

# 食道がん術後患者に 新しい食事基準「スワロウ食」を導入

東京都立駒込病院では、食道がん術後患者の摂食機能訓練を効果的に実施するために、「食事基準」スワロウ食」を新設しました。また、退院後の栄養管理が継続できるように、退院前の栄養食事指導についても検討を重ねてきました。東京都立駒込病院の摂食・嚥下リハビリテーションの実際とその効果について紹介します。

(編集部)



看護師の  
小林朋巳さん



看護師の  
藤本恵子さん



管理栄養士の  
風登江利子さん

## 業務の簡便化を目的に セット化された食事形態を検討

東京都立駒込病院では以前、食道がん術後患者の誤嚥性肺炎が起こるたびに食事のオーダーが変更されていました。そこで、セット化された食事形態

を検討することになったそうです。

「食道がん術後には反回神経麻痺により嚥下障害が出現します。当時は食事の基準などがまだ確立されていなかったため、誤嚥性肺炎を起こし入院が長期化するなどの問題もありました。そこで、『スワロウ食』という新しい

食事形態を検討しました」と外科病棟看護師の小林朋巳さんは言います。

「スワロウ食」とは、食事内容は同院基準のライト食軟菜（一般食の量を半量として味付けを若干濃く調整し、高栄養食品をプラスし栄養量を確保した食事）を基本とし、主食形態を五分粥から開始し、2日後に自動的に全粥へと段階を上げる

嚥下が困難な液体状の食品は段階的に使用する

患者個々の嚥下機能の程度に応じ、副食形態は「加工なし」と「ミキサーとろみ」の2種類に設定

経口での水分摂取増のために分食として「そしゃく・えん下困難者用食品・エンゲリード」以下、エンゲリードを提供する

電子カルテにセット食として展開できるように入力をシステム化する  
必要栄養量の不足は経腸栄養などで補う

という食事形態です。

## 食道がん術後の臨床栄養学的問題

### 嚥下による問題

反回神経麻痺の出現による  
誤嚥の発生  
喉頭の挙上障害  
吻合部の位置の変化と狭窄

誤嚥性肺炎  
嚥下障害

### 食事摂取量の低下

長期間の食事摂取量低下による  
腸管の萎縮  
腸管運動の低下  
(胃が形成胃管として用いられるため)  
胃貯留量、胃酸分泌、胃酸酸度の低下  
など  
胃の変形による運動機能の低下  
粘膜面積の低下、迷走神経の切断など

低栄養  
早期ダンピング症候群  
下痢

## スワロウ食の経過基準



実際は、スワロウ食軟菜全粥にも分食として「エンゲリード」がセットされる。

「スワロウ食」を検討するにあたって、まず食道がん術後患者に提供してはいけない食品をあげていくことから始めたそうです。

管理栄養士の風登江利子さんは、「水分の多いものや誤嚥しそうな食品を除いたので、水分補給のためにエンゲリードを分食としてつけました。現在は間食として食べてもらうため、朝食と昼食にセットしています」と言います。

### 術後7日目には 嚥下機能チェックを実施

小林さんは、「スワロウ食を提供するにあたっては、まず患者さんの嚥下

機能をチェックする必要がありました」と導入当手を振り返ります。

当初、病棟看護スタッフは氷片を使って嚥下機能をチェックしていましたが、飲み込んだかどうかははっきり確認できなかったといいます。

「氷片では喉頭の挙上も確認しにくいというデメリットがありました。プリンも使ってみたのですが、食塊が残って患者さんがむせてしまいました。そこで、エンゲリードを使ってみたところ、喉頭の挙上も確認しやすく食塊の残留も少ないことから、術後の嚥下機能チェックには適した物性をもつと思われました」と小林さん。

食道外科の三浦昭順医師も、「吻合

部のリークチェックを行う際には、体温で液化しないゼリーのほうが誤嚥のリスクが少なくなるため、エンゲリードは使いやすいと判断しました」と言います。

食道がん術後患者の嚥下機能チェックは術後7日目に行われ、翌日からスワロウ食が提供されています。

「術後8日目と9日目に五分粥のスワロウ食を食べていただいて、10日目に全粥になります。電子カルテも自動的に全粥に切り替わるようになっていきます。ただ、10日目に全粥にアップできない患者さんもいますので、その場合は看護師に電子カルテを調整してもらっています」と風登さんは話します。

### 誤嚥性肺炎の出現率も低下し 在院日数も減少

東京都立駒込病院のスワロウ食は2007年3月に導入されましたが、業務上の効率もアップしたそうです。病棟では、術後患者に画一的な食事を提供できるのでオーダーの仕方が簡便になり、栄養科でもオーダー変更に対する医師への問い合わせなどの複雑な業務がなくなったといいます。

「業務がスムーズになったというメリットも大きいのですが、患者さんの満足度が高いということがいちばんのメリットだと思います。スワロウ食の導入前は増粘剤を使っていたのですが、やはりおいしくないというか、見た目もあまりよくありませんでした。スワロウ食にしたら患者さんも、『久しぶりのごはんでこんなちゃんとしたものが食べられるんだ』『想像していたものより普通の食事だ』と満足しているようです」と小林さん。



食道外科の  
三浦昭順医師



医師、看護師、管理栄養士によるミーティング。多職種の連携による継続的な患者への援助が行われている

患者の退院後の食事に対する理解がしやすくなったという点もスワロウ食のメリットです。患者が「自分はこれが食べられるんだ」と入院中に実感できるので、退院後にこういったものを食べればよいのかということが理解できやすくなったということです。

そして、スワロウ食によって嚥下が困難な食品を段階的に使用したことなどで誤嚥性肺炎を防止することができ、在院日数も短縮することができました。

「スワロウ食導入前は20日を切るのが結構難しかったのですが、現在は14日前後で退院できるようになりました。誤嚥性肺炎によって発熱した時点で食事がストップされ、熱が下がってから食事を最初からやり直すといった

悪循環がなくなりました」と看護師の藤本恵子さんは言います。

三浦医師も、「食道がん術後の患者さんは喉頭麻痺もあるので誤嚥を起こしやすいのです。誤嚥が原因で肺炎を発症し発熱してしまうと食事ができなくなってしまいます。すると、体力が回復しないので社会復帰がどんどん遅れてしまう。また、誤嚥することで患者さんが怖がってしまって、食べられなくなるという悪循環になるわけです。脳梗塞の患者さんと違って意識もはっきりしていますから、食事の練習をして自信をつけていただくという意味でもスワロウ食は効果的です。食道がん術後の患者さんの嚥下障害の大半は改善するものなので、入院中に食べられるかどうかという差は非常に大き

いと思います」と話します。

在院日数が短縮されたことに加え、摂食機能療法による増収というメリットもあります。そして、誤嚥性肺炎で苦しむ患者が減ったことで、小林さんや藤本さんの仕事に対するモチベーションも上がったようです。

「やはり、患者さんが元気になったという達成感があります。そして、患者さんが食べられるようになって退院する」ということにやりがいを感じています。経管栄養だとそれ自身が苦痛ですし、日常生活も拘束時間ができてしまいますが、口から食べられることによって行動時間も範囲もひろがります。そういった点で患者さんのQOLが向上するので、食事摂取の方法を検討してよかったと思っています」

医師、看護師、管理栄養士が連携をとりながら、継続的に患者の栄養状態の改善にかかわり、「スワロウ食」という新たな食事形態を導入した東京都立駒込病院。どの職種も「まだまだ改良の余地はある」と口をそろえて言うように、今後の摂食・嚥下リハビリテーションの展開にも期待できるのではないのでしょうか。

**Apple**  
りんご果汁100%のおいしさ

**Grape**  
グレープの豊かな味と香り

**Mint**  
爽快感が広がるミント風味

スライスゼリーの写真は、グレープゼリーです。

**物性** 口腔・咽頭内で液化しにくく飲み込みやすい

**色合い** 飲み込みの状態を確認しやすい (Engelredミニグレープ)

**容量** 使い切りできる小容量 (29g)

**容器** スライスしやすいポーションカップ

**管理** 常温管理が可能で取扱いやすい

**栄養成分・原材料** (1個〔29g〕あたり)

栄養成分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	キシリトール	原材料
アップルゼリー	18kcal	0g	0g	4.5g	2~5mg	26mg	-	濃縮りんご果汁、砂糖、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、りんご抽出物、香料、クエン酸Na、乳酸Ca
グレープゼリー	18kcal	0g	0g	4.6g	8mg	2~9mg	-	濃縮ぶどう果汁、砂糖、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸Na、クチナシ色素、乳酸Ca、香料、酸化防止剤(ローズマリー抽出物)
ミント風味ゼリー	17kcal	0g	0g	4.7g	19mg	14mg	1.2g	濃縮洋なし果汁、結晶バラチメース、濃縮しモン果汁、寒天、甘味料(キシリトール、スクラロース)、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸Na、香料、乳酸Ca

販売者 株式会社 大塚製薬工場  
徳島県鳴門市撫養町立岩字1-1-5  
販売提携 大塚製薬株式会社  
東京都千代田区神田町2-9

お問い合わせ先 大塚製薬医薬情報センター  
〒108-8242 東京都港区港南2-16-4 品川グランドセントラルタワー  
TEL 050 (316) 12345

(07.09作成)