぜます。
- ①をこし器でこし、器にそそぎます。表面に泡ができる場合は、スプーンでとり除いてください。
- 蒸し器に入れ、弱火で15分蒸します。
- 味付けは、わさび醤油。和風ドレッシングでもよいでしょう。

プリンのムース



胃ろうに注入する場合に、プリンをミキサーにかけてもよいのですが、ホイップした生クリームを加えてムースにしてみました。

市販の南瓜プリン1個(100kcal)に、生クリームをホイップして加えて、冷蔵庫で固めます。今回は30gの生クリームを使用し、約220kcalになりました。