

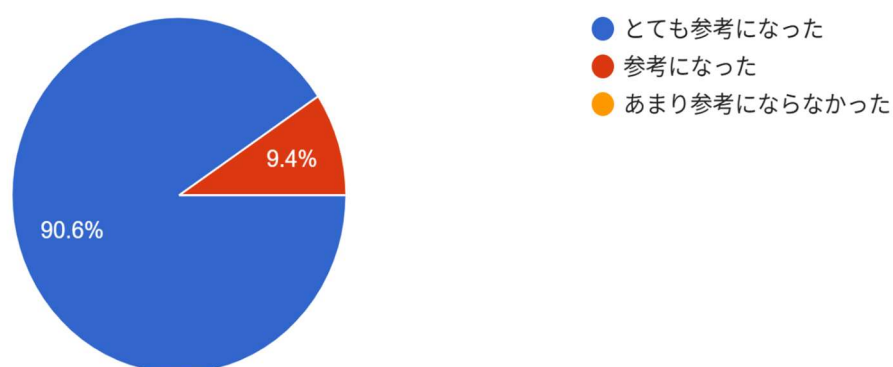
令和7年7月24日 栄養部会研修後アンケート結果

テーマ：明日から即活用できる食事ケアスキルアップ
～摂食嚥下を理解して食事介助に活かそう～

講師：芳村 直美先生

本日の講演は参考になりましたか？

32 件の回答



理由・感想などご記入下さい22 件の回答

今まで食事介助について研修などで学ぶことはありましたが、今回の研修が1番学びも多く、良かったですと思いました。

食事介助のコツについて知らなかったことが多くあり、大変勉強になった。

スプーンの扱い方や姿勢の重要性がわかった。体験も通して、より具体的に学ぶことができた。

具体的な介助方法の説明があったこと、実戦があったこと。

先生の食べさせないジャッジはしないという言葉に感動しました。

食事介助を利用者様目線で見ることがなかったので、どういう思いをされているのか実際に感じることができて非常にためになりました。スプーンの持ち方で食べやすさが変わるということも実際の動きを拝見することで分かりやすかったです。

分かりやすく、明日からでも出来る内容で良かった。

食事介助のスキルはもちろんのこと、コストの面に関するお話であったり、効果的な補助食品の利用方法であったりと、貴重なお話を沢山聞くことができ、実りのある時間を過ごすことができました。

自費のサービスが増えており、介護報酬だけでの収入には限りがあるので、自費で対応できるようにしていくのがいいというお話はなるほどと思いました。

食事介助ですぐに実践できる内容で大変参考になった

介助方法を教えてくれる人が施設にはいないので、とても勉強になった。

水をスプーンにつけるのは、初めて知りました

スプーンを濡らすのは初めて知りました。早速現場で実践していきたいと思います。

全体に分かりやすく、介助の様子の動画も要点を捉えていて参考になりました

介助の基本を再確認できました。

食事介助のスキルはもちろん、コストの面からのアプローチ方法や、効率的な補助食品の活用方法等、貴重なお話を沢山聞くことができ、とても学びのある時間を過ごすことができました。

食事介助について、よく理解できた

今までの食事介助講座のなかで1番ためになり、食介以外の面も学習することがあった

少しでも利用者様の食べられるものを制限しないように、食事介助のやり方を実践していこうと思いました。

食事介助を要する利用者様がが増えていく中で、介助の方法は大きな課題があるところでした。利用者様の視点からみて、実際に自分が体験することで、とてもわかりやすく理解することができました。

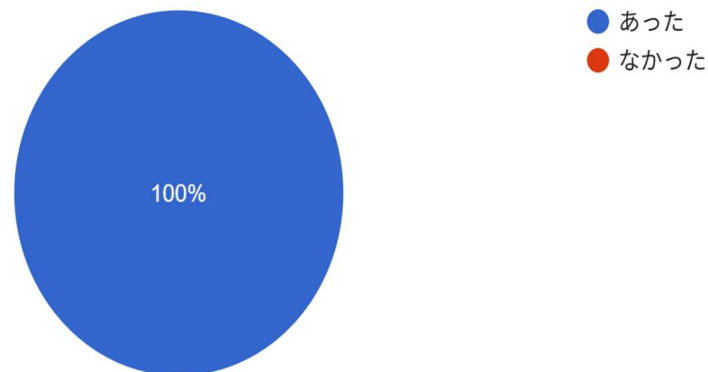
すごく勉強になり、興奮冷めやらぬ2時間でした。貴重なお話をいただきありがとうございました。

今までに無い学びがありました。

栄養強化した話がたくさんあったこと。

新たな学びは、ありましたか？

32 件の回答



あるとお答えの方はご記入ください28 件の回答

食事介助で唾液の代わりに水をスプーンにつけることを初めて知りました。

食事介助の際は利用者さんに顔を見せて食べるものやすくうところも見えるように介助する。

スプーンに水で綺麗にしたり、つけることでとても滑りが良くなること。

スプーンに乗せる量、水をつける

水分で唾液の補助ができることに驚きました。

食べやすいゼリーが更に食べやすくなって、目から鱗でした。

スプーンを濡らして介助すると喉越しが良くなるのが新たな学びでした。

スプーンの持ち方、介助される方の視点など。

MCTの活用

食事介助の経験や学ぶことのできる機会が少ない為、今回の講義を通してスキルを学ぶことができてとても勉強になりました。

スプーンの背を濡らして滑りをよくするテクニックを初めて知りました。

一口量は大事だと、自分で食べて実感した。

食事介助の注意点について改めて学ぶことができました

アイソカルゼリーの使い方

アイソカルパンが衝撃的でした。

アイソカルパンはとても驚きましたが、少量高カロリーで時短にもなるので参考にしたいです
リードスプーンの使い方やMCTオイルの活用法等、現在勤務してる場所では得られなかった学びがありました。

スプーンの扱いはすぐにでも始めたいと思います。補助食品の使用と金銭面での話も参考になりました

スプーンに水をつけて介助する事。

食事介助の経験があまりなかった為、今回の講義を通して食事介助のスキルを学ぶことができてとても勉強になりました。

唾液の代わりに、ケアスプーンに水をつける

姿勢調整、スプーンに水を添わせる工夫

アイソカルパンは本当に高カロリーで、いいなと思った

スプーンを濡らして唾液の代わりにする

アイソカルゼリーは少し使いにくさがあったのですが、水をつけるだけでも喉ごしがよくなり、とても参考になりました。

先行期、ポジショニングの重要性(片腕を支えることの重要性)→疲労削減により全量摂取につながる可能性がある。

リードスプーンについて 食事介助を要する利用者様への導入を検討していこうと思います。

介助スプーンの持ち方

利用者様視点で安心できる食事介助方法について

口唇を利用した反射について

口腔乾燥による食べにくさ

MCTの重要性

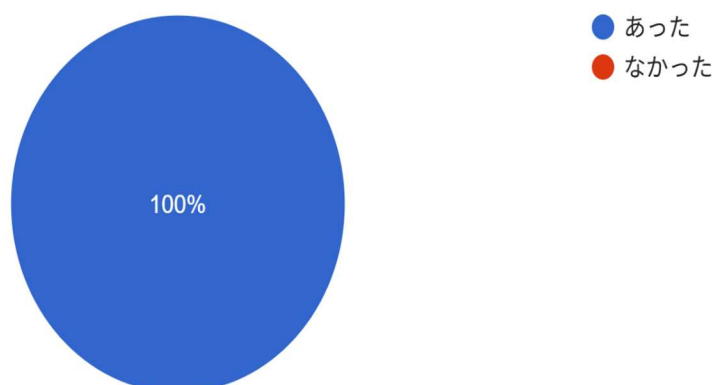
スプーンを水に濡らすなど

スプーンを水に濡らすテクニック

水をスプーンの背につけるとなめらかに飲み込める等

自施設で実務に活かせる内容がありましたか？

32 件の回答



あるとお答えの方はご記入ください22 件の回答

スプーンの選び方

姿勢のポイントや食事介助方法

食事介助の方法(スプーンの持ち方、口への入れ方、唇が閉じてからスプーンを抜くなど)、MCT入りの少量高エネルギー補助食品の採用

足底の接地から毎回やろうと思った。最後の給食を出す上でのコスパという話で、ヒト・モノ・カネの視点を持っておこうと思った。食事介助が必要な方々への提供する食事を再考しようと思った。

スプーンの使い方、水を使う

まず姿勢！大切なのはわかっていたけれど全てに繋がる事をもっとしっかり踏まえて利用者さんを見てあげたいと思いました。

スプーンの動かし方、スプーンを濡らす、MCTや補助食品の活用法など幾つもありました。

介助は直接は行っていないが、ポジショニング等、気になれば、フロアと相談していきたい。

姿勢を整えてから介助をしたり、一口量の調整をしたり、利用者様目線に立って介助を行う等の重要なスキルを学ぶことができたので、フロアに上がって実際に食事介助を行う際に活かしていきたいと思います。

栄養補助の使い方は重要だが、予算の関係であまり使えない。でも、色々検討しようと思った。

スプーンを濡らす。

MCTオイルの活用法や疲れない程度の食事量等、すぐに導入できそうなものがありました。

介護、看護、リハビリへ食事姿勢を徹底させる。

正しい姿勢や、適正な一口量、利用者様目線に立って安全で食べやすい介助の工夫方法等を学ぶことができたので、実際にフロアに上がって食事介助を行う際に活かしていきたいと思います。

食形態よりもポジショニング、唾液の代わりにケアスプーンに水をつけるなど活かしたい。ただ、他の職種にどう伝えるかが難関だと感じた

スプーンの背を水に濡らすこと

明日からの食事介助に取り入れたい

リードスプーンはあるのに使ったことがなかったのですが、どんどん活用していこうと思いました。

少量高エネルギー食導入(お金への換算)

食事介助のスキルアップのため、施設内勉強会の開催を検討していきたい

スプーンの持ち方とスプーンを水に濡らす方法

食事介助の見直し

その他、講演に関する感想、部会運営へのご意見があればご記入下さい10 件の回答

ご講演ありがとうございました。

場所のアクセスが良かった。

施設の管理栄養士さんに誘われて、介護職ですが参加させて頂きました。大変参考になる研修でしたので、ありがたかったです。

とても良い研修会をありがとうございます。

本日は貴重な機会を作っていただきありがとうございました。

いつも業務に役立つ内容をありがとうございます。

実際に2種類のスプーンを使用してゼリーを食べ比べてみたり、ガーゼやオブラートを使用して口腔衛生の悪い状態を再現して食べてみたりと体験型の講義であった為、非常に理解しやすいなと感じました。貴重な講義をありがとうございました。

実際に自身で試してみることで、分かりやすく、利用者様目線に立って講義を聞くことができたので、とても勉強になりました。

講演をきくだけでなく、グループで話せ他と繋がりを増やせたらいいなと思いました

いつもありがとうございます

以上