

マキシロ術後食の再評価 および今後の課題

社会医療法人 敬和会 大分岡病院
臨床栄養部 管理栄養士 後藤 恵

在永美穂,竹内正彦,田中翔一,小椋幹記,松本有史

病院概要

●設立：1954年5月（岡医院として創設）

●病床数：203床

●医療機能：

二次救急病院、地域医療支援病院として200以上の診療所と連携（紹介制）

●診療科・センター：

心血管センター、消化器センター、創傷ケアセンター、救急・総合診療センター、サイバーナイフがん治療センター、口腔顎顔面センター

その他、整形外科、脳神経外科、内科等 28の診療科を備える



口腔顎顔面センター

- マキシロフェイシャルユニット

顎変形症、その他外傷（顎骨骨折）による治療など

- 矯正歯科ユニット

- 口唇口蓋裂ユニット（先天性口唇口蓋裂）

顎変形症・・・

症状）下あごが突き出した下顎前突

上あごが下あごより前に出ている上顎前突

噛みづらさを感じる咬合不全

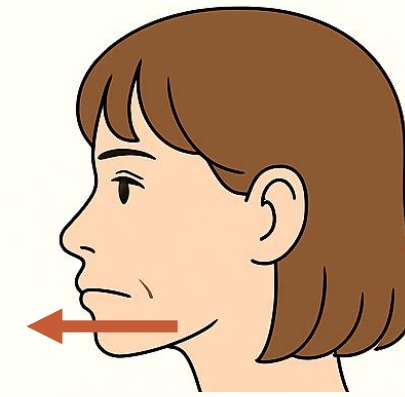
笑うと上の歯ぐきが見えるガミースマイル など

ほか、顔面非対称や開咬など

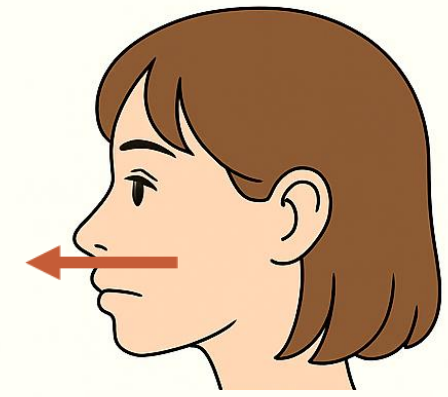
手術）下顎骨形成術・上下顎骨形成術（下顎または両顎の骨を切って位置を整える）

※必要に応じてオトガイ形成術（下顎の先端を整える）

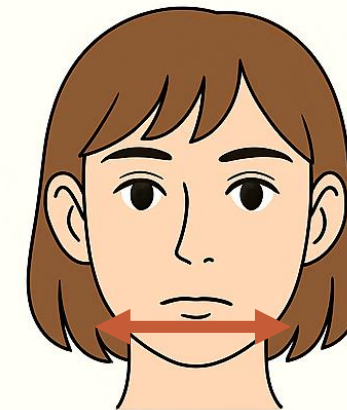
⇒術後、口腔内の腫脹や疼痛、しびれ、開口障害
咀嚼困難感、嚥下障害を生じやすく
食事摂取への影響が大きいことが問題です



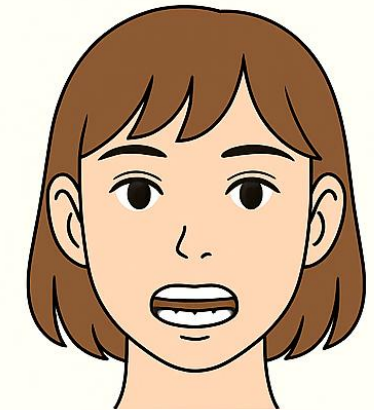
下顎前突



上顎前突

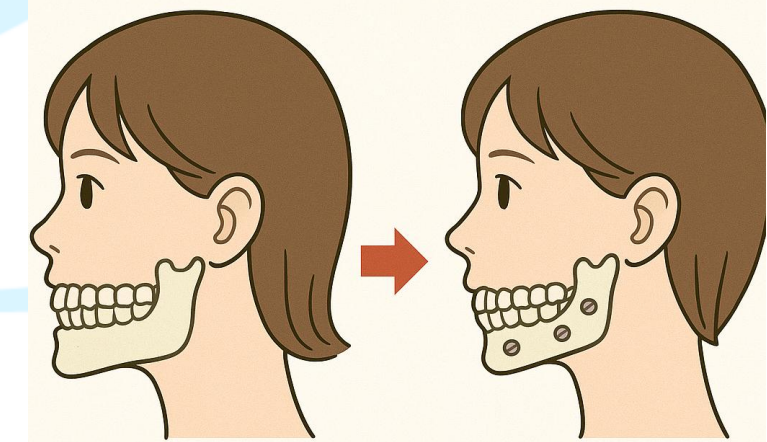


顔面非対称



開咬

（例）下顎骨形成術



背景

●口腔外科的手術（下顎または上下顎骨形成術、オトガイ形成を含む

全身麻酔下で行う手術）を受けた顎変形症患者（10代～40代）を対象に

マキシロ術後食を提供

●従来はミキサー食に類似した食事形態

「見た目の悪さ」「満足感が得られない」と不満が多数

●これらの不満を改善するため、過去2度アンケート調査を実施

歯科医師と連携、メニューの検討・改良を重ね、現在のマキシロ術後食を導入

見た目や味、満足度の改善に繋がった



目的

- マキシロ術後食の再評価を行い、新たな課題を明らかにする
- 患者ニーズの特徴を捉え、
経時的な変化にも対応したマキシロ術後食の改良を目指す

術後、食事開始～退院までの流れ

手術当日 術後3時間後

飲水テスト実施

飲水のみ

術後1日目 口腔ドレーン抜去

// 昼 食事開始

マキシロ術後食

(コード3～4)

術後4日目頃

軟菜食

(コード4)

術後7日目以降 自宅退院

軟菜食～常食

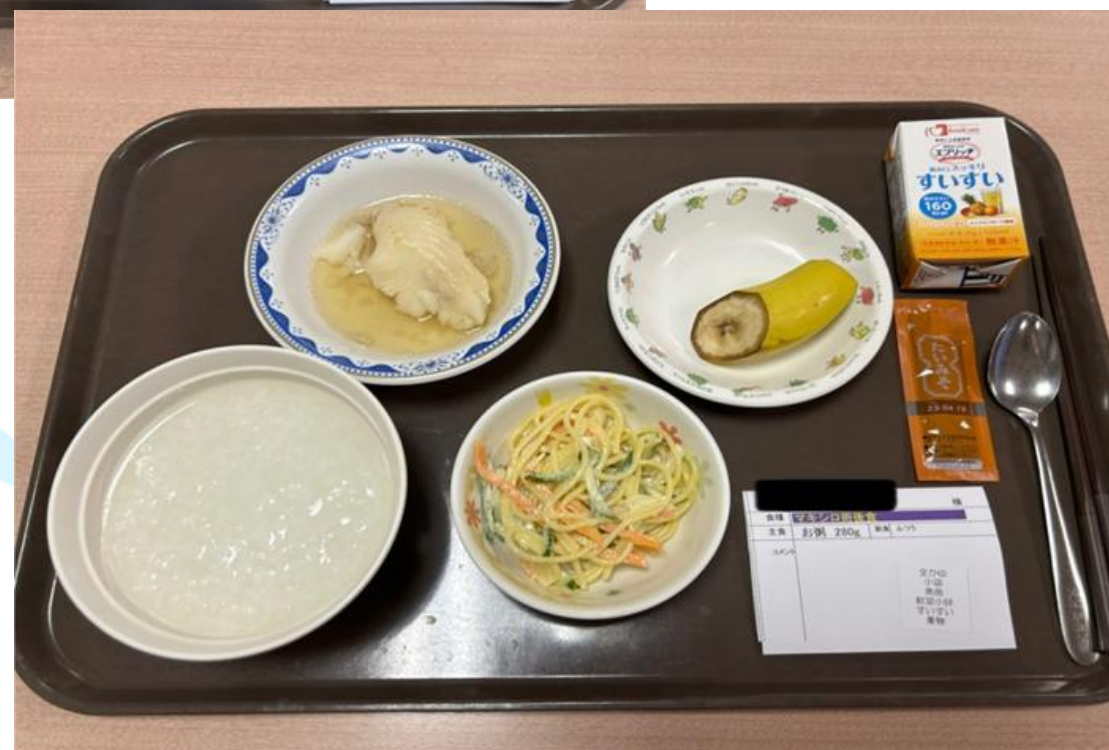
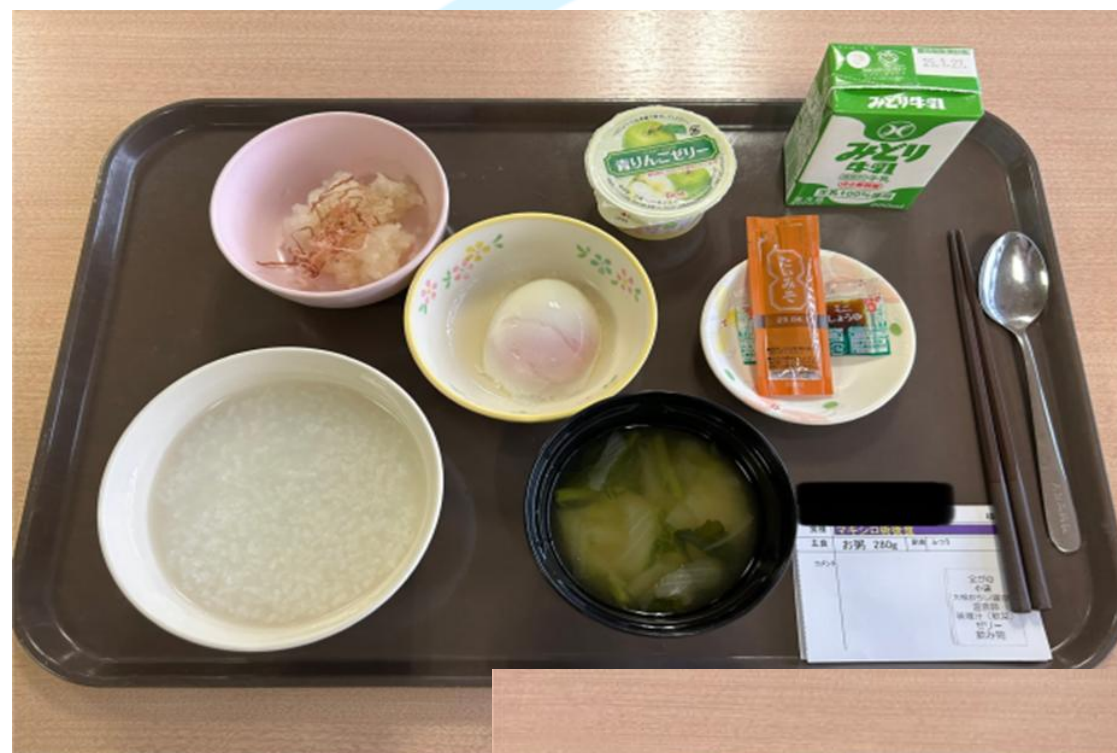
～管理栄養士による介入～

- ◁入院～術前/入院時アセスメント
術後食についての説明
- ◁術後1日目～/術後の状態確認、摂食状況の確認
必要に応じた食事内容の調整
- ◁術後4日目以降/食上げの可否についての確認
- ◁退院時/必要に応じて食事相談、栄養指導



4	箸やスプーンで切れるやわらかい料理	舌で押しつぶしが可能で誤嚥と窒息のリスクに配慮した素材と調理方法を選んだ料理
---	-------------------	--

マキシロ術後食の概要



	水・土	火・木・日	月・金
朝	全粥280g+小袋 大根おろし 温泉たまご 味噌汁(軟菜) ゼリー 牛乳	全粥280g+小袋 大根おろし オムレツ 味噌汁(軟菜) ゼリー 牛乳	全粥280g+小袋 大根おろし たまご焼き 味噌汁(軟菜) ゼリー 牛乳
昼	全粥280g+小袋 冷や奴80g とろろ にゅうめん フルーツ 補)メディミルプリン	全粥280g+小袋 豆腐ハンバーグ スライストマト ヨーグルト 補)コーンスープ	全粥280g+小袋 煮奴80g 和え物 補)カロリーメイトゼリー
タ	全粥280g+小袋 茶碗蒸し 焼きナス フルーツ 補)すいすい	全粥280g+小袋 煮魚60g 小鉢(軟菜) フルーツ 補)すいすい	全粥280g+小袋 里芋そぼろ煮 たまご豆腐80g フルーツ 補)すいすい

3日間のサイクルメニュー

主食形態:全粥(おじや)、副食形態:ふつう

栄養補助食品:

カロリーメイトゼリー(200kcal)

メディミルプリン(100kcal)

コーンスープ(200kcal)

すいすい(160kcal) ※必要に応じて個別対応

方法/対象者

方法：アンケート調査

質問項目：

- ①食事の質（味・量・食べやすさ・見た目）②食事の満足度
- ③栄養補助食品について ④アレルギーや嗜好、持ち込み食の有無
- ⑤術後食に関する意見や感想、管理栄養士の介入に関する自由記載

対象者：

2024年12月9日～3月25日の期間、顎変形症に対する下顎または
上下顎骨形成術（オトガイ形成を含む）を受けた患者20名（男性：7名、女性：13名）

対象年齢：16～41歳（平均年齢：25.8歳）

食事に関するアンケート

○ご協力をお願い

このアンケートは、口腔外科術後の患者様を対象としています。

マキシロ前術後食に関するご意見やご感想を伺い、今後の食事の改善や満足度向上を目的として実施しております。

※マキシロ前術後食とは、口腔外科的手術を受けた日の翌日昼食より開始される（概ね3日間程度）食事のことです。

回答はすべて匿名で行われ、個人を特定することはありません。ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

○基本情報

年齢： _____ 歳

性別： ☐ 男性 ☐ 女性

設問の回答欄にチェックマークを付けて、回答してください。

1. 食事の満足度

1.1. 食事全体に満足していますか？

☐ とても満足

☐ 満足

☐ ふつう

☐ やや不満

☐ 不満

2. 食事の質について

2.1. 食事の味はいいがでしたか？

①主食（お粥や軟飯など）について

☐ とても美味しい

☐ 美味しい

☐ ふつう

☐ あまり美味しくない

☐ 美味しくない

※あまり美味しくない、美味しくないに回答された方へ

主食の内容とその理由をお聞かせください。

②副食（メインのおかずなど）について

☐ とても美味しい

☐ 美味しい

☐ ふつう

☐ あまり美味しくない

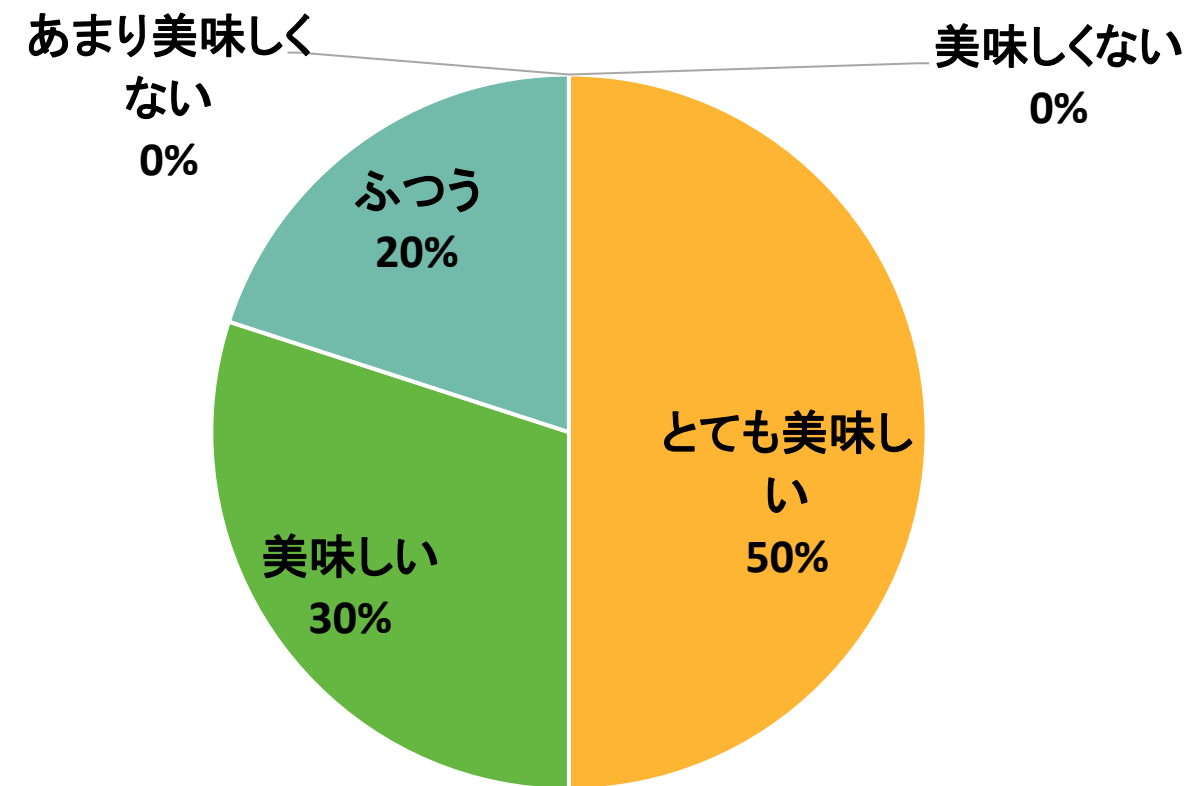
☐ 美味しくない

※あまり美味しくない、美味しくないに回答された方へ

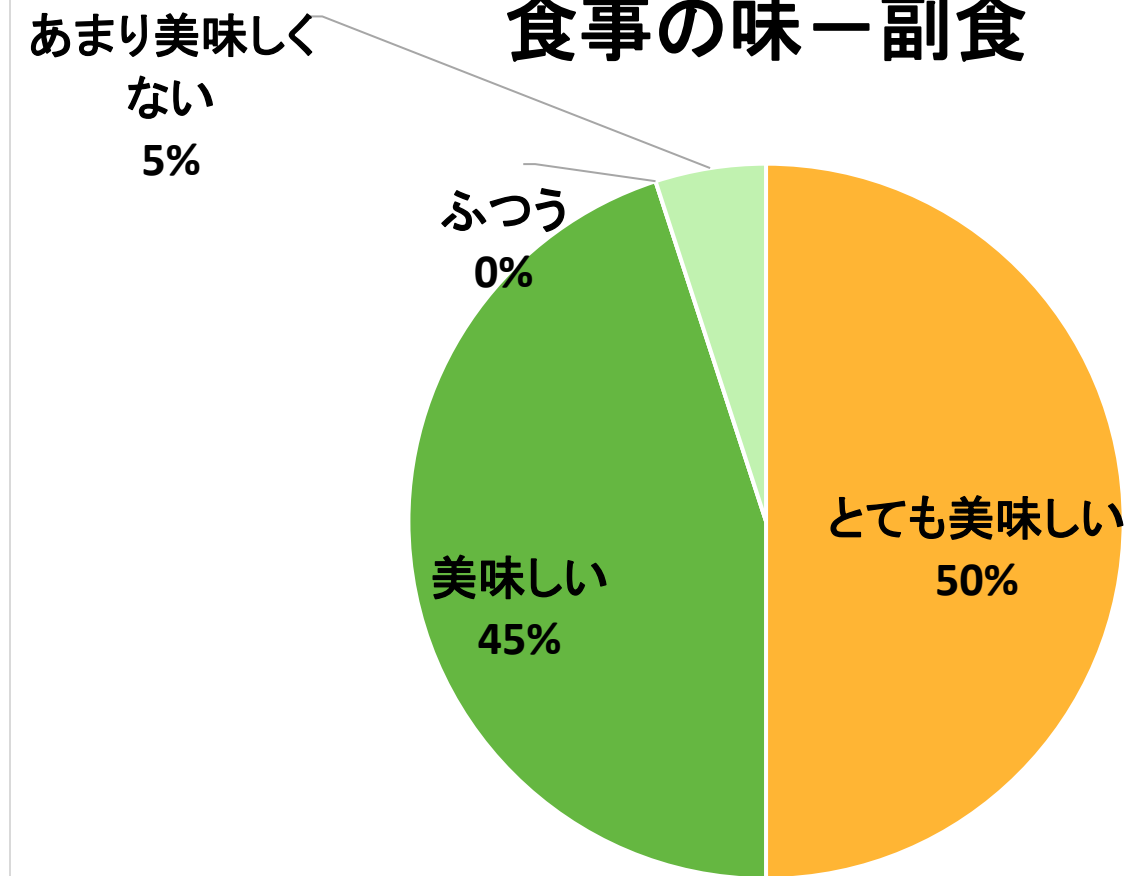
副食の内容とその理由をお聞かせください。

結果

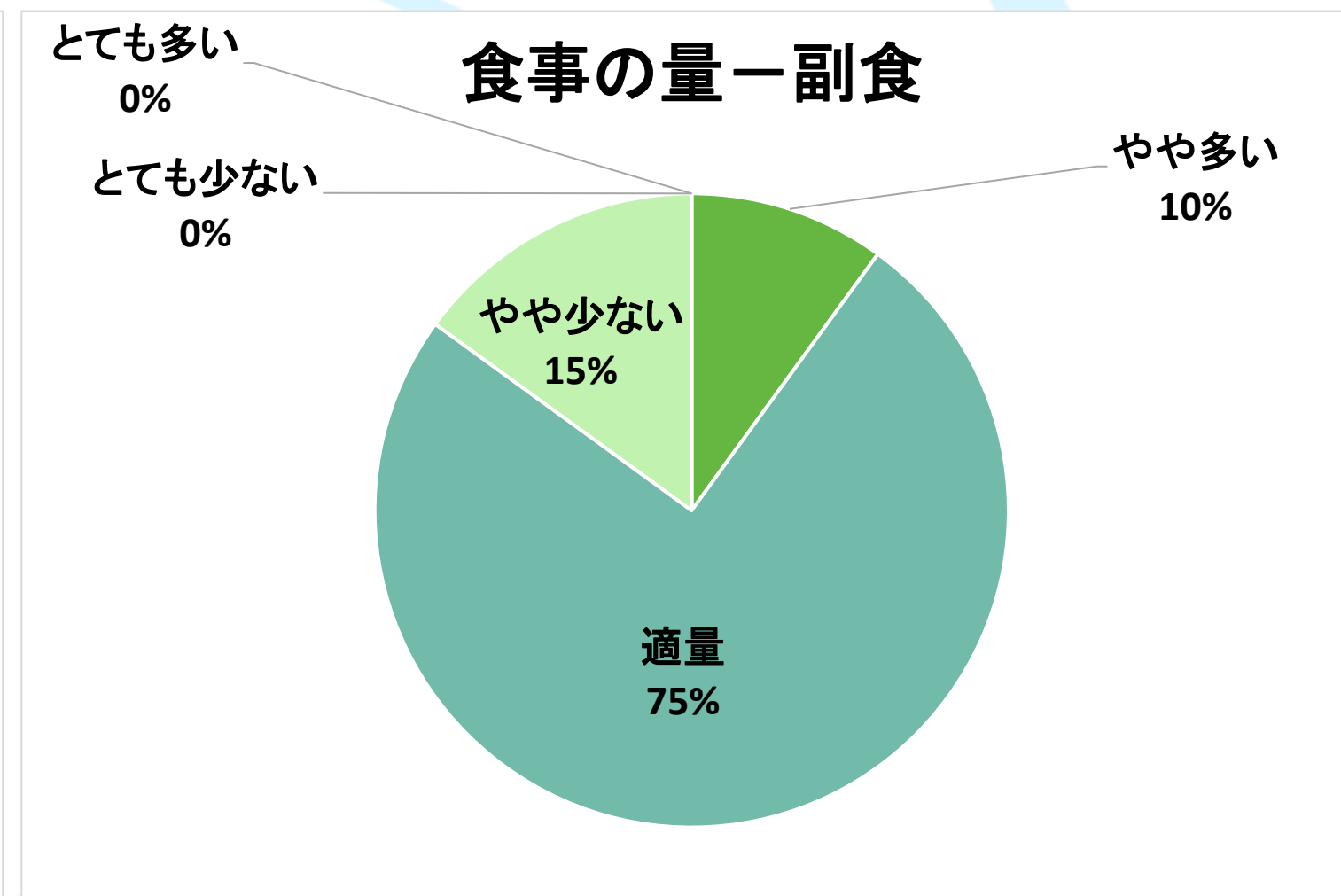
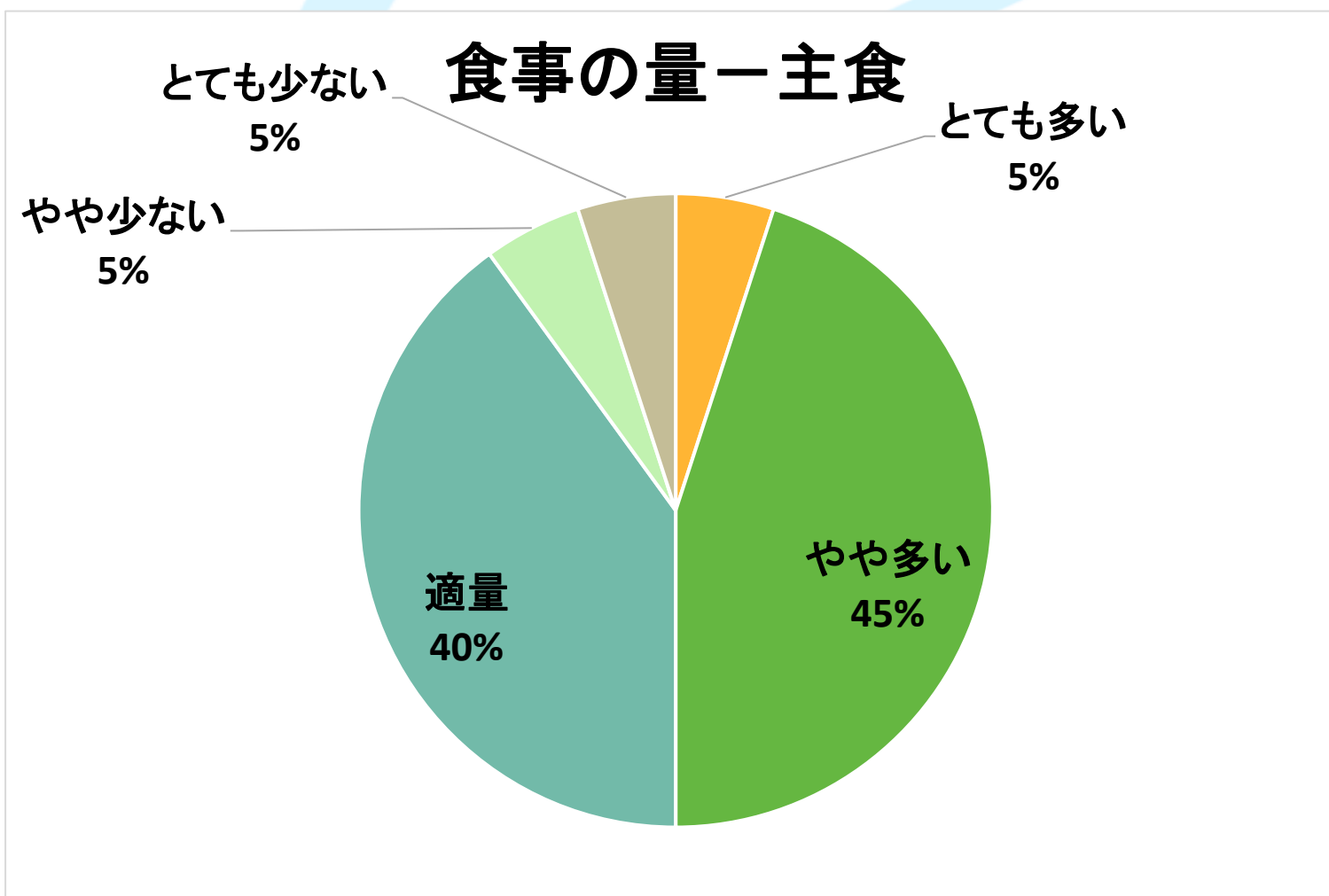
食事の味－主食



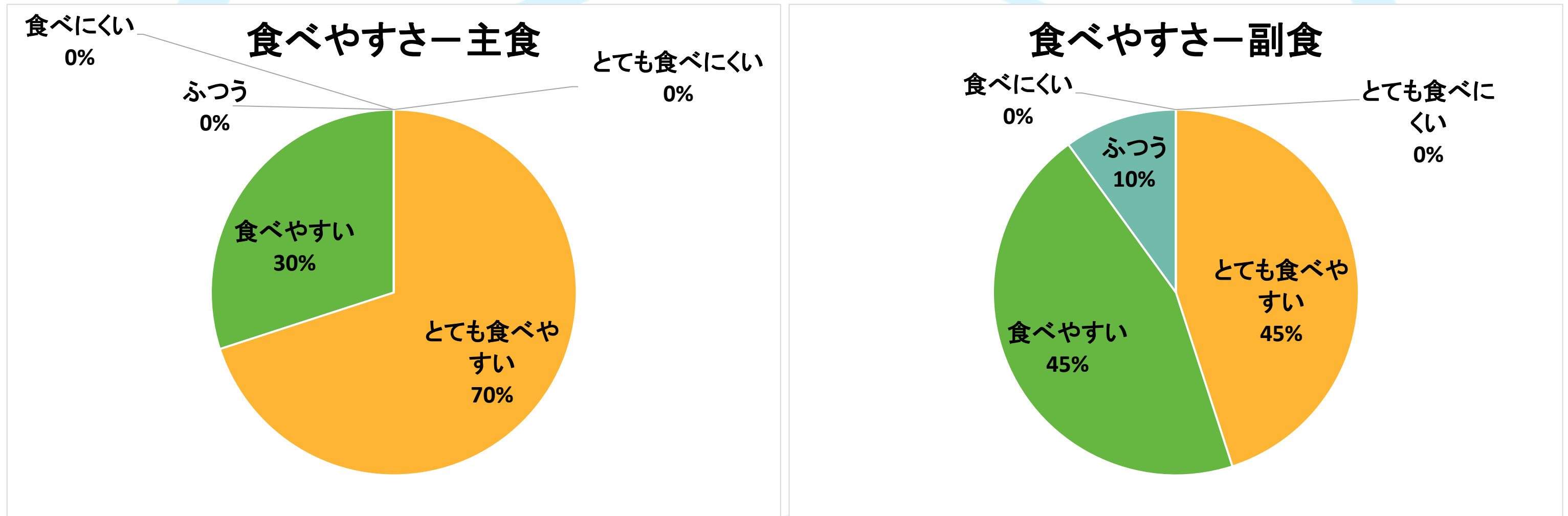
食事の味－副食



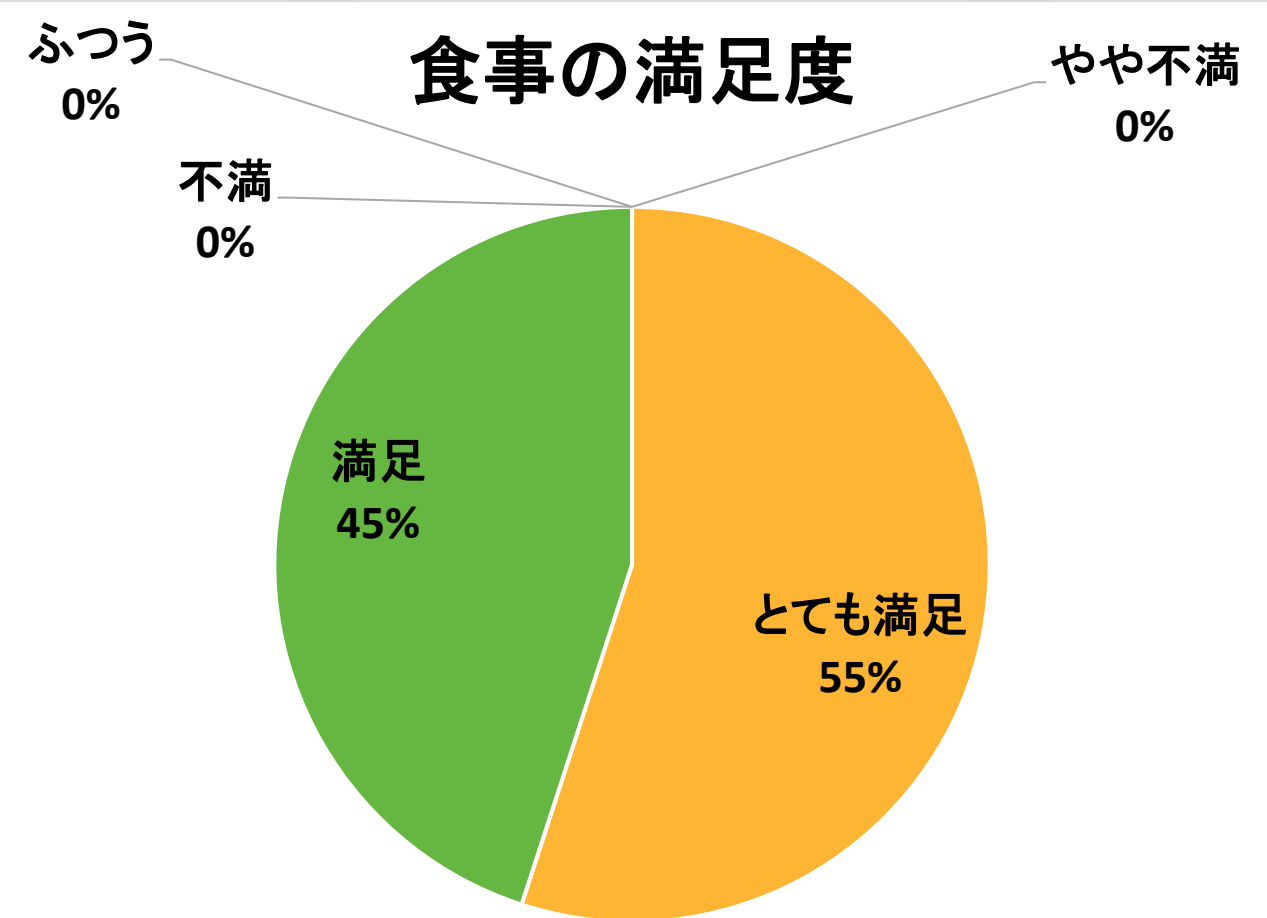
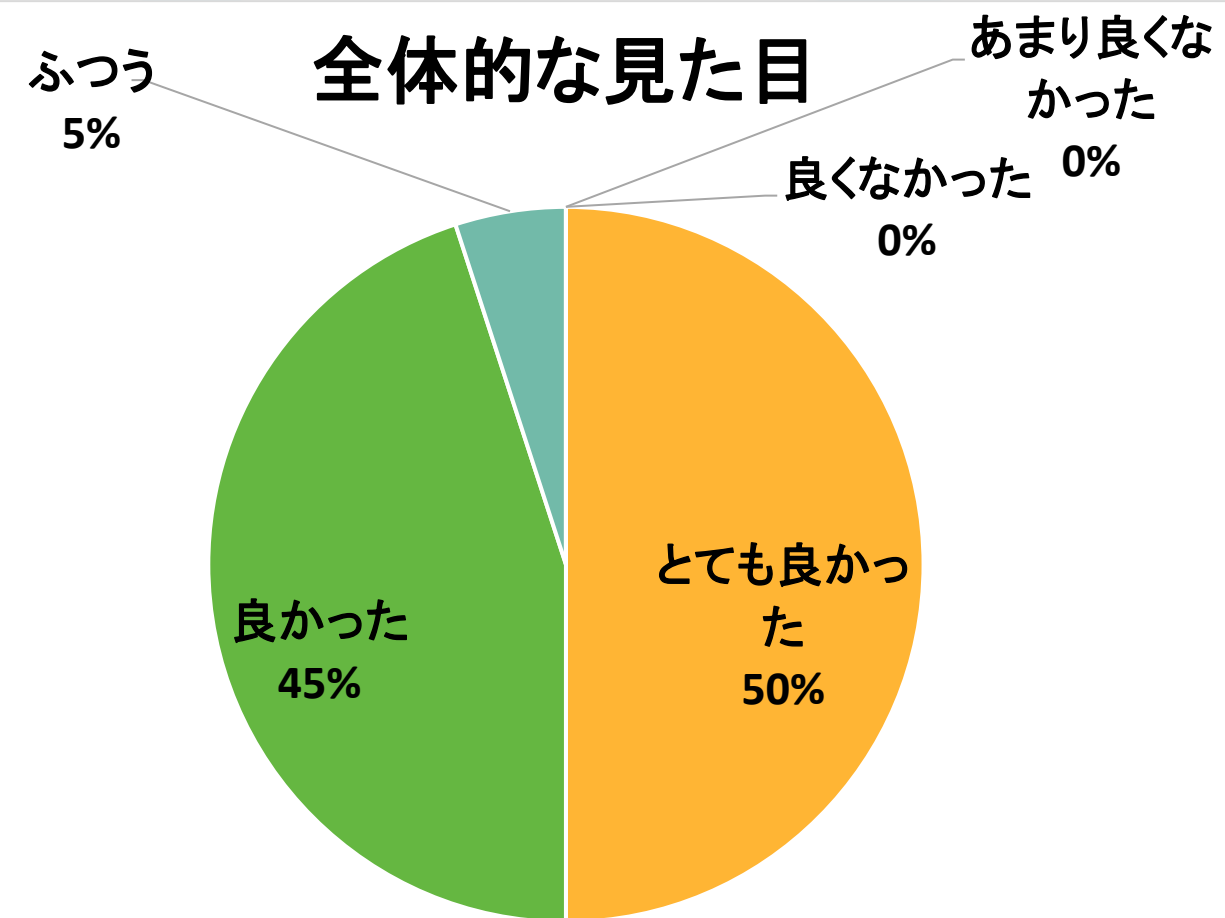
結果



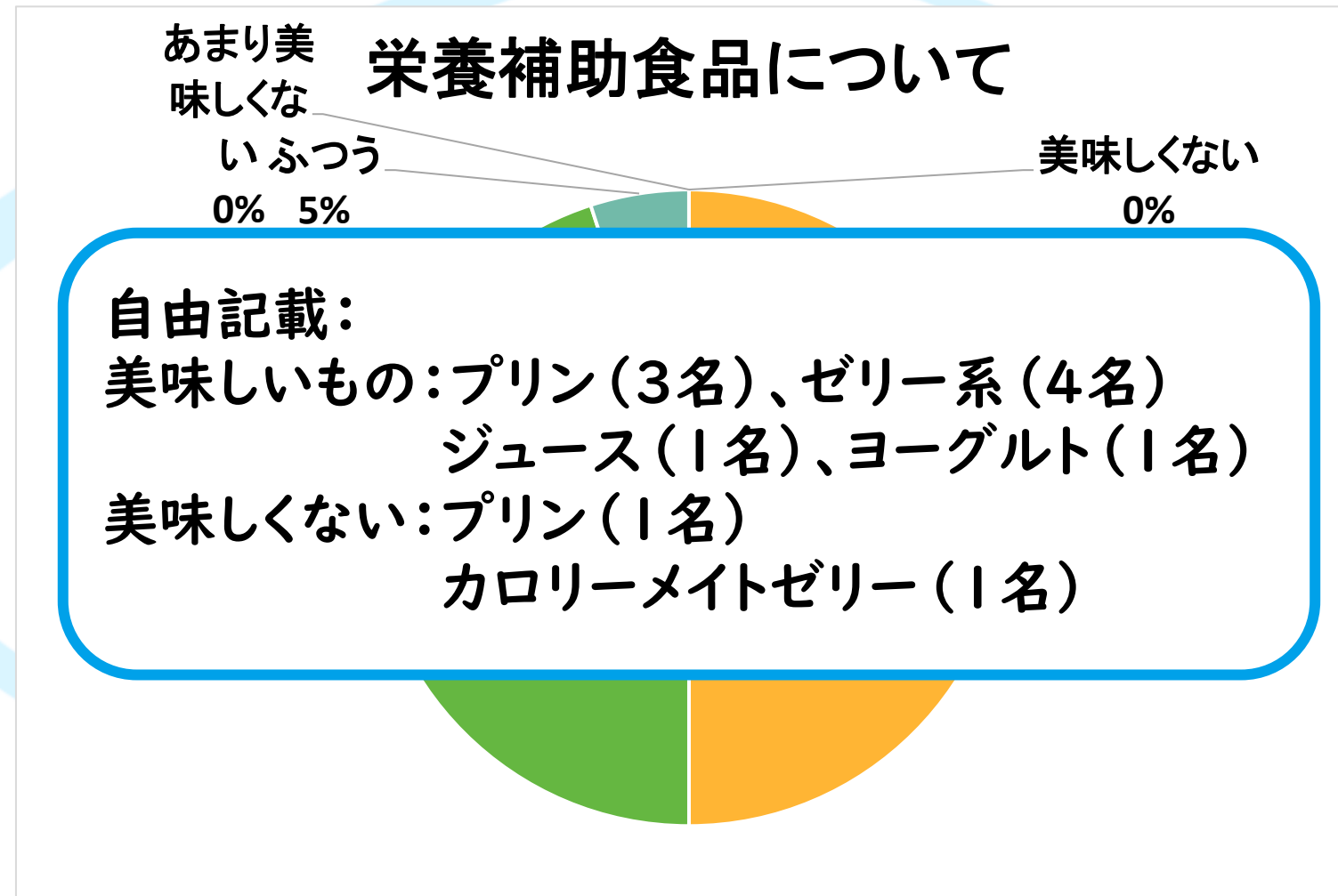
結果



結果



結果



結果

アレルギーや嗜好の有無

アレルギー: 甲殻類 ※エキスOK (1名)
エビ (1名)、卵白と長芋 (1名)

嗜好 (嫌い): 牛乳と野菜 (1名)、なす (1名)
牛乳 (1名)、大根おろし (1名)

茶碗蒸しとヨーグルトとマヨネーズ (1名)

持ち込み食の有無

持ち込み内容:

- ・インゼリー (2名) ・アイスクリーム (1名)
- ・ふりかけ (2名) ・ゼリー (1名)
- ・コーヒー (1名) ・杏仁豆腐 (1名)
- ・果物ジュース (1名) ・プリン (1名)
- ・おにぎりやパン (1名)

結果

術後食に対する意見や感想①

▼ 良い意見

- ・にゅうめんは食べやすい。
 - ・箸でほぐれるほどやわらかくて食べやすかった。
 - ・とろろや大根おろしがお粥とも合って食べやすかった。
 - ・鯖味噌が美味しく、やわらかく食べやすかった。
- 術後すぐでもプリンは飲めた。
- ・病院食は美味しくない、あじが薄いイメージだった。術後は重湯が出るとSNSで見たので食べることに不安があったが、しっかり形のあるものを出してくれたし、味も満足。
 - ・口が大きく開かない状態でも飲み込みやすく美味しかった。
 - ・術後のご飯も形があるもので見た目も味もよかったので食事が楽しみだった。

▼ 悪い意見

- ・お粥になにか違う味をつけて食べてみたい。
 - ・いろんな味があるとうれしい。
 - ・春雨サラダは食べにくい。
- さつま芋の大きさを少し小さくしてほしい。
- ・桃缶は硬そうで食べられそうにないものがあった。
 - ・術後、トマトスライスが少しキズ"ロにしまった。
 - ・バナナ（半分にカット）は大きくて食べにくかった。
 - ・スプーンで切るのは大変だと思う。
 - ・にんじんや春雨だけ食べにくかった。

結果

術後食に対する意見や感想②

(術後食べたい、これなら食べられそうと思うものなど)

- ・コーンスープが豆乳のような味がして個人的にとっても好きでした。
- ・術後1日目からこの食事形態だったのでびっくりしたが
お肉が食べられない中で豆腐ハンバーグはうれしかったので大豆ミートのおかずとかは良さそう。
- ・カレー、おさかな系の料理、たまご系が食べたい。

結果

管理栄養士の介入を受けて良かった点、改善してほしい点
また、事前に知りたかったことなど①

- ・優しい対応で良かったため、改善してほしいところはない。
- ・説明が丁寧。質問や要望にも応えてもらい、安心できた。
- ・入院中の楽しみになった。
- ・主食の量を調節（減量）してくれてとても助かった。
- ・病状に合わせて食事を変えてくれたことが良かった。
- ・管理栄養士さんが食事形態について相談してくださったので食べやすかった。
- ・他の患者さんの食事パターンも聞けたので良かった。
- ・事前にアレルギーに関する質問があったので、安心して食事をとることができた。
- ・術前から訪問して、食事の説明が聞けてよかった。
- ・食事の希望（食べやすさや苦手なものまで）を聞き取って対応してくれた点がよかった。

結果

管理栄養士の介入を受けて良かった点、改善してほしい点
また、事前に知りたかったことなど②

- ・先に伝えておけばよかった話だが、アレルギーだけではなく好き嫌いも聞いていただけると嬉しい。
- ・食事において食べる順番（体にいいのか？）を聞きたかった
- ・おかわり制にしてほしい。
- ・看護師さんから食べられるものを売店で買って食べていいことを聞いて買って食べたが
それは栄養士さんの的にはよかったのか？

考察

- ・主食の量について「やや多い」と感じる患者が一定数存在
⇒特に全粥は水分含有量から視覚的に多いと感じやすいためか
⇒無理なく摂取できる適正量の見直し
- ・主食に比べて副食の食べやすさの評価が分かれた
⇒副食の硬さや形態が一部の患者に適していない
⇒食材選択や調理方法、食事形態の検討
- ・栄養補助食品については賛否が分かれやすい
⇒対象者が若年であり、親しみのある食品が嗜好にも合いやすい
⇒術前より持ち込み食の案内を勧めたい
- ・管理栄養士の介入において好評価が得られた
⇒術後の栄養管理だけでなく、術前からコミュニケーションをとる中で
安心感にも繋がりやすい
⇒一部、「術後食のイメージが想像と違ったというギャップ」も生じている
⇒心理的なサポート面にも配慮

今後の課題と取り組み

- 術前～術後、退院までの積極的な食事支援・心理的支援に努める
術前介入の一環としてパンフレット+動画視聴での説明も検討
- マキシロ術後食の改良に向けて、引き続きアンケート調査を実施する
※今後は、術後の口腔内状態（疼痛や腫脹、開口障害の程度、咀嚼嚥下への影響）にもスポットを当て、患者自身が抱える課題を的確に把握したい
新たな術前説明も始まった場合はそのフィードバックも必要
- コスト面など外因的な要因が食事提供に与える影響も考慮しながら、
患者ニーズを満たした食事メニューの検討を行う
- 歯科医師との連携を図り、
病院の規定範囲内でメニュー変更や持ち込み食の提案を行う