

全体研修会 平成 30 年 5 月 28 日（月）

ご感想・ご意見のまとめ

☆講演 「今さら聞けない介護保険」

介護老人保健施設さつきの里あつぎ 支援相談員 蜂須賀和人氏

- ・「福祉」「高齢社会」「地域包括ケアシステム」など、普段聞き使っている言葉の意味、介護保険についてもう一度振り返り、自分の中に落とし込んでいこうと感じました。
- ・お恥ずかしいのですが、「福祉」という言葉の意味合いについて、私は深く考えていなかったと思います。管理栄養士・栄養師に対してのエールもいただきました。とても勉強になりました。
- ・全体として、そして言葉の意味、そしてまずは己を見直し視野を広めることの重要性を学びました。
- ・支援相談員の立場・視点からのお話、勉強になりました。今後の仕事に活かしていきたいと思います。私は厚木市民になって 32 年なので、厚木の状況もよく知れてよかったです。
- ・老健に勤めて日が浅く、介護保険についてぼんやりとした認識しかなかったので、とてもありがたく聴かせていただきました。
- ・普段何気なく使っているワードの意味を考えながら、講義が始まっていったので、内容に入っていくやすかった。
- ・老健のあり方、老健管理栄養士の役割について改めて理解することができました。
- ・とてもわかりやすい講演でした。
- ・介護認定に 30 日以上かかり、そのあと検討会にかけられたり、利用者様のご家族やご本人はたくさんの手間や時間をかけて老健に辿り着いているのだなと改めて考えました。できることはして差し上げて、在宅復帰を応援したいです。
- ・老健に勤めていながら、介護保険について勉強する機会がなかなかないので、今日は良い勉強になりました。今後の業務に活かせそうです。
- ・言葉の意味やわかりやすい例を組み込んで話してくださったので、とてもわかりやすかったです。
- ・講義内容もですが、わかりやすく話す（伝える）ことのスキルの大切さも実感しました。
- ・とても勉強になりました。別の視点での考え方を聞くことができ、参考になりました。
- ・自分の勉強不足を感じました。今後しっかりと情報収集していきたいです。講師の方がおっしゃっていた「きっかけ」にしていきたいです。
- ・概念的な話が多かったのもっと具体的な話が聞けると良かったです。データ等、裏付けがあるともっと納得できたのではと思います。演者の「意見」なのか、公的な見解なのかかわからないところが多々ありました。理解はできましたが物足りなかったです。もっと専門的な話が聞けると思っていました。
- ・もう少し絞り込んだ内容が良かったです。改正のポイントも聞きたかったです。
- ・介護保険に関しては勉強不足なので、とても勉強になりました。
- ・スライドの文字が見えづらかったです。
- ・導入部分が少し長かったように思います。介護保険で利用できるサービスがもう少しわかりやすく解説が欲しかったです。
- ・要介護認定するうえでのポイントや栄養状態がどう影響するか等が知りたかった。全体的には知っている内容でしたが、「今さら聞けない」の割に文献的な内容で実践には活かさない印象です。現場の栄養士にこの辺は知っておいてほしいと思う内容だったのであれば、この程度は皆知っているのでは？と思いました。多職種連携の中で栄養士の役割がどうなって行って欲しいのか、支援相談員の方の個

人的な意見でも聞けると良かったです。

- 介護保険と言っても名前だけで、根本や言葉の意味を聞いて勉強になりました。業務にすぐに活かせるような介護保険の具体的な内容がもう少し知れたら良かったです。
- 支援相談員ならではの視点での講演でした。介護保険の法律の話と言うより、利用者さんの立場になることの大切さなどを改めて気づかせてもらいました。
- もっと内容てんこ盛り、スピードが早くても良かったです。
- 長吉会長の話が一番リアルであり、とてもとても参考になりました。個人のことをお話をくださってありがとうございます。
- 栄養以外の話を聞いて新鮮でした。コミュニケーションを大切にしていきたいと思います。
- 介護保険の意味を見直してみようと思いました。
- もう少し詳しく介護保険の具体的な話を聞きたかったです。
- 思っていた内容ではなかったです。
- 介護保険について、さわりの部分をわかりやすく説明していただきありがとうございました。利用者中心の支援をこれからもできるよう努力したいと思いました。
- 細かい単語など、よく知らなかったことやあやふやにしていたこともあったので、再確認ができてよかったです。
- 学校で少し学びましたが、より深く勉強することができたとともに、再確認することができました。
- わかりやすい語り口で聞きやすかったです。ただ、資料が小さすぎてよく見えないのが残念でした。
- 在宅復帰に対して必要とされることが強く言われている中で、居宅サービスをもう少し知ることができたら、復帰後の栄養指導や通所栄養改善サービスに活かせそうだなと思ったので、勉強してみようと思いました。
- 福祉の仕事に就いてもう何年も経つのに、福祉のイメージがほぼ何も浮かびませんでした。利用者様の立場に立って栄養ケアが行なえるよう努めていきたいと思いました。
- 管理栄養士以外からみた視点の話は勉強になりました。
- もう少し地域包括ケアと栄養士についてお話が聞きたかったです。介護保険についても色々なことに話が飛ぶので、もう少し要点をまとめた方がわかりやすいかなと思いました。
- 時間が少々不足したような感じがありました。
- いまいち何がテーマなのか、何について話しているのかわかりにくかったです。話が回りくどく頭に入ってきづらかった。はきはきして声は聴きやすかっただけに残念です。栄養士にとってはあまりなじみのないテーマであったことも理由だとは思いますが・・・。
- 話し方がとてもよかったです。介護保険について詳しく知ろうと思うきっかけになりました。介護報酬について学んでいこうと思います。
- もう少し掘り下げた介護保険の話を期待していました。栄養士として大切な（覚えていた方がよい）介護保険も知りたかったです。
- 自分の勉強不足もあり、見たことのない資料などもあり参考になりました。専門職として利用者のニーズに応えられるよう勉強していきたいと思いました。
- 雰囲気や話し方が聞きやすくよかったです。
- 改めて介護保険についてお話を聞くことができ、今後栄養士としてどんなことをしていくべきか、考えていきたいと思いました。
- 介護保険の基本の「き」を学べたように思います。もう少し踏み込んだ話を聞きたかったです。

- 介護・福祉とは、をわかりやすく噛み砕いて説明していただけ良かったです。
- 初めて参加しました。たくさんのお話を聞くことができて良かったです。
- 基礎の基礎（言葉の意味等）からお話して下さってとても勉強になりました。世の中の動きをよく理解して専門職として力を発揮していきたいと思います。支援相談員さんってとてもしっかりされているなと思いました。ゆっくりじっくりお話をいただき、ありがとうございました。
- あまり考えていなかったところを聞けました。
- 最後に自分の仕事に対して向き合う時間があり、今までの研修とは違った形で良かったです。
- わかりやすい内容でしたが、もう少し時間を縮めて内容を濃くしても良いかなと思いました。栄養に関連する事項をもう少し取り入れてほしかったです。アイスブレイク等取り入れていただけて良かったです。
- ポイントをおさえてお話ししていただけるとわかりやすかったのではと思います。

☆研修会全体について

- 平成 28・29 年度役員の皆様、お疲れ様でした。多職種の方が関わる研修会を多く開催して頂き、今までにないかたちを作っていたいただき、とてもよかったです。役員の経験を今後は新役員の方、栄養部会会員の皆様に役立てて頂ければと存じます。
- 準備がしっかりとされていてとてもわかりやすかったです。
- H28 年度役員の皆様の企画された研修は、とても楽しく勉強できました。
- とても勉強になる研修でした。
- 多職種の方の話を変えて聞く機会がないので、とても参考になりました。支援相談員さんの対人関係の築き方は、ただただ尊敬します。トレーニングを積まなければと思いました。
- 勉強会に出られる機会が少ないですが、今年度は何とか時間を作って参加したいと思います。
- 休憩時間は短くてもよかったです。
- 自分の施設が老健として遅れているように感じている。グループワークで話し合える段階にないような・・・。
- 普段聞けないことを聞くことができ、貴重な時間になりました。
- 今回のネーミングはとても魅力的で、事務長は「よく聞いてくるように」と言ってくださった。聞いてみよう、行ってみようと思う講演会は、ネーミングが大切だと思いました。
- 年間のテーマの中で様々な角度で研修を企画していただき大変勉強になります。新たな役員さんたちで苦労もあるかと思いますが、できる限り参加したいので頑張ってください。
- 栄養士への温かいエールをありがとうございます。
- 今回の開催場所は駅から近くて助かりました。会場は駅から近いと助かります。
- 最近テーマが少し偏ってきているので、もっと幅広いテーマで研修会を開催してほしいです。嚙下、低栄養が多いので。
- 今回は会場が広くてよかったです。
- 「栄養部会」なのだから、栄養士の業務にかかわる研修が聞きたいです。すべてが無駄とは思いませんが、どうしても仕事に生かせない部分もあるので。
- 学べる機会があるのは素晴らしいと思います。
- 横浜は遠いです。
- 栄養改善加算に取り組むにあたり、ケアマネの利用者へのかかわり方の流れなどを詳しく知りたいです。どうしたら栄養士がスムーズに関われるかを知りたい。
- 普段の部会では聞けない介護保険についての研修会で、勉強になりました。
- いつも様々な講演を企画して頂きありがとうございます。たくさん勉強になっています。引き続き、業務において身近なテーマで講義して頂けると嬉しいです。
- これからも専門外の講演をお願いできたらありがたいです。
- 総会資料の発送はメール添付ではダメなのでしょう。
- 総会から研修が始まるまでの空き時間がもったいなく感じました。

☆咀嚼嚥下調整食などの取り組みで困っていることについて

- 嚥下調整学会分類に合わせて適した食事形態を整えるのが難しいと感じています。実際に別の施設の食事を写真等で見られたらと思います。物性も知りたいです。
- 嚥下食の導入について、コスト面でなかなか導入できない現状があります。他施設ではどのように導入しているか知りたいです。
- 粥が離水してしまい、むせやすくなることがよくあります。厨房や療養棟でとろみ調整食品で対応していますが、離水しにくい粥の作り方やその他対応方法などがあれば知りたいです。
- 少量で高たんぱく、高エネルギー、他強化食品は各メーカーから数多く出ていますが、利用者に美味しいと言って食べてもらえることは少なく、「甘いもの嫌い」などの理由で拒否されることも多いです。高齢者に人気の付加食品ベスト 10 とか知りたいです。
- 見た目をよくするのに限界を感じています。食欲をわかせる工夫を知りたいです。
- 委託の技術力がスタッフにより差があります。委託はマンパワー不足で研修する時間もないといわれて導入に躓いています。
- 老健で「嚥下食」という食事をどの程度作っているのか知りたいと思いました。自施設では何も出していません。
- 今でも経口維持加算のシステム構築が出来ていません。
- 調理師のスキルが上がってこないです。理解がないというか、知識がないというか。
- 認知症の方の溜め込みが増え、水分摂取量も減っています。効果的な水分摂取の方法はありますか。
- 咀嚼嚥下調整食の大切さを給食会社社員になかなか伝わりにくく、大変だからと徹底できません。
- 義歯調整が難しいのに常食を希望されるときに対応について教えていただけたらと思います。
- 嚥下機能の評価方法について。多職種が集まると意見がばらつきまとまらなくなります。介護は事故を予防したい気持ちが強く、食下げ・とろみ付けを容易に行ったり、意見・見方が異なり前にすすめません。意見をまとめる力がないのだと思いますが・・・。
- 刻み食をなかなかやめることが出来ていない状況に困っています。
- 「ミキサー食はかさが多く食べきれない」との現場の声を多く聞きますが、加水はある程度しないとミキサー状にならないし、粒も残ってしまいます。調理の現場にも加水は極力少なく、とお願いするも、ミキサーが回らないからと加水する。食べられないと低栄養がすすんでしますので困っています。良い指導方法はありますか？またおすすめのミキサー器具があれば教えてください。
- ソフト食（嚥下調整食）がまだ導入できていない。
- ミールラウンドの時、食事の手伝いをしてあげたいが、食べさせ方がわからなくて誤嚥の不安もあり手伝ってあげられないことが困っています。
- とろみ調整の統一の仕方が人によって感覚になってしまいます。
- 嚥下調整食対応者がだんだん増えていくので、機械の容量不足、時間がかかってしまい、提供がぎりぎりになっています。
- 最近看取りがはじまり、食事を召し上がれない状態の方にミキサー食を提供しています。職員から食べられないとわかっているのに出するのはどうか、作る方も食べてくれないとわかっていて作るのは悲しいなど、いろいろな意見があります。他施設は看取りの際どのような食事を提供しているのでしょうか。
- 嚥下調整食が必要な方が在宅に戻る場合、ご家族のスキル、環境に合わせた栄養指導が難しいです。嚥下調整食の配食サービスを選定するのも時間を要したので、事例などが聞けたら嬉しいです。

- 学会分類やスマイルケア食の識別マークについて改めて知りたいです。病院からの栄養サマリーに学会分類が記載されていることがあり、他部署から説明を求められることがあります。
- 刻み食を廃止し、柔らか食（あいーとの形状）のマニュアル作成に取り組んでいますが、なかなか進まず困っています。
- 食事摂取が出来ていても痩せていったり、血液検査の結果が悪い人がいます。
- 家族が義歯を治さないため食形態が低いままになっています。
- 糖尿病で食事制限がある入所者に、年を取っているから制限はしたくないという子供の考えで高カロリーのを多量に食べさせている。どうして入所しているのか理解できない。
- 誤嚥を防ぐ食事介助の仕方を、介護職員に知ってもらいたいです。
- ゼリー食のエネルギーコントロールについて、業者が献立表を作成していないため知りたいです。食種別献立はどの施設にもありますが、食形態を踏まえた献立がどの程度の施設であるのか知りたいです。
- ソフト食の位置はきざみよりか、ミキサーよりか知りたいです。
- 各施設での嚥下調整食の呼び方が異なることで、前のところ（病院など）で何を食べていたのかわからないことが多いです。
- ところみ付けした水分でむせる方に対するの汁物などの対応を知りたいです。汁禁ではかわいそうな気がするのです。
- 嚥下調整食分類に沿った食事を提供できているか心配です。
- ST がいないので、この人が嚥下に問題ないのかなど、私の目からでは不安ばかりです。ST の話を聞きたいです。
- 利用者の咀嚼嚥下機能を理解、判断することが難しいです。
- 主食と副食で嚥下調整食の分類コードの違うものを提供しているが、本来それでよいものなのかどうか悩んでいます。
- 新規入所者の ADL 表に記載されている食形態が、その病院独自のものであるためわかりにくいです。統一された学会分類の記載があるとわかりやすいといつも感じています。
- やせていってしまう。
- 委託との関連もあり、嚥下調整食をこちらからお願いしても難しいことが多い。他施設ではどのような形で委託と調整しているのか知りたいです。
- 食事形態が近隣の病院や施設と異なり、入所の際に同じ食事が継続して提供できないため、統一化を図りたいです。
- 嚥下調整食の作り方、コスト削減の方法が知りたいです。
- ミキサー食、ゼリー食は見た目が良くないです。型などを使うのは委託側では難しいそうです。
- 学会分類コード 4 に相当する魚・肉の調理法を知りたいです。2 と 3 はミキサー+凝固剤で作られています。
- 委託の調理加工技術に差があります。標準化するために取り組んでいる施設があればお話を聞きたい。
- 施設側栄養士が作ってほしい調整食と委託が作ってくれる調整食にずれがあります。長年の同じ調理法を変えていくことを、年配・ベテラン調理師や調理補助にどのように理解してもらおうか悩んでいます。勉強会などをしたいが委託の疲れ切っている様子から困っています。
- 経口維持加算を進めるうえで様式例の計画書がとても使いにくく感じています。独自で作成して成功している施設があれば教えて頂きたいです。

☆今後取り上げてほしい研修内容について

- ・介護報酬改定後の各施設での取り組み状況
- ・低栄養リスク改善加算の進め方（加算している施設の話など）
- ・各加算のための効果的・効率的な書類作成、記録の仕方
- ・栄養改善加算の進め方、課題、今後の動向
- ・栄養スクリーニング加算について（取得に向けての取り組み）
- ・再入所時栄養連携加算
- ・栄養ケアマネジメントについて
- ・栄養補助食品の使い方、使い分け
- ・認知症と食事
- ・薬と食事の関係（臨床栄養）
- ・心疾患の方の水管理
- ・栄養についての最新情報
- ・フィジカルアセスメント
- ・検査値の読み方（貧血の種類、Albの上昇下降に関する疾患など）
- ・施設における血液検査の頻度（根拠など）
- ・在宅復帰における老健管理栄養士のかかわり
- ・地域に出て在宅にも関わるための、施設への働きかけなどの具体的な事例
- ・地域で活躍されている栄養士の話
- ・地域活動の事例（地域ケア会議など）
- ・コミュニケーションスキル（聴く話す力）
- ・難しい家族とのコミュニケーションの取り方
- ・栄養科として「稼いでいる」アピールができる方法論
- ・行事食で工夫していること
- ・利用者が喜ぶこと（おやつレクなど）
- ・他施設の委託業者の状況
- ・リハ栄養
- ・栄養ケアマネジメントの応用（困難事例など）
- ・低栄養への取り組み
- ・食べているが栄養状態が悪い人へのアプローチ
- ・褥瘡のある人に対するアプローチ
- ・食事介助のやり方
- ・看取り対応時の食事提供、栄養士のかかわり方
- ・他施設の栄養士との情報交換（特に介護報酬改定について話をしたい）
- ・ケアマネをもつ栄養士の話
- ・専門外の分野の講演
- ・他施設での取り組み（低栄養・認知症・嚥下障害・褥瘡・経鼻と経口の併用事例など）