

第11回地域医療・介護研究会 レポート

日時：2015年9月4日（金）18：30～20：15 曇
場所：ちどりビル2F 参加者：54名

今回は在宅での「栄養管理」をテーマとしました。グループワークは“ワールドカフェ”方式で行い、多くの人が悩む栄養管理について、現場の視点でどんな課題があり、どう解決したら良いか、どんな取り組みができるか、すぐにやれる事は何かといったことをディスカッションし共有しました。貝塚病院の石野さんにも訪問栄養指導についてお話し頂きました。



下坂さん

先ず、福岡医療団介護支援センターの下坂所長、ヘルパーステーションたすけ愛の会ひまわりの山川さんから栄養管理課題が報告されました。山川さんからはヘルパーの皆さんからとったアンケート結果が報告され、ガスコンロが故障、ガスが止められている、包丁が切れない、食材が傷んでいる、調味料が無いといった調理前段階の課題から挙げられました。

グループワーク

課題

- ・減塩で作ってもヘルパーが帰った後に醤油などかけてしまう。
- ・減塩；薄味で作ると、利用者さんから料理が下手という印象を持たれ、良好な関係作りが難しい
- ・病院では良いが、帰ったら太る（血糖が上がる）。入院中のメニューが分からない。
- ・ギャンブル等、他のことにお金を使ってしまっって食事にお金が限られる。
- ・サービス時間に制限があるので調理に時間がかけられない。

解決策など

- ・栄養士訪問（圧倒的多数）

・栄養士と

- ✓退院時カンファ
- ✓退院前家屋調査
- ✓在宅カンファ

・利用者さん、ヘルパー向けに

- ✓減塩教室、ソフト食教室
- ✓簡単にできるメニュー資料提供（千鳥橋病院の“元気はつらつ”）

- ・入院時から在宅を見越した栄養管理・指導、その為の在宅生活把握
- ・全て減塩食とせず1品は普通の味付けにする等、食べる楽しみを支える工夫。
- ・病院食を在宅で提供（真空パック）

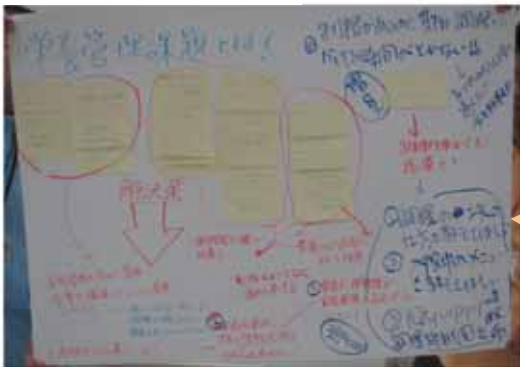
栄養士の訪問は、介護保険サービスとして居宅療養管理があります。自己負担は若干高いですが、支給限度額管理対象外で、低栄養状態でも行けることが利点。継続して行く為にも有効。塩分計を持って行き数値で示すなど工夫しています。

その他

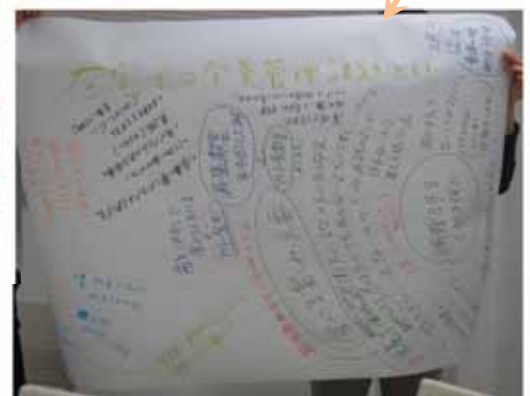
- ・栄養管理か、QOLか（食べる楽しみ）、どこに重きを置くのか考えることも大事。 / ・診療・介護報酬など制度的課題も多い。



山川さん



貝塚病院 石野さん
（管理栄養士）



（次回は10/2「ノーリフト」です）