

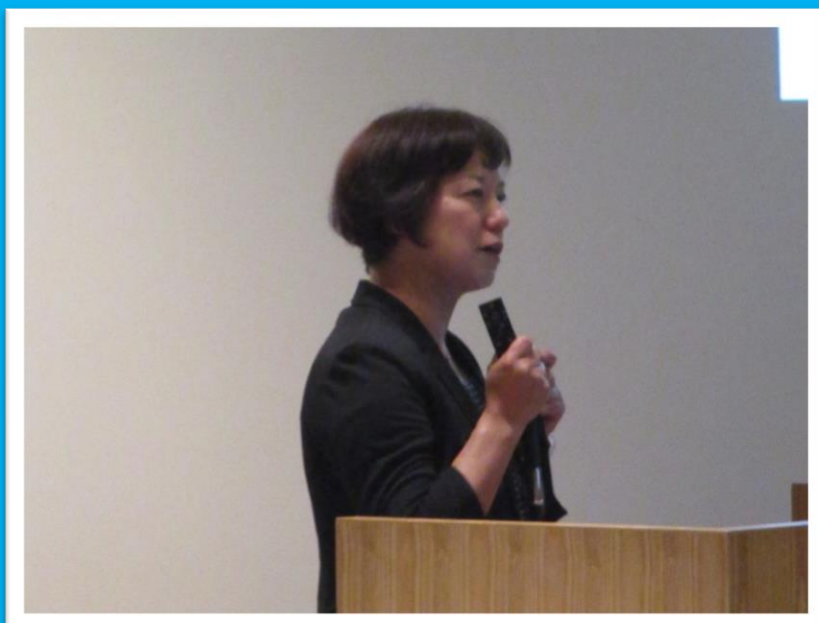
第51回 在宅ケアネット渋川

講演会レポート

〔日時〕 6月18日(火) PM19:00～PM20:30 〔会場〕 プレヴェール渋川

(演題) 『在宅における栄養管理 ～在宅褥瘡を中心とした高齢者の栄養管理～』

(講師) 福島学院大学短期大学部 食物栄養学科 講師 ^{たむら}田村 ^{かなみ}佳奈美 先生



職 種	人数(人)
医師、歯科医師、薬剤師	15
看護師・保健師	19
介護職	21
PT/OT/ST	11
ソーシャルワーカー	4
ケアマネジャー	13
栄養士	21
食生活改善推進員	6
事務(行政含む)	8
その他	4
合計	122



【講演会資料より抜粋】

田村先生には演題でもある「褥瘡と栄養」はもちろん、管理栄養士が地域でできること、いわき市での取り組み（高齢者「寺子屋」「地域食堂」）、ちよい足し栄養アップ術、在宅でも災害時でも役に立つバッククッキングについてなど、盛りだくさんの内容をお話いただきました。1回の講演ではもったいなかったですね。「高齢者でも意外とドリアとかリゾットとか好きなんですよ」と言って紹介された豆腐リゾットのレシピはマヨネーズ、オリーブ油などを利用し少量でも高カロリー。作り方も簡単で家ですぐに取り入れられそうです。

時間の都合上、お話しただけなかったレシピなども資料にはたくさん掲載されており、参加者の皆様には活用していただきたいと思います。

〔参加者の感想（一部抜粋）〕

☆栄養状態の評価の大切さが改めて分かった。栄養指導時に低栄養改善の為の具体的なレシピなど伝えていきたい。

☆「好きな物を食べる」大切さを改めて感じ、ちよい足しなどの工夫もおすすめていきたい。