

平成29年度 スキルアップ在宅訪問栄養指導研修会 報告

高齢社会を迎えた中で、摂食嚥下障害、低栄養、生活習慣等の問題が増大し、在宅療養者の栄養食事支援を、医師等の多職種と連携を図りながら実施できる管理栄養士が求められています。そこで、管理栄養士・栄養士を対象に、在宅等での栄養管理を学び、スキルアップにつなげ、さらに在宅療養者のQOLの向上に寄与することを目的とし、研修会を開催いたしました。

講話【在宅歯科医療から見た、在宅栄養管理に望むこと】

講師 みちのく歯科診療所院長 川村 洋 氏

みちのく歯科診療所の川村洋先生より、「歯科医師の立場から在宅栄養管理に望むこと」をテーマに講話をいただきました。



先生は、家族、主治医、ケアマネージャー、訪問看護師、言語聴覚士からの依頼を受け、訪問歯科診療をされています。通常の歯科治療の他、言語聴覚士や栄養士と協力のもと、口腔ケア、嚥下機能評価とリハビリ、栄養相談にも応じています。

摂食嚥下について、実際の嚥下造影検査(VF)や嚥下内視鏡検査(VE)の映像を使い、嚥下の仕組みや誤嚥に関してわかりやすく説明いただきました。

嚥下機能評価の結果を受けて、食事形態や量を調整するためには、栄養士の協力が必要とのことでした。在宅療養者を支える

家族にとって、食事の準備に不安を抱えている方は多いため、ご家族と相談のもと在宅で適正な食事を提供できるよう、調理の仕方や栄養補助食品の活用も含めた具体的なアドバイスをできることが求められています。

先生が考える在宅栄養管理に必要なものとして

1. コミュニケーション能力
情報収集とラポールの形成
次の回につなげられるようにする
2. 継続的な関わりと継続的な評価
予後を推定する
3. バイタルのチェック方法、バイタルサインを理解する
4. 摂食嚥下機能のレベルがある程度わかる。不顕性誤嚥を見逃さない

地域包括ケアに栄養士は不可欠とのお言葉をいただきました。栄養士は、在宅療養者により良い栄養管理ができるよう、スキルアップに努めていかなければならないと強く感じました。

講話と体験学習

『口から食べること』の大切さと向き合う栄養ケアとは ～魔法の栄養ケアってあるの？～

講師 社会福祉法人 田尻福祉会
特別養護老人ホームかごぼうの里
管理栄養士 高橋 文 氏



特別養護老人ホームかごぼうの里管理栄養士の高橋文氏より、「『口から食べること』の大切さと向き合う栄養ケア」をテーマに講話いただきました。

体験学習として、とろみ剤の性質を理解するため、お茶にとろみ剤を使用してとろみ付けを行いました。

嚥下機能が低下している方は、とろみの濃度が薄いと咽頭を通るスピードが速くむせやすくなります。また、濃度が濃すぎると粘性が高くなるため、口腔内や咽頭に付着する危険性が高くなります。そのため、嚥下障害のレベルに合わせ、個人に合わせた濃度にとろみ付けをすることが大切となります。

その他に、ゼリーを口を閉じずに飲み込めるかどうか、舌の動きを意識してクラッカーを食べることで、“食べる”という動作には、無意識に様々な機能を使用していることを改めて実感することができました。

食べる機能が1つでも衰えることで、食べ難く危険を伴うということ意識する必要があります。

また、食器の工夫に関する講話では、一口量はスプーンの大きさで決まるという話より、本人に合わせた食器選びをすることも非常に重要であることがわかりました。

認知症の方への食事ケアでは、認知症の種類により食事に対する症状の現れ方が異なるため症状を理解して関わるのが大切です。

個々に合わせた栄養ケアを実施するうえで、多職種の協力が必要不可欠です。多職種と共に考え、共に歩んでいくことが魔法の栄養ケアにつながると講師の先生よりご指導いただきました。

(文責：佐藤美紀)

