

Nutrition Department Activity Report

『NSTのためのがん悪液質診療ハンドブック』刊行



執筆者一同

がん悪液質は、体重減少や食欲不振だけでなく、慢性炎症や骨格筋量の減少を伴い、患者さんの生命予後やQOLに大きく影響する重要な病態です。近年、本邦ではアナモレリンの登場により治療の選択肢が広がりました。当院では栄養療法・運動療法・薬物療法などを組み合わせた多職種チーム「チームアナモレリン」による支援を実践しています。

本書『NSTのためのがん悪液質診療ハンドブック』では、こうした当院の取り組みと現場の工夫を紹介しています。

管理栄養士 蓮沼真愛さん快挙!!!!

地元食材で「減塩でも美味しい」を実現

日本病態栄養学会レシピコンテストで審査員特別賞を受賞



受賞献立「秋彩ごはん」

1月30日から2月1日に国立京都国際会館で開催された第29回日本病態栄養学会年次学術集会のレシピコンテストにおいて、当院栄養科が審査員特別賞を受賞しました。

今回のテーマは「減塩」です。福島県の食塩摂取量は男性ワースト1位、女性ワースト2位とされ、減塩は地域の重要な健康課題です。一方、フルーツ王国と呼ばれる福島の果物にはカリウムが多く含まれ、余分な塩分を対外へ排出する働きがあります。そこで、地元食材である「会津みしらず柿」と鱈を組み合わせたオリジナルレシピを考案しました。柿と鱈は意外にも相性が良く、旬の食材を活かすことで、減塩でも美味しく楽しめる献立に仕上げました。

当日は会場内で試食も行われ、多くの来場者から好評をいただきました。今後も地域の食材を活かしながら、健康づくりにつながる食の提案を続けていきたいと考えています。

蓮沼真愛



学会当日の風景