

# 7. ムスリム妊婦・児への食支援の取り組みと今後の対策

加古川中央市民病院 栄養管理室 友田 早紀 米田 志帆 中村 恭葉

## 【要旨】

当室では産科外来と連携し、宗教上食事に配慮が必要な妊婦に対して入院前に禁止食品の食事相談を行っている。

今回は入院前の介入により妊娠糖尿病のムスリム初産婦・児へスムーズに食事提供をすることが出来た一例を報告する。入院2日前に妊婦と夫へ禁止食品を確認した。当院で採用しているミルクは豚肉由来の油脂を含むため、含まないミルクの情報提供を行い、母乳不足に備えミルクを準備しておくことを推奨した。出産後、児は日齢2で低血糖が遷延したが持参のミルクにより対応可能となった。

入院前の食事相談により委託給食会社と情報共有していただくため母へは食事を、児へはミルクを滞りなく提供することが出来た。しかし、事前の食事相談では不足があり追加訪室が必要となったため、情報収集が1回で済むよう禁止食品の食事相談シートを作成した。今後は他診療科でも対象患者に禁止食品の食事相談シートを活用していきたい。

## 【目的】

2020年12月末の時点で、加古川市には3006人の在留外国人がおり、当院にも様々な国の患者が来院している。栄養管理室では産科外来助産師と連携し、宗教上食事に配慮が必要な妊婦やその家族に対して入院前に禁止食品の食事相談を行っている。今回は入院前の食事相談によりスムーズに母・児に対して食事やミルクの提供が出来た症例と、今回の介入による反省点を踏まえ食事相談シート作成に至ったことについて報告する。

## 【症例】

妊娠糖尿病の診断を受けているインドネシア人のイスラム教徒（ムスリム）でハラール食対応が必要な初産婦の母親、そしてその児である。

## 【方法】

入院2日前に妊婦とその夫へ禁止食品を確認した。食物アレルギーはないが、豚肉全般、アルコール、ゼラチンが宗教上の理由により禁止食品であった。今回

の症例はイスラム教徒であり、ハラール食としての対応が必要であった。当院はハラール認定取得機関ではないため禁止食品の対応は可能であるが、専用キッチンではないためオープンなどの調理機器や皿は共有であり限られた中での対応となることを説明した。また、当院で採用しているミルク（図1）は豚肉由来の油脂を含むことを説明した。夫婦よりA社のミルク（図2）に豚肉成分が含まれるか質問があったため、含まないことを伝え、母乳不足に備え準備しておくことを推奨した。

倫理的配慮：個人が特定されないように配慮した。

本稿において開示すべき利益相反事項はない。

調整食用油脂（分別ラード、オレオ油、大豆油、ヤシ油、パームオレイン）（国内製造）、ホエイパウダー、乳糖、脱脂粉乳、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、ガラクトオリゴ糖、エゴマ油／レシチン、塩化カルシウム、水酸化カルシウム、ビタミンC、タウリン、イノシトール、硫酸第一鉄、硫酸亜鉛、5'-シチジル酸、ビタミンE、5'-ウリジル酸ナトリウム、ニコチン酸アミド、パントテン酸カルシウム、5'-アデニル酸、5'-イノシリン酸ナトリウム、5'-グアニル酸ナトリウム、硫酸銅、ビタミンB1、ビタミンA、ビタミンB2、ビタミンB6、β-カロテン、葉酸、ピオチン、ビタミンD3、ビタミンB12、（一部に乳成分・大豆を含む）

図1：当院で採用しているミルクの原材料

ホエイパウダー（オランダ製造又はフランス製造又は国内製造）、植物油（パーム核油、大豆油、パーム油、カノーラ油）、乳糖、脱脂粉乳、全粉乳、バターミルクパウダー、カゼイン、乳清たんぱく質濃縮物、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、精製魚油、リボ核酸(RNA)、L-カルニチン、酵母/塩化K、炭酸Ca、リン酸Ca、V.C、硫酸Mg、炭酸K、クエン酸K、クエン酸鉄Na、イノシトール、タウリン、シチジル酸Na、硫酸亜鉛、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、ウリジル酸Na、硫酸銅、V.A、V.B6、5'-AMP、グアニル酸Na、V.B1、イノシリン酸Na、葉酸、カロテン、ピオチン、V.D、V.K、V.B12  
※ホエイパウダーの製造地は過去1年間の使用実績順

図2：A社ミルクの原材料

## 【結果】

入院前の食事相談により、禁止食品について委託給食会社と情報共有していただくため母へ滞りなく食事の提供が出来た。また、出産後児は日齢2で低血糖が遷延したが持参のミルクにより対応可能となった。

しかし、事前の食事相談では詳細に使用可能な調味料について確認しておらず、アルコールを含まない塩、砂糖、カレー粉、油のみを使用した味付けとなり献立が単調となってしまった。アルコールの除去対応が必要になると、料理酒、みりん、醤油、味噌、酢を含むマヨネーズやケチャップが使用できないため追加で確認が必要となった。その結果、市販で購入できるケチャップやマヨネーズは自宅でも使用しており、使用可能と確認が出来たためそれらを使用した料理の提供を

開始した。今回の反省点として、出産後の母に発熱や母乳分泌不足など精神的に落ち込みがみられる中、追加訪室し負担をかけた。そこで、1回の食事相談で漏れなく確認が出来るようにピクトグラムを記載した禁止食品の食事相談シート（表1）を作成した。

表1：食事相談シート

ピクトグラム一覧									
●肉類と卵 meats and eggs	牛肉 beef	豚肉 pork	鶏肉 chicken	卵 egg(hen)					
●魚貝類 seafood	さば mackerel	さけ salmon	貝類 shellfish						
	あなご・うなぎ eel	たこ octopus	いか squid	えび shrimp	かに crabmeat				
●野菜類 vegetables	やまいも mountain yam	マツタケ pine mushroom	にんにく類 garlic	根菜 root vegetables	きのこ類 mushrooms (Shitake, enoki, Shimeji etc.)				
●果物 fruits	オレンジ orange	キウイフルーツ kiwi fruit	りんご apple	バナナ banana	もも peach				
●乳製品 milk(cow)	乳 milk(cow)								
●ナッツ類 nuts	落花生 peanut	カシューナッツ cashew	クルミ walnut	アーモンド almond					
●その他 others	小麦 flour	そば buckwheat	ごま sesame	大豆 soy	酒 alcohol	ゼラチン gelatin	はちみつ honey	乳化剤 emulsifier	

調味料一覧									
●アルコールを含むもの seasonings containing alcohol	料理酒 cooking sake	みりん sweet cooking rice wine	醤油(醤油) soy sauce	味噌(味噌) miso	酢(マヨネーズ・ケチャップ) vinegar(mayonnaise ketchup)				
●アルコール使用なし alcohol-free seasonings	塩 salt	こしょう pepper	砂糖 sugar	カレー粉 curry powder	だし(かつお・昆布) bonito soup stock/kelp soup stock	唐辛子 red pepper	からし mustard		

また、入院前の食事相談が入院直前のことが多く、海外からミルクを調達するとなった場合は時間を要するため、当院で出産予定が決定した段階で食事相談の依頼をするよう外来助産師と調整した。

【考察】

栄養管理室では、以前から宗教上食事に配慮が必要な妊婦に対して入院前から禁止食品の確認のため介入していた。しかし、栄養管理室内で介入方法が統一出来ていなかった。今後は今回作成した食事相談シートを活用して委託給食会社と連携し、さらにスムーズに食事提供ができるようにしていく。

【結論】

入院前からの介入により、母へは食事を、児へはミルクを滞りなく提供することができた。

介入による反省点から、1回の情報収集で必要な情報が得られるようピクトグラムを使用したシート作成へとつながった。今後も対象患者への介入を重ねていく中で問題点を抽出し継続的に食事相談シートの見直しを行う必要がある。

【文献】

- 1) 兵庫県/県内在留外国人  
[https://web.pref.hyogo.lg.jp/sr13/ie12\\_00000010.html](https://web.pref.hyogo.lg.jp/sr13/ie12_00000010.html)

【Keyword】

インドネシア、ムスリム、ピクトグラム、食事相談シート