第27回日本呼吸ケア・リハビリテーション学会学術集会

コーヒーブレイクセミナー8

日　時：2017年11月18日（土） 14:50～15:40

会　場：仙台国際センター D会場 会議棟3F 白橿

〒980-0856 宮城県仙台市青葉区青葉山無番地

COPD患者向け栄養レシピの提案 ～おいしく食べて頂くために～

座 長：陳　　和夫 先生

（京都大学大学院医学研究科 呼吸管理睡眠制御学講座 特定教授）

演 者：田中　弥生 先生

（駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 教授 ）

参加方法

整理券の配布はございません。 直接会場までお越し下さい。

共　催　第27回日本呼吸ケア・リハビリテーション学会学術集会 ／ フィリップス・レスピロニクス合同会社

第27回日本呼吸ケア・リハビリテーション学会学術集会
コーヒーブレイクセミナー8

2017年11月18日（土）14:50〜15:40 仙台国際センター D会場 会議棟3F 白橿

COPD患者向け栄養レシピの提案　〜おいしく食べて頂くために〜

田中 弥生　駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 教授

COPD患者は呼吸機能の低下や横隔膜の動きの悪さをカバーするため呼吸筋の仕事量が増加することで、呼吸に多くのエネルギーを消費することは良く知られている。COPD患者は膨張した肺が胃を圧迫することで食欲がわかないことに加え、食事をとることで息苦しくなり疲れてしまうため、食事の量を充分とるのが難しいと言われている。その結果エネルギーをはじめとした栄養素が不足となり、次第に痩せてしまう。また、呼吸筋や下肢筋などの筋力も低下し、動くだけで息切れや倦怠感が増加するためさらに体を動かさなくなり食欲が低下するという悪循環に陥る。COPD患者にとって栄養食事療法は、運動療法と同じく、病気の進行を遅らせ再入院の予防をするために重要な要素であるが、実際には取り組みが充分であるとは言いがたい。

特に高齢者は、食の好みや生活環境等もあり、高エネルギーの食事を取るのが難しい。超高齢化社会の今、介護者側の負担も減らしながら在宅で栄養管理をすることが重要となるが、患者向けレシピを作っても実際に患者、患者家族が日常生活の中で使えるものでないと意味がないと考えている。今回、実際の患者会の意見も取り入れ、患者や患者家族が手軽に調理できるようなレシピを発表し、その意義と今後のCOPD患者に対するアプローチについて考察する。

略 歴	1981年	特定医療法人新都市医療研究会君津会南大和病院栄養科入職
	1991年	同栄養科科長、同会南大和老人保健施設栄養科長兼務
	2000 年〜2007年	同会南大和病院グループ 統括栄養科長
	2004 年	関東学院大学人間環境学部健康栄養学科非常勤講師
	2008 年	駒沢女子短期大学食物栄養科准教授
		医療法人新都市医療研究会君津会南大和病院栄養科顧問
	2009 年	駒沢女子大学人間健康学部健康栄養学科准教授
	2010 年	慶應義塾大学看護学部非常勤講師兼任
	2014 年	東京医科歯科大学歯学部非常勤講師兼任
	2014 年 4月	駒沢女子大学人間健康学部健康栄養学科教授
	2015 年 3月	博士号取得（スポーツ医学）

フィリップス・レスピロニクス合同会社
〒108-8507 東京都港区港南二丁目13番37号フィリップスビル
www.philips.co.jp/healthcare/

© 2017 Philips Respironics GK