

第61回 ことう地域チームケア研究会

『食と栄養』

シームレスな食事と栄養を考える ～在宅での管理栄養士のかかわり～



湖東 食と栄養を考える会

医療法人恭昭会彦根中央病院
管理栄養士 中原 はる恵

湖東・食と栄養を考える会

活動目的

- ・ 医療・福祉に従事する栄養士・管理栄養士が
食と栄養に関する理解を深め、資質を向上し、
地域住民に貢献できること

「湖東・食と栄養を考える会」コアメンバー

- ・ 介護老人保健施設 パストラールとよさと
- ・ 彦根市立病院 ・ 友仁山崎病院
- ・ 豊郷病院 ・ 彦根中央病院 ・ 地域活動栄養士

活動の経緯

- 平成20年(2008年) 今から15年前

嚥下食の均一化を目指し、4病院が中心となり、
保健所にも協力を求め、関係者の嚥下食や栄養への理解を深めることを
目的にスタート

(彦根市立病院・友仁山崎病院・豊郷病院・彦根中央病院の管理栄養士)

- 平成26年(2014年) 9年前

高齢者施設の栄養士もメンバーに加わる
(パストラールとよさと・ゆりの郷)



- 令和2年2月(2020年) 3年前

「湖東・食と栄養を考える会」として独立し現在に至る

活動の経緯

2008年5月30日 第1回 4病院合同 嚥下食研修会（会議）
議事録より一部抜粋

***嚥下食の規約を持ち寄る**

- ・各病院で嚥下食を何と呼んでいるか
- ・彦根市立病院を基準とした段階別嚥下食の名称を分類化

→各病院、嚥下食と言われる食種は存在したが食事提供回数や
段階

アップの基準などは一致していなかった。

→このことから嚥下食喫食者が4病院又は施設へ退院をする場合、
施設間の管理栄養士への情報提供ツールとして入院中の食事
内容が

詳細に記載された退院時サマリーが必要である。

始まりのはじまり

活動内容

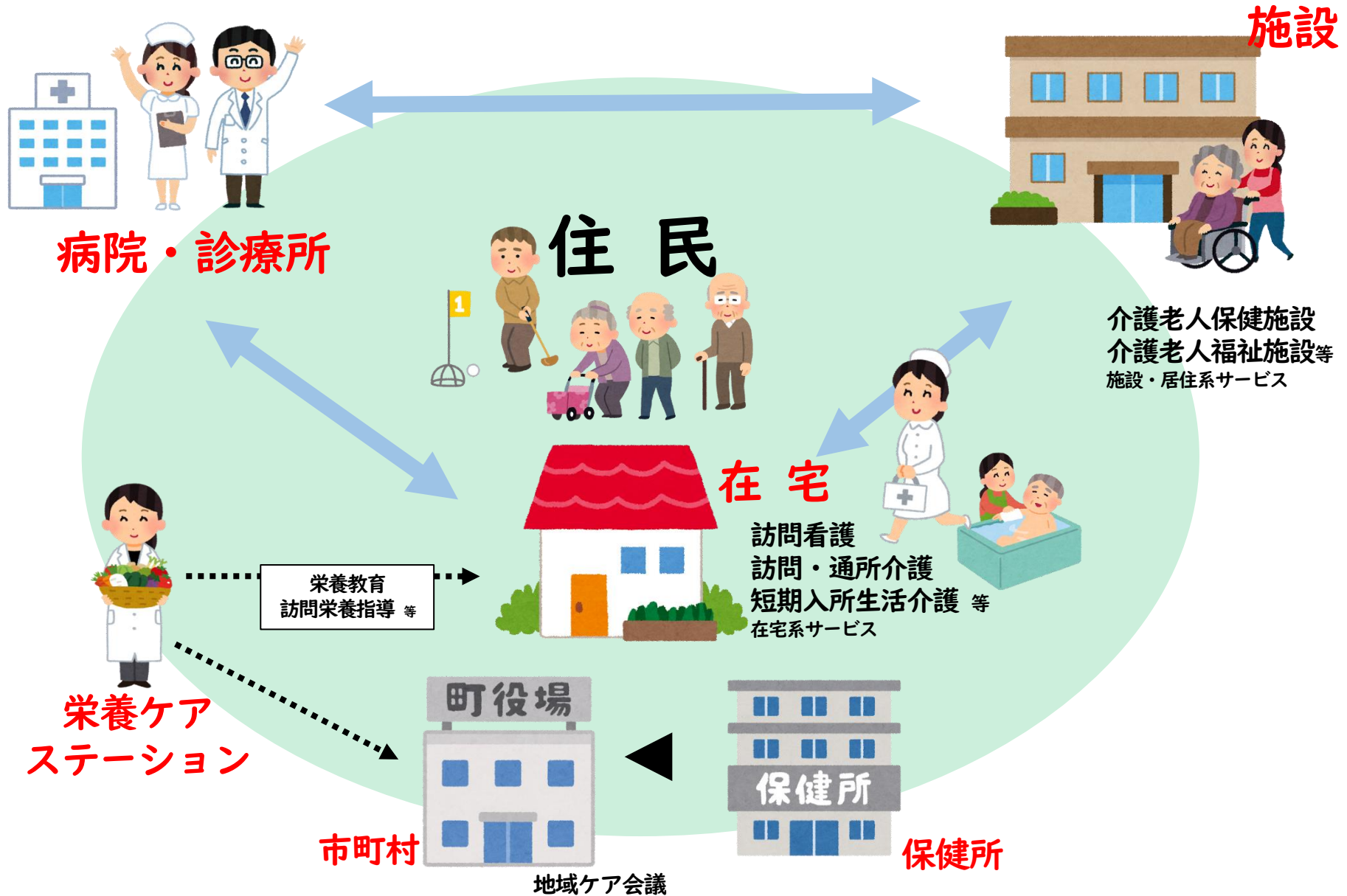
(1) 栄養・食事に関する研修会の開催

(2) 情報を共有できるツールの作成

(3) 地域の医療・福祉に従事する方への情報提供

*彦愛犬上地域での食事形態一覧表とは







病院



【名称】
軟菜食
一口大きざみ菜

調理後のお食事を
1.5cm~2cmにし、
食べやすくします

デイサービス等



施設B

利用者



在宅

【名称】
一口大



短期入所等

施設A



【名称】
中刻み



食事形態一覧表

★規格(食品の刻む大きさ)

	①普通形態	②2~3cm	③1.5~2cm	④1~1.5cm	⑤5mm~1cm	⑥3~5mm	⑦3mm以下	⑧ペースト状	⑨ゼリー状	⑩再形成
★ アロワモンテ 度標	老人食 	中刻み 						ペースト 		超刻み
ハミスター キエスター	普通 		一口大 			きざみ 	超きざみ 	ペースト 		
いせのり のり	普通 	一口大 ユニットにて 個別対応	きざみ 				極きざみ 		ペースト 	
高江のり のり	普通食 				粗刻み食 	細分食 		ミキサー食 		ムース食
高江第二 のり	普通食 	一口大 			粗刻み食 	細分食 		ミキサー食 		ムース食
瀬川のり のり	普通 		一口大 				極刻み 	ペースト 		魚のみムース
ささのり のみ	普通 	あら刻み 				刻み 	細刻み 	ペースト 		
多摩川のり のり	普通 		一口大 		粗刻み 	刻み 			ゼリー食 	
千代のり のり	普通 			ユニットにて 個別対応				ペースト食 		ソフト食
オニハートのり のり	普通 	あら刻み 			手切り 		刻み食 	ペースト食 		

		規格(食品の刻む大きさ)											
		①普通形態	②2~3cm	③1.5~2cm	④1~1.5cm	⑤5mm~1cm	⑥3~5mm	⑦3mm以下	⑧ペースト状	⑨ゼリー状	⑩再形成		
ナースログ/風船木	普通			一口大					刻み食	ペースト食	ゼリー食	ソフト食	
									あんかけ				
ゆりの園	普通			一口大		粗刻み			刻み食	ペースト	ムース食		
やまびこ	普通食 数回				粗刻み				中刻み		ソフト食		
長野の里	普通食	一口大					きざみ食		ペースト食	食事形態としては存在するが、現在対象者ないため	ゼリー食	食事形態としては存在するが、現在対象者ないため	ソフト食
サニーブレイクス	普通食	ユニットにて個別対応								ミキサー	ゼリー	ソフト	
聖徳やまゆり園	基本食			一口大刻み食	一口大刻み食	粗刻み食	5mm~7mm			ペースト食			
豊郷病院	普通食	一口大						あらきざみ	きざみ	ペースト			
友仁山崎病院	普通食	きざみ						超きざみ	ペースト			ソフト食	
聖徳やまゆり園	普通食			一口サイズ			きざみ		嚥下食3				

施設・病院で提供されている食形態が見て確認できる

施設により使用している食事形態ごとの食事の名称が分かり、
食事対応が適切にできる

彦愛犬の食事形態一覧表は・・・

彦根医療福祉推進センター（彦根市・愛荘町・豊郷町・甲良町・多賀町）

在宅医療福祉情報の森

ホームページよりダウンロードできます。

医療福祉関係者向け
連携のための各種共通シート

の中に入っています。

入退院時・ 介護保険サ- ビス利用時	食事形態一覧表 ●湖東圏域内の各病院および入所 系施設における食事形態を示し ている。病院間での転院や介護 保険サービスの調整時に、転院 (施設利用)早期からスムーズに食 事提供が行えるよう、食事内容 の検討をするために用いる	食事形態一覧 ▶ PDF 病院・施設別食事 形態詳細情報 ▶ PDF 使用栄養剤一覧 ▶ PDF		
--------------------------	---	--	--	--

栄養に関する相談は!

◆施設入所の方・施設併設の通所施設利用の方
⇒ 施設の管理栄養士

◆病院にかかっている方 ⇒ 病院の管理栄養士

◆診療所やデイサービス、訪問看護を受けている方 ⇒ …??どこに相談しようか?!

機能強化型栄養ケア・ステーションの位置づけ

医療

介護

機能強化型認定栄養ケア・ステーションは、傷病者の療養上並びに介護又は支援を要する者の低栄養状態等の改善上必要な複雑困難な栄養及び食事に関する指導及び管理その他の栄養状態の改善に係る管理（以下「栄養管理等」という。）を、適切かつ確実に担うことが保証されたものとしてその設置及び運営がなされなければならない。

2018年度(平成30年)
より栄養ケア・ステーション事業開始

機能強化型認定栄養ケア・ステーション 彦根中央

特定保健指導

外来時栄養指導

入院時栄養指導
入院栄養管理

他のクリニックへの
栄養指導派遣
(医療保険対象)

訪問栄養指導
※居宅療養管理指導
(介護保険)

在宅訪問栄養食事指導
(医療保険)

- ・通所リハ栄養管理:当法人
【他施設(介護)栄養介入も今後は視野に】
- ・栄養相談・講演(講師依頼)
- ・料理教室等



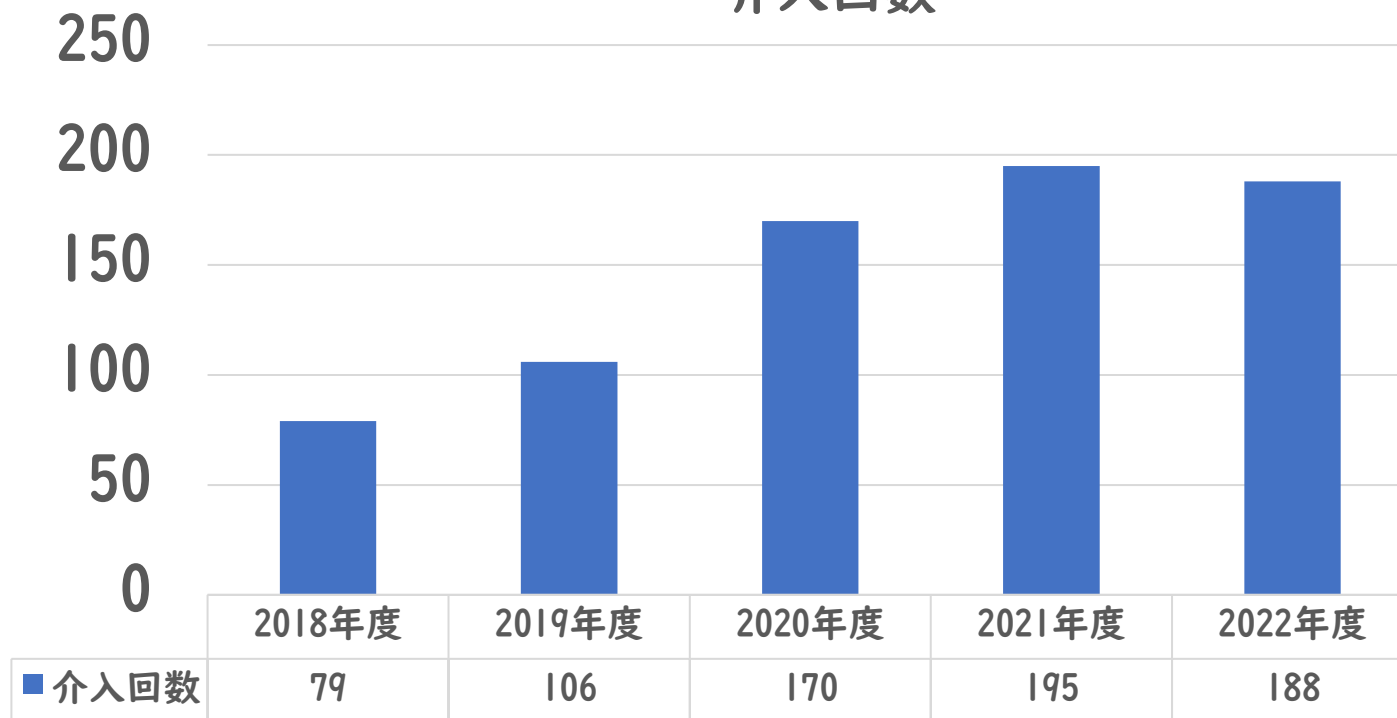
医療法人 新総合

彦根中央認定栄養ケア・ステーション (彦根中央病院・彦根中央リハビリテーションクリニック)

退院後も在宅にて、安全な食事及び 栄養管理が出来るよう、2010年度より 在宅訪問栄養食事指導を行ってきました

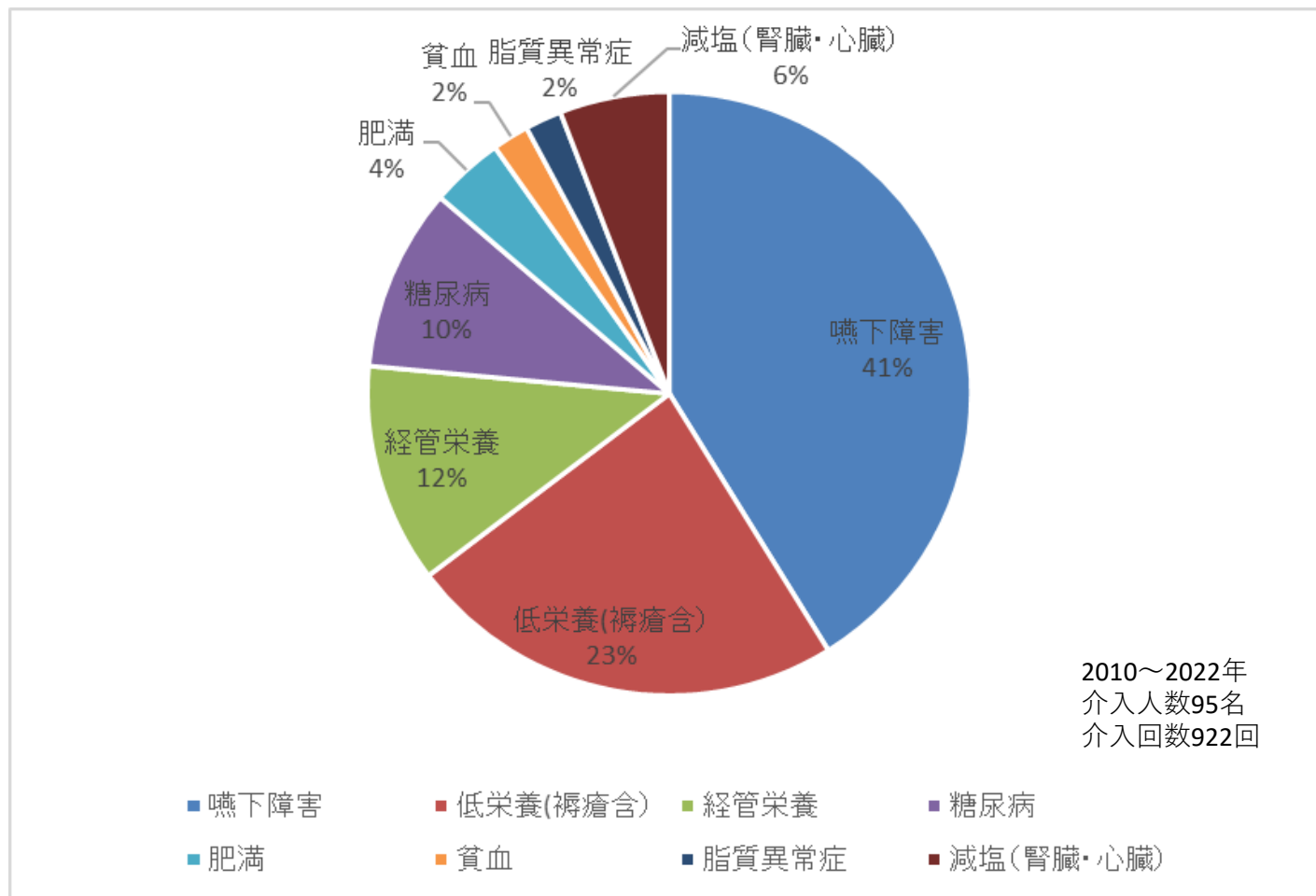
介護保険を利用した訪問栄養指導

介入回数



2018年度
より栄養ケア・ステーション
事業開始

取り組み内容



- 2023年4月現在の主治医は彦根市内9医院
- 2023年4月までに担当して頂いたケアマネジャーさん
→彦根保健所管内20事業所

皆さんと一緒にかんがえたい！

事例紹介

(特定する利用者さんのみの事例ではなく類似する多(他)事例と併せた事例です。)

患者背景

- ・ 後期高齢女性 要介護度4
- ・ 身体所見 BMI17.4
- ・ 既往 高血圧 慢性心不全 廃用症候群
- ・ 薬 降圧薬 排便コントロール薬
- ・ 主な介護者：息子（同居）
他県に住む娘が月1回程度訪問
- ・ 介護サービスの利用状況
訪問介護：6回/週(昼食の食事介助、オムツ交換、着替え等)
デイサービス：1回/週(本人が嫌がり2回のみで終了)
- ・ 往診：2回/月
- ・ 日中は臥床状態
- ・ 金銭面の問題：なし

皆さんと一緒にかんがえたい！

事例紹介

(特定する利用者さんのみの事例ではなく類似する多(他)事例と併せた事例です。)

食生活状況

- ・ 1日3食 ほぼ決まった時間には食べられているが、茶碗(小)に半分のごはんにふりかけのみ。
- ・ 検査データからも脱水傾向がよみとれる。
- ・ 食事と食事の間に、甘いもの(饅頭やゼリー)を食べている。
- ・ 水分は、食事時以外あまり飲めていない様子。
- ・ 介護者の息子
 - ①腰が悪く、手の込んだ食事は作れない。
 - ②思い込みが激しい性格で、本人が食べない食品は“嫌い”だと思い込み、その後提供しない。

ずーっとこのままの食生活だとどのような栄養面での問題が起きてくるか・・・
各職種の方が、初めて訪問した際にこの食生活状況を見て、この先どのような問題
点が生じてくるでしょうか？

管理栄養士が行った訪問栄養指導



【長期目標】

- ①十分な栄養量の確保の為、食事摂取量を安定させる。
- ②**食事摂取量の低下を防止**し、低栄養・褥瘡の予防に努める。

【短期目標】

- ①定期的に食事摂取量を確認し、栄養評価を行う。
- ②介護者の意向に沿って、簡単なレシピやバランスの良い献立を提案し、栄養摂取に偏りがないようにする。
- ③体重測定により体重減少率等を把握し栄養状態を評価する。

指導経過【要約】

①サービス開始時

レトルト食品や電子レンジで簡単に調理できるレシピの提案

※食事記録より炭水化物摂取が70%と多かったが、ほとんどが水ようかんや菓子からの摂取であった。間食でオニギリやパンの摂取を促す。水分・塩分摂取が少ない。

②家人の体調不良の為、本人は社会的入院

病院では自宅で食べられないとされていた乳製品・魚・肉等も

残さず摂取されていた。

③退院後1週間で褥瘡発生 訪問看護が追加となった

- ④ 家人が通販カタログにて栄養補助食品等を購入されていたが、**低カロリーゼリーを購入したり、ノンオイルドレッシングを購入したり、用途についての指導が必要。**
- ⑤ 在宅ミーティングで提案された冷凍食品の紹介を行い使用を開始される。調理に関しては無理。
- ⑥ 介護者の食事準備の負担軽減のため、**週間献立表を作成。提案してから安定するまで3ヶ月間かった。**
- ⑦ **ほぼ週間献立表の通りに食事を実施。**
毎日900kcalは補給できるよう介護者も考えるようになった。

●週間献立●

	日	月	火	水	木	金	土	
朝	・粥 ・卵豆腐1/2 ・大根の筑前煮1/2 ・かぼちゃ(冷凍) ・やわらかごま豆腐1/2	34・粥 24・卵豆腐1/2 40・ほうれん草(冷凍)1/2 60・アイオールソフト1/2 50・アインカルとうふ1/2	34・粥 24・卵豆腐1/2 17・うぐいす豆煮1/2 60・かぼちゃ(冷凍) 75・やわらかごま豆腐1/2	34・粥 24・卵豆腐1/2 53・里芋(冷凍)1/2 60・アインカルとうふ1/2 50・湯豆腐	34・粥 24・卵豆腐1/2 25・うぐいす豆煮1/2 75・大根のここと煮1/2 42・やわらかごま豆腐1/2	34・粥 24・卵豆腐1/2 53・ほうれん草(冷凍)1/2 40・アイオールソフト1/2 50・アインカルとうふ1/2	34・粥 24・卵豆腐1/2 17・里芋(冷凍)1/2 60・かぼちゃ(冷凍) 75・やわらかごま豆腐1/2	34 24 25 60 50
	208	210	221	200	201	210	193	
昼	・パン1/2 ・ゼリー1/2	55・パン1/2 60・ゼリー1/2	55・パン1/2 60・ゼリー1/2	55・パン1/2 60・ゼリー1/2	55・パン1/2 60・ゼリー1/2	55・パン1/2 60・ゼリー1/2	55・パン1/2 60・ゼリー1/2	55 60
	115	115	115	115	115	115	115	
夕	・粥 ・卵豆腐1/2 ・うぐいす豆煮1/2 ・大根の筑前煮1/2 ・やわらかごま豆腐1/2	34・粥 24・卵豆腐1/2 53・ほうれん草(冷凍)1/2 40・アイオールソフト1/2 50・アインカルとうふ1/2	34・粥 24・卵豆腐1/2 17・うぐいす豆煮1/2 60・さつまいも(冷凍) 75・やわらかごま豆腐1/2	34・粥 24・卵豆腐1/2 53・里芋(冷凍)1/2 66・アインカルとうふ1/2 50・だし巻き卵1.5切れ	34・粥 24・卵豆腐1/2 25・うぐいす豆煮1/2 75・大根のここと煮1/2 30・やわらかごま豆腐1/2	34・粥 24・卵豆腐1/2 53・ほうれん草(冷凍)1/2 40・アイオールソフト1/2 50・アインカルとうふ1/2	34・粥 24・卵豆腐1/2 17・里芋(冷凍) 60・やわらかごま豆腐1/2 75・だし巻き卵1.5切れ	34 24 49 50 30
	201	210	227	188	201	210	187	
間食	・果物(柿1/2) ・ゼリー1/2(薬用) ・あずきようかん	102・果物(りんご1/2) 60・ゼリー1/2(薬用) 33・あずきようかん	54・果物(梨1/2) 60・ゼリー1/2(薬用) 33・あずきようかん ・プリン	50・果物(メロン1/2) 60・ゼリー1/2(薬用) 80・プリン 80・あずきようかん	42・果物(りんご1/2) 60・ゼリー1/2(薬用) 80・あずきようかん 33	54・果物(梨1/2) 60・ゼリー1/2(薬用) 33・あずきようかん	50・果物(メロン1/2) 60・ゼリー1/2(薬用) 33・プリン ・あずきようかん	42 60 80 33
	195	147	223	215	147	143	215	
エネルギー	719	682	786	718	664	678	710	

買い物

買い物

買い物

依頼のタイミングを簡単にご説明すると・・・



☆食べっぷりどう？

☆ばっかり食べはない？

☆水分ちゃんととってる？

☆痩せてきたんちゃう？

※デイサービス・ショートステイ先で計測されている方もおられます。

地域包括ケアシステムにおける栄養・食生活支援体制

～地域住民(高齢者)の自立した生活に向けた取り組み～

