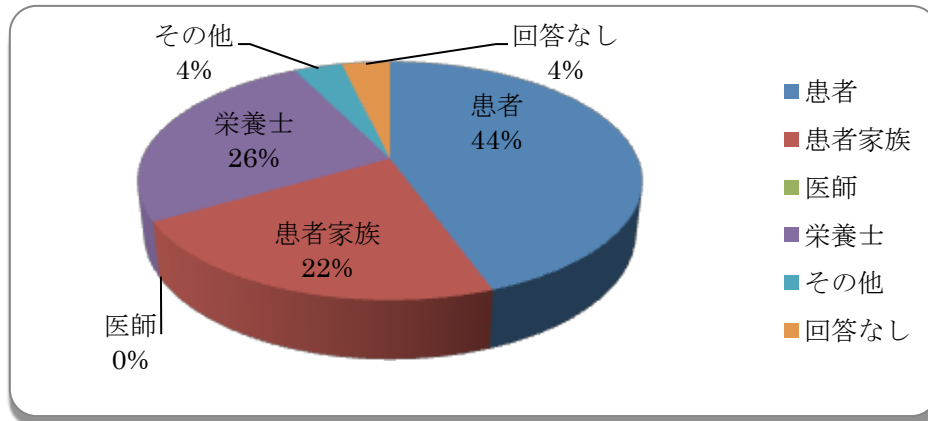


低たんぱく調実習 in kansai

アンケート集計結果

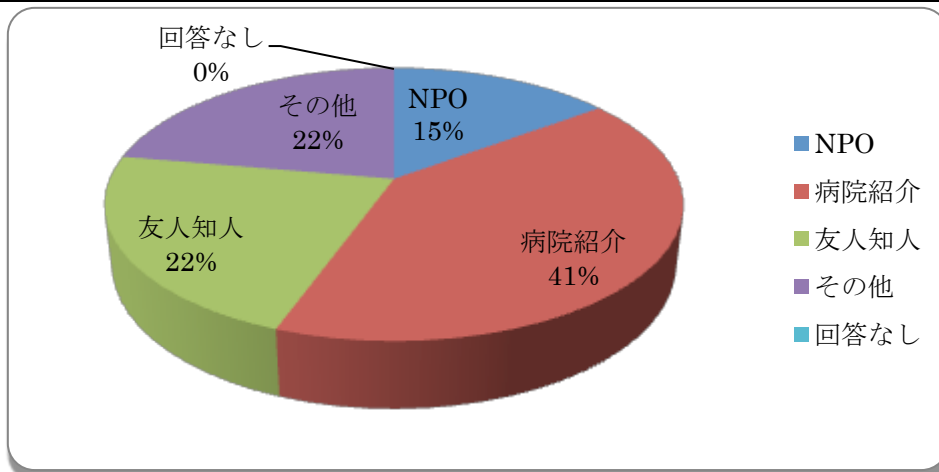
1) 参加者

	患者	患者家族	医師	栄養士	その他	回答なし	合計
第1回	6	2	0	1	1	0	10
第2回	6	4	0	6	0	1	17
合計	12	6	0	7	1	1	27



2) 開催はどのように知ったか

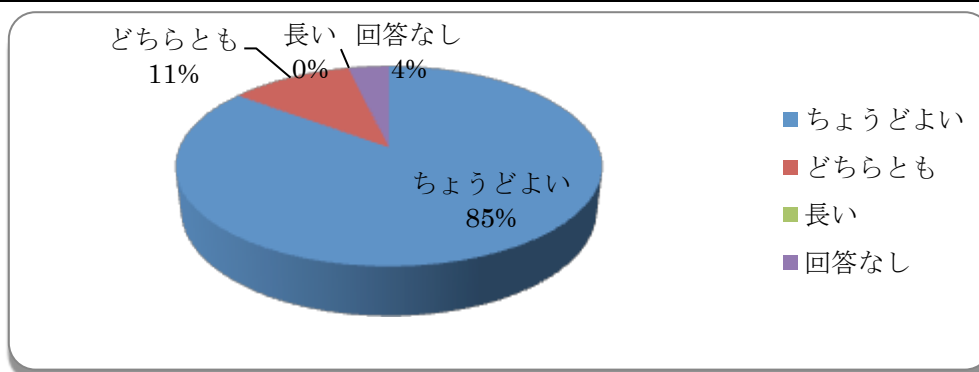
	NPO	病院紹介	友人知人	その他	回答なし	合計
第1回	3	3	1	3	0	10
第2回	1	8	5	3	0	17
合計	4	11	6	6	0	27



3) ~7)	はい	いいえ	回答なし
デモンストレーションは分かりやすかったか。	16	0	1
電子秤での計量は分かりやすかったか。	17	0	0
自宅における食事で低たんぱく食品などを使用しているか。	10	4	3
本日の調理実習を通して今後ご自宅で作れる自信がついたか。	9	2	6
参加費は適切か。	15	1	1

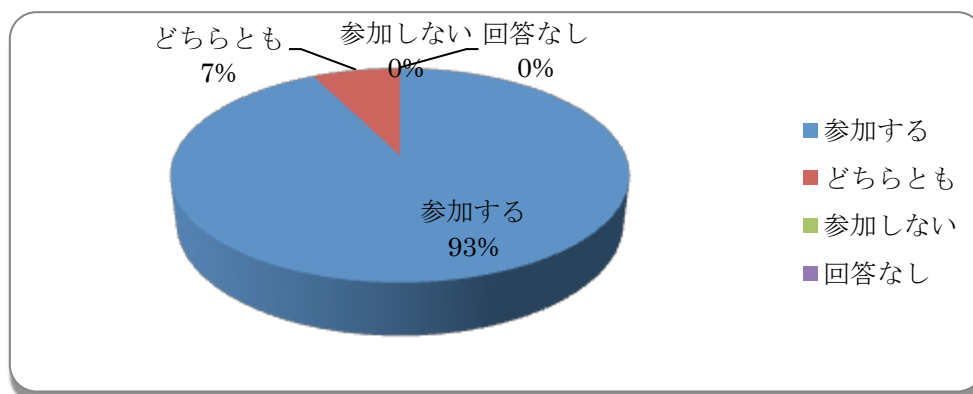
8) 実習時間はいかがでしたか。

	ちょうどよい	どちらとも	長い	回答なし	合計
第1回	10	0	0	0	10
第2回	13	3	0	1	17
合計	23	3	0	1	27



9) 今後も調理実習があれば参加されますか。

	参加する	どちらとも	参加しない	回答なし	合計
第1回	10	0	0	0	10
第2回	15	2	0	0	17
合計	25	2	0	0	27



10) 感想

<患者本人>

- 想像していたより美味しくいただきました
- いただいたレシピを参考に自宅でも味わってみたいし、食事に取り組みたいと思う
- たけのご飯おいしかったです
- 1回のメニューの中で野菜がたっぷりあって、量も十分で満腹しました
- ドリアのソースが少し固めだったのでごはん全体にかからず、次回からはうすくのばしてたっぷりかかるようにしようと思いました
- たけのご飯は作れますが、その他の食事は作れない

<患者家族>

- でんぷん米ははじめて食べましたが、意外と食べやすかったです
- 生野菜が多く食べられることが初めてわかって、これからも取り入れたいと思いました

<栄養士>

- 計量の大切さを感じました
- 普通の料理に比べて手間が余計にかかるという訳ではないので、使いやすいと思いました(ドリア)
- でんぷんごはんがおいしく食べられることを知り、患者さんにお知らせできると感じた
- これからも参加して実践できるもの 利用方法を知っていきたいと思った
- でんぷん米でこのようにおいしくいただけよかったです
- 機会があったら患者様に伝えていけたらと思っている
- 以前、キッセイのでんぷん米を何度か試作したが、米粒がプリプリで食べにくい印象があった。今回は食べやすかった。かなりうるち米のごはんに近いと思った
- 低たんぱくパン(手作り or パン Mix 使用共に)はどうしてもおいしいとは思えません。パンだけは50%程度たんぱく質を減らしたもので食べるほうが自分としては良いです。このパンだけは患者様にあまりおすすめでないのが問題です

11) その他意見・要望等

<患者本人>

- 出来るだけ調理実習のある場所を教えてください。関西で
- 貧血に効果のあるメニューをお願いします
- パン、餅を使った料理
- 麺類
- 腎臓病の宣告を受けて2か月ばかり不安ばかりの毎日です。しばらく努力して結論を出したいと思います

<患者家族>

- 次回楽しみにいたします
- ごく普通の肉じゃがやその他
- 麺類

〈栄養士〉

- でんぷん麺の調理をやってみたい
- パン麺類をお願いしたい
- 大変勉強になりました。ありがとうございました。患者さんに具体的なアドバイスができそうです
- スタッフとして参加しましたが、戦力にならず申し訳ありませんでした

まとめ

今回、参加者 18 名、スタッフ 5 名の参加であった。前回と比較すると参加者 180%増加した。アンケート配布 18 枚 回収 17 枚 回収率 94%だった。

問 3～問 7 について「はい」と答えた方が 78%と、ほとんどの方から良好な回答が得られた。また、問 6 の自宅で作れる自信がついたかに対して、「いいえ」と回答された方の理由は「慣れていない」「日常的に料理をしていない」だった。

実習時間についても 85%の方が「適切」と回答され、デモンストレーションから調理実習 最後の参加者全員による質疑応答時間を含めた 1 日のスケジュールが適切であったと思われる。また、参加者の 88.2%の方が「次回も参加したい」と回答された。

でんぷん製品を使った料理がおいしかったという意見、でんぷん製品を使ったパンや麺料理を知りたいという意見が聞かれた。

考察

2009 年透析患者数 290675 人 前年より 8053 人の増加。新たに透析導入 37543 人 死亡 27729 人。100 万人対比 2279.6 人 前年より 66.2 人の増加。

県別では、京都 5846 人 大阪 21036 人（全国第 2 位） 兵庫 12021 人（全国第 9 位）。年齢で検討すると、男女ともに 55 歳以降で患者数が急増する傾向が認められた。最も割合が高い年齢層は男性で 70～75 歳で 15.0%、女性では 75～80 歳で 16.0%であり、同様の傾向が近年認められている。透析導入年齢では、男性 66.4 歳 女性 69.1 歳である。原疾患の第 1 位は糖尿病性腎症で 44.5%、第二位が慢性糸球体腎炎で 22.0%、腎硬化症が 10.7%であった。（日本透析医学会 わが国の慢性透析療法の現状より引用）

腎臓病保存期の食事療法にはでんぷん製品の利用が不可欠であり、この実践のためには 調理実習が不可欠であると、今回も実感できた。

各テーブルとも参加者が共同で調理を行い、計量の大切さが理解できたのではないと思われる。次回より、調理をスムーズに行うためにデモンストレーション後、調理手順を再度各テーブルのスタッフが説明を行ったほうがよいと考える。また、患者家族・栄養士の区別ができるよう、次回は参加者にも名札を準備する。

今後は、検査データを持参していただき、実習終了後の質疑応答の場を利用して、専門栄養士より栄養相談を行うことも検討する。