

第26回渋川褥瘡ケア研究会 写真レポート

日時：平成31年3月11日（月）午後7時～8時30分／場所：渋川ほっとプラザ4階
司会：赤城開成クリニック
院長 高橋 敏 先生

○講演 『食と褥瘡』－管理栄養士の立場から－

悠翔会在宅クリニック・ホーム ケアクリニック横浜港南

在宅訪問管理栄養士 森田 千雅子 先生



講演のあとはお待ちかねの実演です。



職種別参加人数	
職種	人数
医師	4
薬剤師	2
保健師・看護師	37
栄養士	22
介護員	45
MSW・相談員	2
ケアマネ	3
OT	1
その他	4
合計	120

「お味のほうはいかがでしょ
うか。」
「とてもおいしいです。」





コンビニのお弁当をメインに卵、絹ごし豆腐、冷凍のホウレンソウなどを使ってあっという間に完成です。



コンビニ（スーパー）のお弁当を使う利点はすでに味がついていること。今回は鮭や卵焼き、煮物の入った幕の内弁当を利用しました。

噛む力、飲み込む力が弱い方へ

介護食の方程式

在宅訪問管理栄養士 森田 千雅子

こんな時は、栄養士に相談

- ① 最近痩せてきた。
- ② 食事中によくむせる。
- ③ 瓶剤が飲み込みにくい。
- ④ 食事中やお茶や汁物を飲んだ後にむせることがある。
- ⑤ むせた後の声がしゃがれ声で、その後も喉がゴロゴロ鳴る。
(特に食後)
- ⑥ ゴクンした後でも、口を開けると食べ物が残っている。

(講演資料より一部抜粋)

今回は横須賀市で活躍中の“在宅訪問管理栄養士”森田先生の講演＆実演です。当日は予想を超える120名の参加がありました、「“在宅訪問管理栄養士”という職種の方と一緒に仕事をしたことがある」という方はその中でもたった2名！まだまだこちらでは浸透していない職種だということが明白です。多くの参加者に囲まれ、森田先生も緊張されているとのことでしたが、無事に実演を終え、多くの人に試食をしてもらうことができました（全員分はご用意ができなくて申し訳ありませんでした）。「コンビニ弁当」がいろいろなものに変化していく様子に皆さま興味津々。

事務局としても、介護食の実演は初めてで段取りが良いとは言えない状態でしたが、在宅訪問で臨機応変な対応をされている先生に助けられました。森田先生のますますのご活躍を！

* * * * *

【次回開催予定】 2019年7月8日（月）午後7時～／ほっとプラザ4階

「スキン-テア（皮膚裂傷）の予防と管理」

※摩擦やすれによって、皮膚が裂けて生じる真皮深層までの損傷

講師：渋川医療センター 真藤由美子 看護師（皮膚・排泄ケア認定看護師）