がんと栄養

第8号 2018年12月

偶数月に発行

発行:西神戸医療センターNST

今回のテーマは「栄養補助食品の活用について」です

食事を食べられないときに栄養を補う工夫

がんの治療中には、その副作用(吐き気や便秘・下痢、食欲不振など)により、 体重が減ってしまうことがあります。治療をつづけるためにも<u>体重を維持し、減ら</u> **さないことが大切**です。

そのためには、十分なエネルギー量、たんぱく質量を食事から補うことが必要です。しかし、もともと小食であったり、体調の変化で食欲がなかったりする場合には、十分な量を食べられないことがあるかもしれません。

体調が悪いときなど、一時的に食事をとれないときには、少量で高エネルギー、 高たんぱく質の栄養補助食品も活用してみてはいかがでしょうか。

また市販食品でも、ヨーグルトやプリン、カステラなど、できるだけ<u>たんぱく質量</u> **の多いもの**を補食に取りいれてみましょう。

本号では、<u>栄養補助食品の活用※ 第2弾</u>として、飲料タイプの補助食品のアレンジレシピをご紹介します。どうぞお試しください。

※栄養補助食品の活用については 「がんと栄養新聞 第4号」をご参照ください。



(1)栄養補助食品・食べ方について

飲料タイプの栄養補助食品の摂り方のポイントをお示しします。

- ① 一気に飲まずに、少しずつ飲む(開封後は冷蔵庫で保管してください)
- ② 食事と食事のあいだに、おやつとして飲む
- ③ のどが渇いたときなどに、水やお茶のかわりに飲む
- ④ 製氷皿で小さなアイスブロックにして食べる



飲みやすい・食べやすい方法をお試しください。



(2) 栄養補助食品・アレンジメニュー

今回は飲料タイプの栄養剤を用いたアレンジメニューをご紹介します。同じ、または似たフレーバーのものでお試しください。

*栄養成分量は目安のものになります。

パンケーキ

*3 枚分

材料

- ·栄養剤(1本)
- *バナナまたはミルク味
- ·牛乳(75ml)
- ·パンケーキ粉(150g)
- ① 栄養剤と牛乳をあわせ、甘味のない パンケーキ粉を加えよく混ぜあわせる。
- ② フライパンで、弱火で焼いて、できあがり。

さらにアレンジ!

<u>すりおろしニンジンを入れてもOK</u>

栄養成分(1枚量)

エネルキー: 300kcal たんぱく質:8g



いろいろスムージー

材料

- · 栄養剤…1 本
- *ミルク味
- ・果物…片手の手平分

フルーツスムージー

- ① バナナ1本またはイチゴ5個などお好みの 果物を準備する。
- ② 栄養剤と一緒にミキサーにかけて、 できあがり。

さらにアレンジ! お好みの野菜を加えてもOK

材料

- ·栄養剤…1本
- *ミルクまたはコ-ヒ-味
- ・コーヒーゼリー…1個

アイススムージー *2 人分

- ① 栄養剤を容器から出し、凍らせる。
- ② コーヒーゼリーと一緒にミキサーにかけて、 できあがり。

栄養成分(1 人分) エネルキー: 250kcal

たんぱく質:8g



栄養成分(1 人分) エネルキー: 120kcal

たんぱく質:4g

がん治療中の食事についてお困りの方は、主治医に栄養相談を希望する旨をお伝えください。管理栄養士による栄養相談をご利用いただけます。抗がん剤の副作用 (食欲不振、味覚障害、下痢・便秘など)や、食事のお悩み、栄養補助食品の選び方、 利用方法など、食に関わることを何でもご相談いただけます。

*栄養相談は1回30分程度で、予約制です