



平成29年度 第1回「鎌倉市医療福祉連携会議」に出席しました

昨年度から鎌倉ケアマネ連絡会では、地域包括ケアシステム構築に向けて行政・地域包括支援センターとの連携・ネットワーク強化を図っています。

昨年度に引き続き、平成29年5月31日に第1回「鎌倉市医療福祉連携会議」に連絡会として出席してきました。

初めに鎌倉市高齢者いきいき課介護保険担当課長 中野氏より「この会議は退院後、自宅に帰ることが困難な高齢者の退院支援について、MSW、Ns.、包括を含め多職種で顔の見える関係を作るために始まりました。今回はより良い食支援について話しましょう。」と開会の挨拶がありました。

総勢、65名の多職種間(市内医療機関のMSW、鎌倉市役所高齢者いきいき課・障害者福祉課・生活福祉課・市民健康課、鎌倉市保健福祉事務所、地域包括支援センター、鎌倉市主任ケアマネジャー、障害者相談支援事業所)でお互いの役割を理解しながら活発な意見交換が行われました。



介護保険担当課長 中野氏

鎌倉保健福祉事務所
保健福祉課長 猿田氏

入退院時・入退所時の食支援の重要性・必要性を考え、 お食事連絡カードを活用しましょう!!

鎌倉市保健福祉事務所 保健福祉課 管理栄養士有村氏より食支援の重要性とお食事連絡カードについて説明がありました。

病院や施設での食事は、各々の状態に合わせて提供する事が出来るが、在宅へも戻る際、引き続き配慮を継続していく事が難しい場合が多いと思います。退院時の不安や困りごとのアンケートの結果を見ると、摂食嚥下能力は在宅療養への影響が大きく、病院や施設からの指導を継続できた割合は5.4%、中止してしまった割合が15%と悪化している事が分かります。状態を維持できた人に比べ、3.13倍、中断する確率が高くなりました。そこで、地域食生活対策推進協議会にて、必要な栄養管理を継続出来る様、切れ目のない体制づくりを検討し、情報を共有できるようにする必要があると考え、栄養サマリー・お食事連絡カードを作成しました。何を(内容や形態)どの位(量)どのように(姿勢や介助方法)を分かり易く支援できるようにしたのになります。

栄養サマリー・お食事連絡カードを元に、入退院時・入退所時の食支援についてそれぞれの立場から意見交換が行われました。



総評 鎌倉保健福祉事務所 保健福祉課長 猿田氏

医療・介護の連携は難しいと聞くが、このような場に参加する事はとても良いと思いました。病院でも施設でも生活者に食の大切さを伝えながら、多職種を巻き込んでチームを作り、安全に美味しく食べられる為に連携出来ると良いと感じました。今後もバージョンアップができると良いと思いました。

お食事連絡カード

主治医にかかる際や、お食事を作っていたくヘルパーさんにお伝えください

1 当施設では次の身体状況等に基づき、お食事が提供されていました

1 生年月日	1930/12/12	85 歳	2 性別	女	3 主病名	心筋梗塞
4 身体状態	身長 160 cm	体重 80 kg	BMI	31.3	肥満	測定日 10月20日
5 提供栄養量	エネルギー 1400 kcal/日	塩分 6g未満				
6 栄養補給法	経口(治療食)	減塩食	7 食物アレルギー	無		
8 禁止食品	グレープフルーツ(服薬)、セロリ(嗜好)					
9 食事形態	主食	形態	全粥	とろみ	無	
	副食	形態	軟菜	とろみ	無	
10 その他	和食、特に煮魚が大好物					

2 これからの食事について

- 定期的に体重を計りましょう。急激な増減があるときは注意してください。
- 噛みやすくするために食材の切り方を工夫してください(例: 繊維を断つ、一口大、隠し包丁)
- 汁物は1日1回までにしてください。
- 食卓に調味料は置かないようにしてください。

参考

(バランスのよい食事をするためには…)

「ごはん」「パン」 + 「魚料理」や「肉料理」「卵料理」 + 「野菜料理」が揃うように選んでください

作成日	2015/8/10	施設名	鶴が丘病院	担当者名	管理栄養士 胡 桃子
-----	-----------	-----	-------	------	------------

小林ケアマネより
今回、初めて参加させて頂きました。
各職種のご意見を伺い勉強になりました。
この様に連携が取り易くなると在宅介護を支える私達にとって心強いと思いました。

参加した連絡会のメンバーからの感想

北村ケアマネより
今回初めて参加させて頂きました。
様々な職種の方々と意見交換することができ、勉強になりました。

詳細は鎌倉福保険福祉事務所
<http://www.pref.kanagawa.jp/cn/f35/>
ご参照ください



お食事連絡カード

主治医にかかる際や、お食事を作っていたくヘルパーさんにお伝えください

1 当施設では次の身体状況等に基づき、お食事が提供されていました

1 生年月日	1940/8/8	75 歳	2 性別	女	3 主病名	腎不全
4 身体状態	身長 150 cm	体重 50 kg	BMI	22.2	肥満	測定日 8月6日
5 提供栄養量	エネルギー 1800 kcal/日	たんぱく質 30g	食塩、カリウム制限			
6 栄養補給法	経口(一般食)	7 食物アレルギー	有	そば		
8 禁止食品	スルエーキング					
9 食事形態	主食	形態	5分粥	とろみ	有	スルエーキング
	副食	形態	ソフト	とろみ	有	トロミール
10 その他	高エネルギークッキー、ゼリー、粉あめ、ゆめごはん1/25を使っていました。					

2 これからの食事について

- しょうゆは、「かける」よりも「つける」ようにして下さい。
- 食欲がない日が続くときは補助食品をとるようにしてください。
- 食事内容は、揚げ物や炒め物など、油を使った料理を積極的に避けるようにして下さい。
- 「水分」は体重をみながら、飲み過ぎないようにして下さい。

参考

(とろみ調整食品を活用しましょう)

とろみ調整食品は食べ物や飲み物に加え流せるだけで、適度なとろみを簡単につけることができる粉末状の食品です。また、ゼリー状に固めることができるタイプのものもあります。とろみをつけることで、飲み物や食品が口の中でまとまりやすくなり、ゆっくりと喉へと流れます。食品のパッケージに書かれている使用量を確認してから使しましょう。

とろみのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状	マヨネーズ状
イメージ図				

※飲み込みの程度や状態は人それぞれです。医療機関の専門家にご相談ください。

作成日	2015/8/6	施設名	〇〇病院	担当者名	〇村 ☆子
-----	----------	-----	------	------	-------