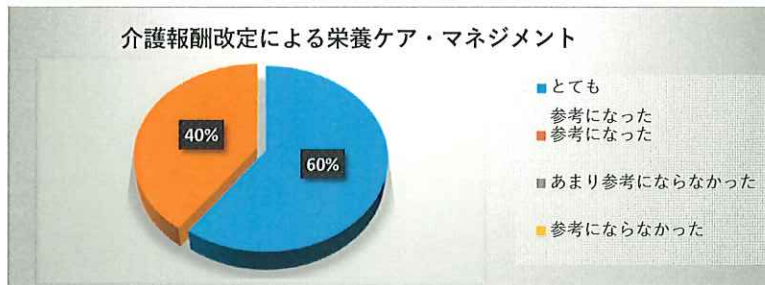


## 令和3年11月12日(金) 栄養部会オンライン研修会アンケート結果 (25人回答)

☆内 容:「多職種協働で“口から食べる”を支援する」  
講 師:鶴見大学歯学部 高齢者歯科学講座 菅 武雄先生

●本日の講演はいかがでしたでしょうか。

|                                 |                            |  |   |
|---------------------------------|----------------------------|--|---|
| 参<br>考<br>に<br>も<br>な<br>っ<br>た | 参<br>考<br>に<br>な<br>っ<br>た | あ<br>ま<br>り<br>参<br>考<br>に<br>な<br>ら<br>な<br>か<br>っ<br>た | 参<br>考<br>に<br>な<br>ら<br>な<br>か<br>っ<br>た |
| 15                              | 10                         |  |   |

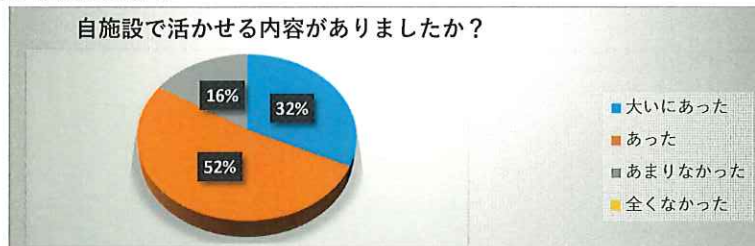


### その他感想

|  |
|--|
| 嚥下ショート、栄養ショートと言う取り組みや、老健の管理栄養士として在宅への関わり方についてとても参考になりました。  |
| 説明が分かりやすかった。   |
| 食上げたい時に、まず現状での問題点を解決する話が参考になった。  |
| 老健で働く管理栄養士として今後は積極的に実調や自宅訪問に行きたいと思いました。生活状況などを理解した上での栄養管理を心がけていきたいと思いました。  |
| 現在の在宅医療や急性期から在宅へ戻ることができない実情、老健での役割を学ぶことができました。   |
| 菅先生がこれまで経験された事例を聞くことができ、これからそういった入居者さんへの対応の参考になりました。   |
| 摂食嚥下障害のある方が在宅生活を営む上で管理栄養士の役割が重要であることを再確認させられました。   |
| 事例の内容などもあり、イメージ沸きやすくてとても参考になりました。  |
| 途中視聴できなかった部分もあったのですが、食べられるようになったスイッチについて、具体的に知りたかったです。   |
| 嚥下障害のある利用者様は増え、対応が安全に食べる為に出来る事に重きを置く為、機能改善という視点が薄くなっていると日々感じています。その中で、老健の立ち位置を考えさせられるお話でした。食べさせられる施設になるための研修があれば参加したいです。 |
| 老健の立ち位置、役割再認識できた。  |
| 「食のプログラム解析」という考え方が大変勉強になりました。利用者さんの食べ方への問題点に対して根拠を持ったアプローチをし対応していく事が大切であると感じました。   |
| 他施設がどのような方法で利用者の“口から食べる”を支援しているかを知ることが出来とても有意義な講演でした。  |
| 病院より退院の際、問題となる点へ嚥下ショート、栄養ショートという取り組みが進んでいること。  |
| 地域に出ていく、地域のために管理栄養士ができることを考えさせられる内容で、まだまだやらなければならない、やりたいことをまとめてみようと思いました。  |
| 食べられないと老健の適応ではないという考え方を考える必要があると思いました。   |
| 他職種で協働することでその方が最期まで食べられる。もっと具体的な方法などを教えて欲しいです。歯科医との連携を取るための方法などを教えて欲しいです。再度研修会を行って欲しいです。                                 |
| 事例や改善例が見えて分かりやすかったです。  |

●自施設で活かせる内容がありましたか？

|                            |             |                                 |                            |
|----------------------------|-------------|---------------------------------|----------------------------|
| 大<br>い<br>に<br>あ<br>っ<br>た | あ<br>っ<br>た | あ<br>ま<br>り<br>な<br>か<br>っ<br>た | 全<br>く<br>な<br>か<br>っ<br>た |
| 8                          | 13          | 4                               |                            |



具体的にどのような内容かも教えてください。

|   |
|---|
| 食べられない原因をアセスメントする。そういった視点を持つ事。  |
| 問題点を発見し、プログラムを立てる重要性をとっても感じました。   |
| 嚥下状態が良くない利用者の方、何人かいるので実際の映像もみて参考になりました。姿勢や食具によって改善できるとの事だったので活かしてみようと思いません。 |

|  |
|--|
| 認知症の利用者様へのアプローチについて、食のプログラム解析はとても分かりやすく、観察ポイントも参考になりました。                                 |
| 「食」のプログラム解析で摂食嚥下の流れが参考になりました。どこで入居者さんに対しアプローチしたらよいか分かりました。                               |
| 「食」のプログラム解析の活用など。  |
| スプーンの持ち方、摂取動作を1人ずつよく観察して嚥下評価できる食のプログラム解析。  |
| 食べられない状況を、自分たちで作っているという事、おいしく楽しく食べ続けられる支援をしていかなければいけない。                                  |
| 他職種協働にて食形態・食具の変更、ポジショニングの検討等行っていますが、食のプログラム解析は興味深く今まで以上に摂食障害の原因追及に力を入れたいと思いました。          |
| 在宅復帰へ向け、管理栄養士がどのように関わっていけば良いのかが分かりました。現在は、訪問に行けていないですが、訪問等へも積極的に行き多職種と連携していきたいと思いました。    |
| 食のプログラム解析は認知症でなかなか食べ勧められない方への支援を考える際に活かせそうだと思います。  |
| 在宅へつなげる連携の必要性は分かるけれど、1人ではできそうにない。  |
| 認知症の利用者様に対しての食べ始めのアプローチや補食、咀嚼を開始するためにどこを刺激すれば良いが等、参考にさせていただきます。                          |
| 口腔機能低下症という新しい病気が作られたことで、口腔衛生の管理の大切さを再認識できました。口腔衛生に関してまだまだ疎いので歯科衛生士と協力し合い力を入れていきたいと思いました。 |
| 食のプログラム解析を行うことで、食事できるようになっていくこと。今後、認知が進んでしまった時、何がその人の課題、障害になっているのか観察していきたい。              |
| 認知症専門棟があるので、認知症患者さんへの食支援についてスイッチを捜すこと、感染対策と廃用対策は同時進行であること。                               |
| 嚥下造影検査(VF)、嚥下内視鏡検査(VE)等、なかなか機会がないです。   |
| 現在は、在宅への栄養指導は実施されていないが、今後参考にしていきたい。  |
| 在宅ヘデイケアからアプローチ使用と思っています。   |
| 歯科医との連携をとることで利用者の口から食べられることが可能になる事が重要だと改めて分かりました。食事前と食後のケアが違う事も理解できました。                  |
| 介助のポイントなど。   |

### ●講演に関する質問がありましたらお書きください

|  |
|--|
| 老健で働き始めてまだ半年にもみえない新人なのですが、食べることへの支援で今後スキルアップする為には何を学んだらよいのでしょうか。 |
| 改善された症例の具体的な支援方法を教えて頂きたかったです。                                    |
| 食のプログラム解析の出版物があれば教えて下さい。   |
|  |

### ●部会運営へのご意見があればお聞かせください

|  |
|--|
| 2時間の時は5分で良いので途中休憩があった方がよいと思いました。(オンデマンド配信がないので席を外した間の話が聞けないので)   |
| オンライン研修は参加しやすくてありがたいです。いつもありがとうございます。  |
| “口から食べる”を支援しQOL向上に繋がる講演をもっと聞きたいです。   |
| コロナ禍の中で運営して頂きありがとうございます。研修会を開催いただき他施設の栄養士さんも頑張っている!と感じることができ日々頑張っています。移動を考えるとzoomでの開催も良いのですが、横のつながり、先生の生の声と思うと会場での開催もやれる日がくるといいなと思います。 |
| アンケートの提出方法は電子化はされないのでしょうか。   |
| 研修会の機会がもっとあればいいと思います。大変ですよ、役員さんは。とても興味がある内容で良かったです。ありがとうございました。  |
| 今回の研修は、とても勉強になりました。管理栄養士が摂食、嚥下についてスキルを身に付けて歯科医とSTなどと連携することで、口から食べ続けられることがわかり、私たちの必要性があるなど教えて頂きました。                                     |
| zoomに少し慣れてきました。いつもありがとうございます。  |

●研修全体へのご質問

(質問)

(回答)

老健で働き始めてまだ半年にもみたくない新人なのですが、食べることへの支援で今後スキルアップする為には何を学んだらよいのでしょうか。

⇒ 2つあります。1つは、日常の観察眼を磨くこと。記録にとることです。もう1つは、社協(ウィリング)などの研修会にアンテナを張って、聞きたいセミナーを逃さないようにすることです。

改善された症例の具体的な支援方法を教えて頂きたかったです。

⇒ これは、セミナーでお示した「対応の流れ」の1項目ずつを深めてゆくだけです。特殊なことにはないのですが、多職種で連携して実施すると、介入の密度と時間が圧倒的に変わるので、効果も高い、ということなのだと思います。

食のプログラム解析の出版物があれば教えてください。

⇒ まだ無いです(^\_^) 来月出版される「臨床栄養」に書いた記事で、一部紹介しています。食事形態分類の変更に合わせて特集なので、チェックされると良いかも知れません。

⇒