



臨床栄養学各論Ⅱ 第11講

～腎疾患③～

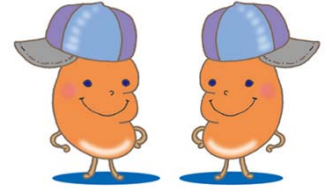
本講座は管理栄養士課程の必須科目ですので、
頑張って学修しましょう。

注意！

この講座の複製および二次配信を禁止します。
厳守してください。

腎疾患③

1. 栄養アセスメント



①血液検査

BUN, Cr → _____, 脱水, _____ の評価

Alb → _____ 状態, _____ への影響

K → _____ 調整能, _____ の評価

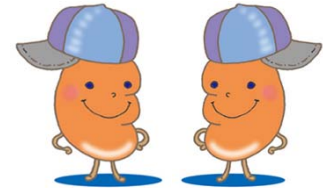
Ca, P → _____ の評価

Hb → _____ の評価

腎疾患③

1. 栄養アセスメント

BUN/Cr



- ・ 腎疾患がない場合； __以上で脱水
- ・ 腎疾患がある場合； __以上でたんぱく質摂り過ぎ

BUN（たんぱく質最終代謝産物）が十分に排泄できないため
Cr（筋肉の代謝産物）に比して多くなる

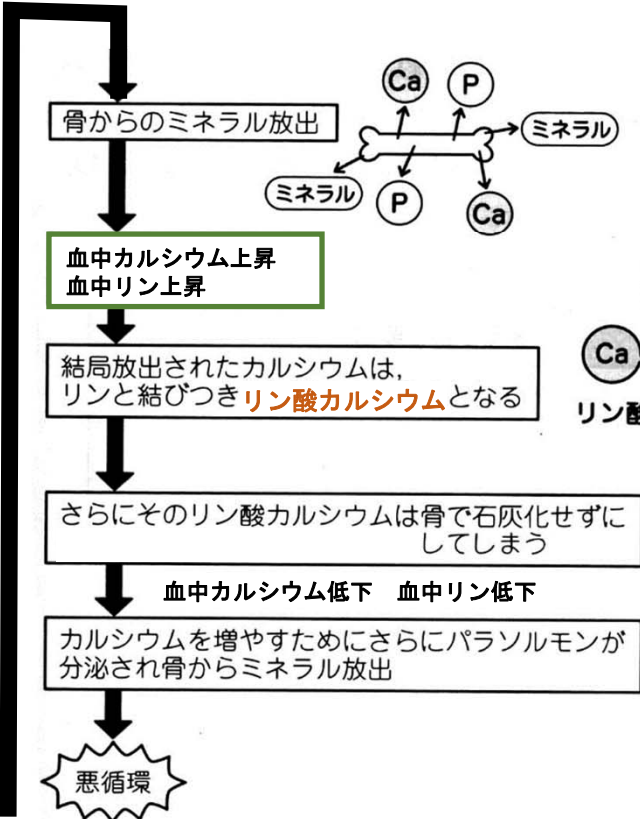
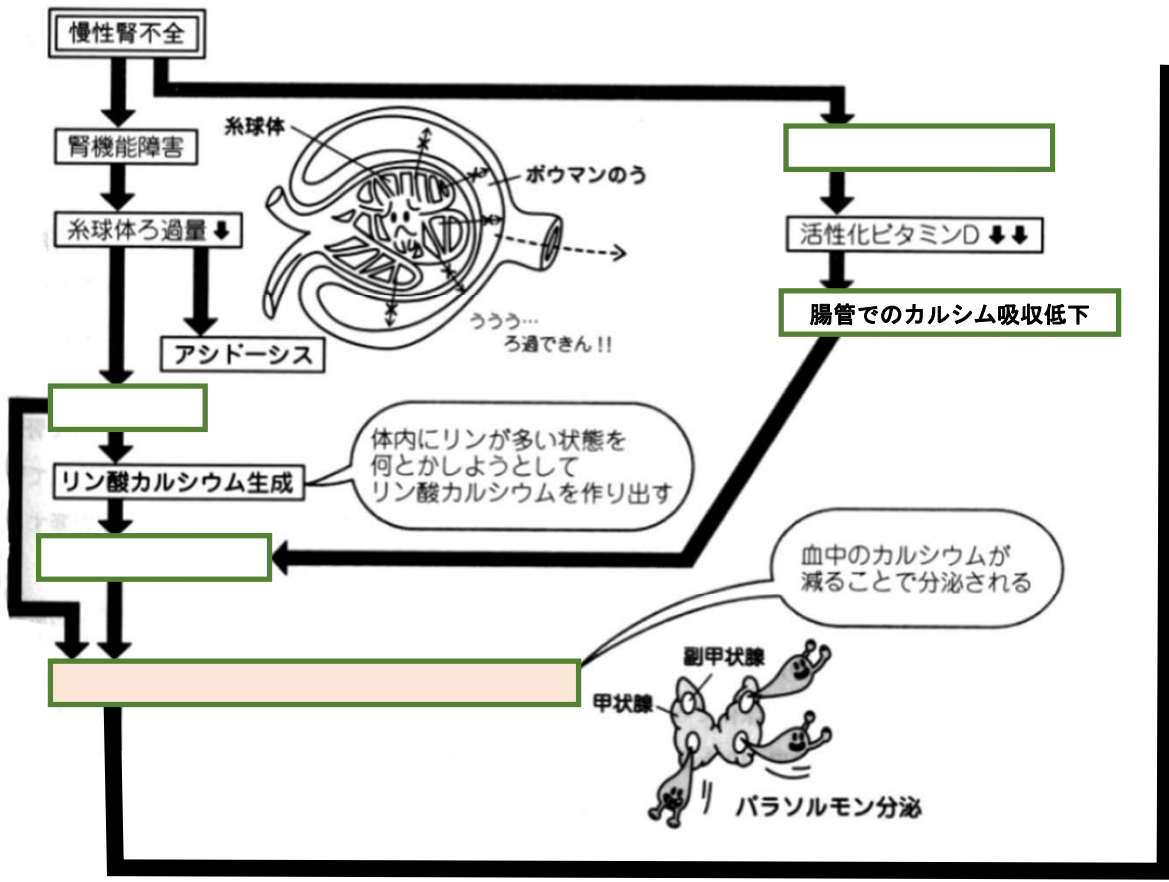
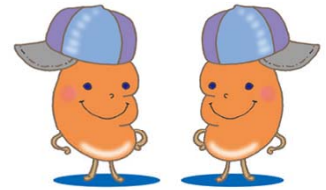
→ _____ である証拠

※たんぱく質もエネルギーも大幅に不足していると、
体たんぱく質の _____ が起きて _____ が上昇する

腎疾患③

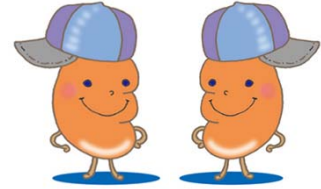
二次性副甲状腺機能亢進症

重要!



撮影・再配布禁止

腎疾患③



1. 栄養アセスメント

②臨床審査

皮膚の緊張（張り具合）で____や____の評価

③食事調査

摂食量⇒____, 栄養状態の評価

BUN/Cr⇒____の評価・・・____を目指す

食塩摂取量⇒____の評価

____や____, _____, _____

⇒食塩過多, リン酸塩の摂取

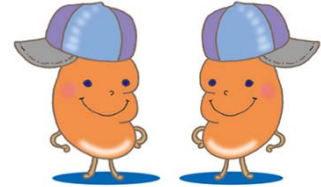
④身体計測

体重⇒浮腫による____を評価

腎疾患③

1. 栄養アセスメント

⑤その他



_____ = 心臓の幅 / 胸郭の幅

_____ の程度を知るための方法

_____ 以下がよい

※撮影条件や呼吸の状態、個人によって誤差あり

水分や食塩の過剰摂取をすると

➡ 浮腫による体重増加

➡ 血圧上昇

➡ _____ (うっ血)

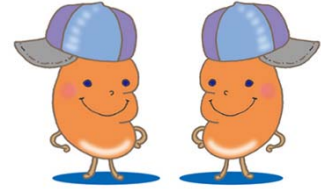
➡ _____ リスクup

心胸比から _____ を推定

腎疾患③

2. 栄養教育

具体的な栄養量は慢性腎臓病（CKD）で

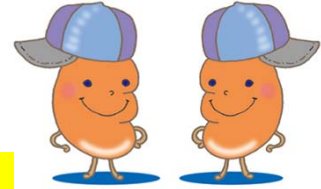


- ① _____（LPD；Low Protein Diet）；
BUNの産生と糸球体内圧の上昇を抑える
- ② _____；体たんぱく質の異化亢進予防
- ③ _____；血圧上昇を抑える、浮腫の軽減
- ④ _____；高カリウム血症の軽減
- ⑤ 特殊栄養食品（病者用食品）の活用；**保険適応外**

腎疾患③

2. 栄養教育

具体的な栄養量は慢性腎臓病（CKD）で



⑤ 特殊栄養食品（病者用食品）の活用； **保険適応外**

_____；エネルギーは砂糖と同じで、甘未度が砂糖の20%以下
➡使用量を増やして**エネルギーup**

➡_____から_____に入るため、**エネルギー源**として早く利用される=_____になりにくい

➡主食の代替品が多く、_____を減らすことができる

➡_____ = エネルギー基質としての利用が少なくなり
_____の**上昇抑制** = _____のたんぱく質を多くできる

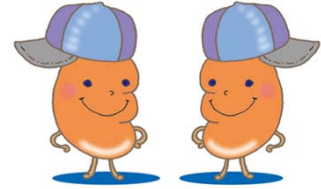
腎疾患③

3. 食事療法のポイント

動物性たんぱく質比（動蛋比）↑

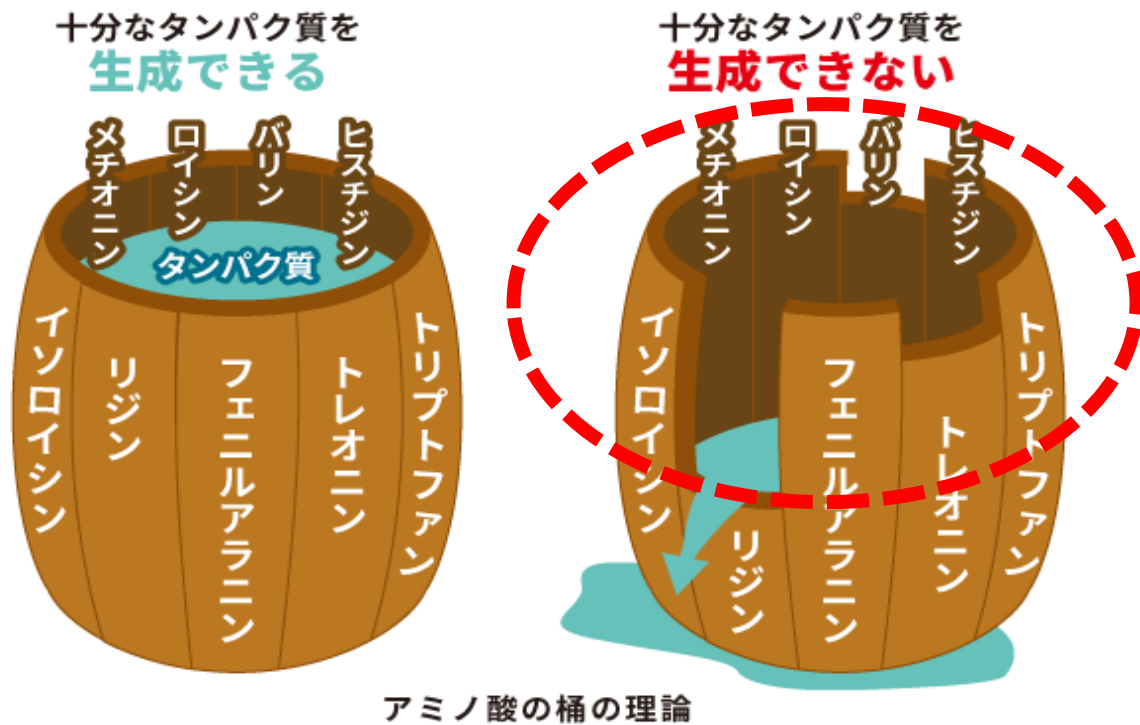
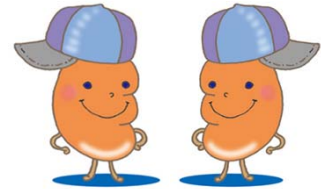
植物性たんぱく質とは異なり、

_____が高い



腎疾患③

3. 食事療法のポイント



水が溜まるところまで
体たんぱく質合成に利用
あまったアミノ酸は
エネルギーとして燃える



燃えかす () が出る

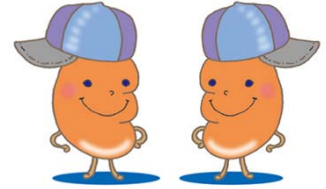
動物性たんぱく質

植物性たんぱく質

撮影・再配布禁止

腎疾患③

3. 食事療法のポイント



動物性たんぱく質比（動蛋比）

_____が高い

➡ _____合成に利用しやすいたんぱく質
= エネルギー基質としての利用が _____
= _____たんぱく質

➡ たんぱく質が _____されにくいいため、
植物性たんぱく質に比べ、 _____が上昇しにくい

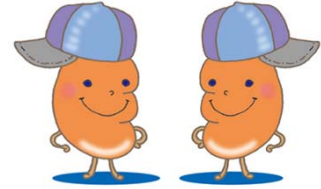


_____のたんぱく質 ↓ = _____のたんぱく質 ↑

腎疾患③

4. 栄養量▶詳しくは第13講で

例) Ene 2,100kcal/日 Pro 50g/日



食事に展開すると・・・

「たんぱく調整米」を使用した場合、
1日におよそ 肉100g + 魚100g + 卵1個 を食べられる
普通の人とあまり変わらない 動蛋白比80%以上

「たんぱく調整米」を使用しない場合、
1日におよそ 肉 70g + 魚 70g + 卵1個 になる
普通の人より少なめ 動蛋白比60%程度