

目的 昭和53年2月の診療報酬点数表改訂により「医療用食品加算」が制度化され、本年で満11年を迎える。この制度は、病院給食の質的向上を図るため、食品自体に着目して造られたものである。発足時点では、加算対象品目が97品目しかなく、しかも、完全調理済食品が多かったため病院給食に毎日租入れるのには無理が生じた。そこで、病院向医療用食品の早急な開発研究が必要となり、品目の多様化と増加が進められている。

方法 人口構造の高齢化や疾病の多様化により病院給食の必要性も多岐に亘り要求されるようになつてきた。病院栄養士に対し、年1回のアンケート調査や、病院訪内による聞き取り調査を行なうことによつて病院ニーズを集約し、開発目標とした。

結果 病院の規模、疾病の内容等により、完全調理済食品及び素材的な食品の需要度は一概に限定できかねるものであるが、完全調理済食品であっても病院の心掛け次第で素材として活用できるものであることの広報に努めた。一方、素材的な食品の品目数の増加にも努め、頭、内蔵、うろこ等を除去した魚の切身、鶏のささみ肉、牛レバー、スライス肉等の品目が整備された。医療用食品は厚生省より現在まで16回に亘り追加承認を得て276品目となっている。その内、カルシウム強化のクッキー、食物繊維入りウエハース、経口・経管濃厚流動食等は特に画期的な食品である。承認を受けた後も、常に改良の余地はないかと点検を行ない、よりよい食品になるよう努めている。なかでも、経口・経管濃厚流動食は浸透圧300mOsm/kgであったものを、体液の浸透圧により近く300mOsm/kg、乳糖不耐症者にも適合するものに改良し、患者にとつて有意義な結果を得た。