

## ご感想、ご意見

### ☆講演「経口維持加算及び経口維持加算における他職種との関わりについて」

講師：介護老人保健施設（社福）杵形鳳翔会遊花園

管理栄養士宮地典子先生 言語聴覚士沼尻竜也先生

- ・嚥下の基本的な説明も勉強になりました。管理栄養士として仕事につき間もないため、経口維持加算についての課題も知ることができました
- ・リハ科以外との関わりについても更に教えて頂きたいです
- ・管理栄養士の方が、講演内容より「私の準備が…」とかいう情報の方が多く、よく分からなかった。何が言いたいか全然分からなかった。肝心の加算の話があまりなかった。STさんは分かりやすかったです
- ・経口維持加算における“他職種との関わりについて”の内容が少ない。自施設にSTがいないので、STがやられていることをどう割り振るか考えさせられました
- ・ST以外との他職種との関わりを知りたかったので、栄養士のリーダー性が見えず残念でした
- ・私自身の経験が浅いため、話に付いていくのがやっとでした。できましたらパワーポイントの資料を手元に頂きたかったです。板書に時間を取られました
- ・計画書の具体的な内容とか、記録とか、もう少し事務的な話を聞けるともっと良かったと思います
- ・忙しい業務の中で60%は難しい現状にあるのはどこの施設も同様だと感じました
- ・他施設の食札等を見ることがなかったので勉強になりました
- ・ある程度の知識、理解を再確認できました
- ・当施設にはSTがいないので、ST側の意見が勉強になりました
- ・私はまだまだ経験も知識もないので、管理栄養士目線で注意すべく点等聞きたかったです
- ・STさんのお話が参考になりました
- ・具体的な内容で参考になりました
- ・他施設の加算方法や考えについて知ることができ、参考になりました
- ・実際の食事の内容やSTさんからのお話は参考になりました。自施設のSTと相談します
- ・当施設に対象人数が似ていて、悩みも似ていたため、とても勉強になった。STさんの話が聞けて、為になりました

### ☆グループワーク 経口維持について

- ・病院での栄養士の役割とは違い、ドクターよりリードして進めていく方が多いと感じました
- ・事例等あり参考になりました
- ・実際に書式を見せてもらえて良かった。流れについても他施設の状況が知れて良かったです
- ・他施設のやり方について確認できました
- ・実際に他施設が取組が聞けたので良かった
- ・色々な施設の対応の仕方を聞くことができてとても参考になりました
- ・他施設の加算方法や考えについて知ることができ、参考になりました
- ・他のホームの意見が聞けて良かった
- ・他施設の状況を知ることができました
- ・STさんの話も聞けたのでとても良かった
- ・他の施設の方のやり方を聞くことができて良かったです

### ☆研修全体へのご意見・ご感想

- ・次回9月の部会の際、監査実地された施設から情報提供をお願いしたい
- ・スクリーンが低すぎて見えなかった。下の方が特に見にくかった
- ・経口維持に関して他施設の話が聞けて勉強になった
- ・経口、栄養ケアの書類のまとめ方など知りたいです
- ・本日も研修会を催して下さい、誠にありがとうございます。とても勉強になります
- ・またタイムリーな勉強会を開いて頂けたらと思います
- ・経口移行についても聞きたいです

☆栄養リスクの高い方、低栄養の方に使用している補食

- ・アイソカルゼリー
- ・アイソカル Arg ゼリー
- ・アイソカル HC ゼリー 2
- ・アルギーナ 2
- ・エネプリン
- ・エネプロゼリーセブン
- ・エブリッチゼリー 2
- ・エブリッチドリンク 2
- ・エンジョイクリミール 5
- ・エンジョイゼリー 7
- ・エンジョイ小さなハイカロリーゼリー 3
- ・エンジョイムース 2
- ・カロリープリン 2
- ・ゲンキアップナール
- ・サポートゼリー
- ・ジューシオ
- ・ファインケア
- ・ブイクレスゼリー
- ・ブリックゼリー 4
- ・プロキュアZ
- ・プロッカゼリー 3
- ・プロテインパウダー 2
- ・リソースペムパル 2
- ・メイバランス 2
- ・メイバランスソフト Jelly
- ・メイバランスミニ 7
- ・メイバランスミニカップ
- ・メイバランス Arg ミニ
- ・メイプロテイン
- ・リハタイムゼリー
- ・ワンステップミール
- ・プリン
- ・牛乳

- ・アイス
- ・温泉玉子
- ・牛乳時にミロを追加してもらう
- ・高カロリーゼリー
- ・褥瘡改善ゼリー

#### ☆低栄養の取組で困っていること

- ・発赤、剥離、ポケットなどの状態別でどの位エネルギーを付加したらよいか係数を知りたい
- ・委託会社での話し合いがうまくできずに内容が乏しくなる時がある
- ・補食を付けても、忙しく人手不足で食べさせてもらえないこともある
- ・補食、食事共に摂取できていてもアルブミン値の上昇がなく、逆に低下するケースがある
- ・食事が進まない
- ・入所者様で90歳を超える方が増えてきており、栄養状態の低下することをご家族が受け入れられない為、かえって本人の負担、ストレスとなってしまう場合がある。職員もどこまで食事介助していいか判断しかねることが増えてきている
- ・補食の費用が施設負担の為、長期、多数を対象にできない
- ・食事は食べられていても、アルブミン値が改善しない方がいます。プロテイン等施設負担で提供しますが、施設も厳しいです
- ・それぞれの職種のスキルの違い
- ・粉飴、プロテイン添加しているが、それ以外で上げる方法は？
- ・ムース食が1200kcalと少ないため、ムース食でカロリーを上げる方法は？
- ・嚥下機能の弱い方と低栄養の関係性について
- ・低栄養で肥満の方の食事はどうしたら良いか
- ・刻み食の見た目が悪い、食塊が形成しにくいことについて、改善、改良が必要と考えています
- ・自分の好きなもの以外は全く手を付けず、栄養補助食品のみ食べられている状態の為、どのように摂取量を上げることができるか
- ・とっかかりをどうしていくのか
- ・入所判定の基準が変わり、低栄養の人が増えている
- ・低栄養であるが、体重を維持できている方へのアプローチ
- ・低栄養の方でも補食や主食増で改善する人は良いのですが、食事摂取量が改善しない方にはどのようにアプローチしているのか知りたいです