

平成28年度 第6回 在宅医療の勉強会要点

平成29年1月19日（木）

テーマ	在宅への食支援の取り組み
講師	佐藤病院 管理栄養士 伊藤和美氏
知識	<p>○入院から退院までの栄養士の関わりについて</p> <p>食種の指示 経口摂食の場合は治療食、常食、軟菜食。経管栄養の場合は、治療食など 栄養量、主食副食の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事内容決定までの確認事項 サマリー、身長、体重、義歯（使用状況）の確認、嚥下の有無を確認し、とろみの調整を検討する。 必要栄養量の提案 治療食の場合は治療食ガイドライン学会、常食、軟菜食等はHarris-Benendict で算出する。 肉青魚好き嫌い等を詳しく聞き取る ・入院中は定期的な栄養スクリーニングとアセスメントを実施。食事摂取量、看護師からの連絡等により確認を行い、食事内容の調整を行う ・退院時は、食形態、栄養補助食品等食事内容の調整を行い、必要に応じて栄養指導を実施。代替品の紹介等を行う。食形態は、介護食、刻み食、ペースト粥の作り方など資料提供。自宅でも食事管理ができるよう指導。 ・栄養情報提供書 作成の目的は、安全な食事提供の継続、栄養状態の維持、低下予防で管理栄養士が作成をしている。 平成27年10月から作成。同年12月から写真つき様式へ変更 <p>○食形態表について 介護食、刻み食、極刻み食、なめらか食、ソフト食、ペースト食は施設・病院で形態が異なる。 当該病院では、写真付きで作成をしている。 介護食はその素材の型に入れ提供をしている。</p> <p>○関連資料紹介、当院介護食試食、業者紹介、試食等 ○近隣のドラッグストアで提供している介護食のリストを作成している。</p>

