



編集 / 阿部ますえ 岩崎さや香
 遠藤佳子 神谷蔵人
 工藤克昌 佐々木雄次
 鈴木信一 武山大輔
 丹田奈緒子 平田幸子
 布田美貴子 前嶋隆弘
 発行 / 東北大学病院NST広報係
 TEL.7120 FAX.7147

NUTRITION SUPPORT TEAM NUTRITION SUPPORT TEAM NUTRITION SUPPORT TEAM

栄養評価についてご紹介します！

栄養療法の適応を判断するためには、**栄養評価**は不可欠です。まず、**栄養スクリーニング**で**栄養障害**に陥っている、**栄養学的リスク**があるなど**栄養療法**の対象となる患者を抽出します。
 さらに**詳細な栄養評価**を加え、**栄養不良**の程度を判断し、**緊急度**に応じた**栄養のケア**を行います。

①**栄養スクリーニング**…病歴、身長、体重、体重変化などの容易に入手できる情報を指標としてすべての患者に対して実施するもの。

当院では、**BMI**と**CONUT**値を**栄養スクリーニング**指標として用いています

BMI (kg/m²) = 体重(kg) ÷ 身長(m)²

CONUT値 (Alb、TLC、T-choのスコアを積算して判定)

BMI	18.5	22.0	25.0
	▼	▼	▼
やせ	★	標準	肥満

あなたはどの位置にいますか？

ALB(mg/dL) スコア① 蛋白代謝能	≥3.50 0	3.00~3.49 2	2.50~2.99 4	<2.50 6
TLC(μL) スコア② 免疫能	≥1600 0	1200~1599 1	800~1199 2	<800 3
T-cho(mg/dL) スコア③ 脂質代謝能	≥180 0	140~179 1	100~139 2	<100 3
栄養レベル CONUT 値(①+②+③)	正常 0~1	軽度異常 2~4	中等度異常 5~8	高度異常 9~12

②**栄養評価**…病歴、**栄養歴**、**理学的所見**、**身体計測値**、**臨床検査データ**などを用いて、**栄養状態**を総合的に判断

摂取栄養量の評価

食事で**エネルギー・タンパク質**の摂取量が確認できます

料理ごとに**エネルギー・タンパク質**が表示されています

食札

グレープフルーツ ★1200kcal
 ごはん 100g 100g
 エネルギー・基準食 1

05月24日(月) 昼 (0012) 食事 重量:

★ごはん 100g	168	2.5
スープ	36	0.8
ポークシチュー	119	4.9
(ほうれん草の磯かき)	18	2.0
果物	32	0.6

1/2量→84kcal
 全量→36kcal
 1/2量→119kcal
 全量→32kcal

280kcal

栄養アセスメント画面

【栄養評価】 身長: 168.8cm (2009/03/06) 体重: 57.000kg (2009/03/06) BMI: 22.2 (標準) 目標体重: 57

【栄養計画】 必要量(簡便式) 1710 kcal/day
 Harris-Benedictの式による必要熱量 1837 kcal/day
 蛋白質: 57 g/day
 水分: 1710 ml/day
 BEE: 1413 傷害係数: 1.3 B-4
 活動係数(看護度): 1.3 B-4

診療支援の**栄養アセスメント画面**で「必要熱量」が確認できます。食事摂取量と必要熱量を基に、**エネルギー充足率**を評価することもできます。

★NSTによる詳細な栄養評価

身体計測

体成分分析機 (Inbody®)



体を構成する基本成分である**体水分**、**タンパク質**、**ミネラル**、**体脂肪**を定量的に分析し、**栄養状態**に問題がないか、**体はバランスよく発達**しているかなど、**体成分**を評価する検査

生化学検査

項目	結果	参考値
TP (総タンパク質)	6.5 g/dl	6.0-8.0
ALB (アルブミン)	3.7 g/dl	3.5-5.0
TLC (総白血球数)	1720 /μl	4000-10000
T-cho (総コレステロール)	140 mg/dl	120-180
CRP (C反応性タンパク質)	1.9 mg/dl	<0.3
PT (プロトロンビン時間)	12.25 sec	11.0-13.5
INR (国際標準化比值)	1.05	0.8-1.2
BUN (尿素窒素)	9 mg/dl	7-20
Cre (クレアチニン)	0.9 mg/dl	0.6-1.2
Che (ケルチン)	201 IU/l	100-250
Hct (ヘマトクリット)	37.7 %	37-47
K (カリウム)	4.1 mEq/l	3.5-5.0

RTP (PreAlb、RBP)、**微量栄養素** (Fe、Zn)、**肝機能**、**腎機能**など

間接熱量計測



安静時エネルギー消費量、**呼吸商**を測定。**炭水化物**、**脂質**、**タンパク質**など**エネルギー基質**の利用率を調べる検査

その他

握力・ピンチ力



- 窒素出納：タンパク質異化作用の程度と栄養摂取の妥当性の評価
- 食欲のスケール (Visual Analog Scale)：患者の主観的な評価 など

NSTでは、上記のように患者の**栄養状態**を複数の**栄養指標**・**臨床指標**を組み合わせて**総合的に判断**した上で、**栄養療法**を提案・実施しています。



文責：布田 美貴子 (栄養管理室)