

令和元年度 第2回 栄養部会研修会レポート

記載者: JCHO下関医療センター附属介護老人保健施設
管理栄養士 永村良子

日時 令和元年 11月 12日 火曜日 10:30 ~ 14:00

会場 山口県セミナーパーク 一般研修室204

研修内容

講演1

10:30 ~ 12:00

「嚥下障害があっても自宅へ帰ろう」
～老健から自宅を目指してできること～

びいどろ だんらんコーディネーター
言語聴覚士 長岡菜都子 先生

介護老人保健施設は在宅復帰・在宅療養支援を目標としている。絶えず、在宅復帰率を意識しなければならない。家族本人の希望に添えず、在宅復帰できない方が多く、在宅復帰出来る方は限られている。

在宅復帰条件、特に重要なのは、食事である。

長岡先生はフリーランスの言語聴覚士として、個別訪問、オンライン・メール相談と「はなすこと」「たべること」に関する相談窓口を開かれている。

食事について老健の栄養士はどう係って在宅支援していくか講演頂いた。栄養確保の手段は何か(経管栄養か経口摂取か)、栄養と水分の知識が家族にあるか。家庭で食事を続ける条件は、誰が食事を提供するのか?何をどのように食べているのか?買い物の場所・頻度・交通手段はどうか?

家族構成・生活歴からどのような調理が可能か?食事介助はどこまで可能か?

家庭を直接訪問し、具体的な指導のために写真・動画の活用をすること、在宅の専門家と連携し、医療・介護・在宅の切れ目のない栄養支援を行うこと等提案された。

老健では多職種協働で生活・食事支援を行っている。必要であれば、在宅前後の訪問を行うこともある。在宅が終了ではない。在宅後にも家族と寄り添える介護老人保健施設の栄養士として励みたい。



講演2

13:00 ~ 14:00

「摂食嚥下機能 と とりみ調整食品」

(株)フードケア 管理栄養士 高木麻祐子 先生 (日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士)

高齢者の死因原因として誤嚥性肺炎は3位となっている。年齢が上がる程、肺炎による死亡が増加傾向となる。誤嚥のメカニズムを知り、誤嚥予防のためにとりみ剤(増粘剤)の効果的な使用方法を学び、作り方の実習を行った。とりみ剤は各メーカーにより付き方が少しずつ違う。必ず使用方法を確認すること。又、付け過ぎは危険であることを確認した。



実習風景

ジュース・牛乳・お茶と同じ分量のとりみ剤使用してもとりみの付き方に差があり、お茶に比べて、ジュース・牛乳はとりみが付き難いことも確認できた。日頃わかっている事でも実際比べるとかなりの差があった。

老健のみならず、病院・福祉施設では細心の注意を払い誤嚥防止を図っている。ご家族にも周知徹底したい。もう一度原点に戻り確認し、安全な食事提供に繋げたい。