



胃ろう食を実施している方へ



胃ろう食とは

経口食をミキサー等で粉碎し、とろみをつけ半固形の流動状態にしたものを横浜療育医療センターでは胃ろう食と呼んでいます。

目的

口から食べる食事は歯で噛みすりつぶし半固形状態で胃に到達します。胃ろう食の利点は経管栄養者(胃ろう)にも、ごはんを口から食べた時に近い状態で栄養を胃に入れることができます。

胃ろう食は自然に近い形で 栄養がとれ、ご家族と一緒にお食事を楽しむことができます。 便通がよくなったり皮膚状態が改善されたりすることもあります。

また、とろみは胃食道逆流を予防することが期待できます。

胃ろう食実施方法の紹介

胃ろう食の量	注入の方法
胃ろう食100ccの場合 (100kcal)	胃ろう食以外の水分を先に注入 1回で100ccをゆっくり注入
胃ろう食200ccの場合 (200kcal)	胃ろう食以外の水分を先に注入 1回目 100ccをゆっくり注入 5分程あけて 2回目 100ccをゆっくり注入
胃ろう食300ccの場合 (300kcal)	胃ろう食以外の水分を先に注入 1回目 150ccをゆっくり注入 5分程あけて 2回目 150ccをゆっくり注入

水分注入は胃ろう食の前に行うことで、胃・腸の動きが良くなるという見解をもとに実施しています。
ご家庭での胃ろう食の実施状況をお聞かせて頂いた上で調整し、できる限り上記の方法で行えるようにしたいと思います。



当センター 胃ろう食の紹介



当センター 胃ろう食の作り方

①主食は、エネルギーを上げるため、軟飯と全粥を混ぜています。そして、粉碎がしやすいよう、加水軽減ができるよう、又 注入がしやすいよう、スペラカーゼ（べたつき分解酵素）を加えています。



②主食と副食は、分けてミキサーにかけています。

- ・粒なしにしています。
- ・濾してはいません。
- ・加水は、食材により異なり、30～60ml（胃ろう食300の場合）になります。
- ・とろみの目安は、マヨネーズ状を滑らかにし、やや固めにしています。（胃食道逆流症の方に合わせています）

③最後に、野菜ペースト・マヨネーズ・ケチャップなどで、模様やイラストを入れています。



胃ろう食の種類	栄養量		
胃ろう食100	エネルギー 100kcal タンパク質 4g	脂質 2.6g 水分 80ml	塩分 0.5g 食物繊維 1.5g
胃ろう食200	エネルギー 200kcal タンパク質 8g	脂質 5.2g 水分 160ml	塩分 0.9g 食物繊維 2.9g
胃ろう食300	エネルギー 300kcal タンパク質 12g	脂質 7.8g 水分 240ml	塩分 1.3g 食物繊維 4.1g

※ 栄養価は、経口食同様に日々異なっています。月単位に過不足がないようにみています。
 ※ 同時に、定期的に「体重の変化」もみています。

