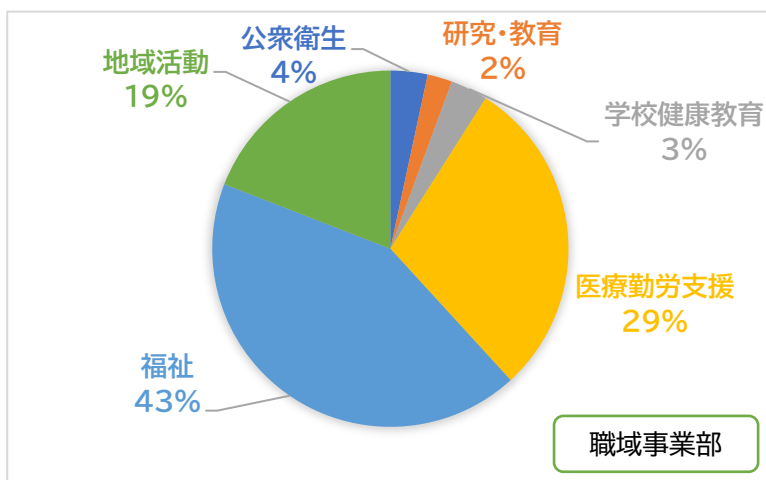


<令和6年度 新潟県栄養士会 生涯教育アンケート結果 第5回実務研修（福祉事業部担当）>

- 講演 認知症、機能障害を抱えている方への食支援について
- 講師 総合リハビリテーションセンター みどり病院 副院長 斎藤 泰晴先生
- 実施日 2024年10月24日(木)～10月30日(水)
- 受講申込数 168人
- 延べ再生回数 327回
- アンケート提出者数 89人

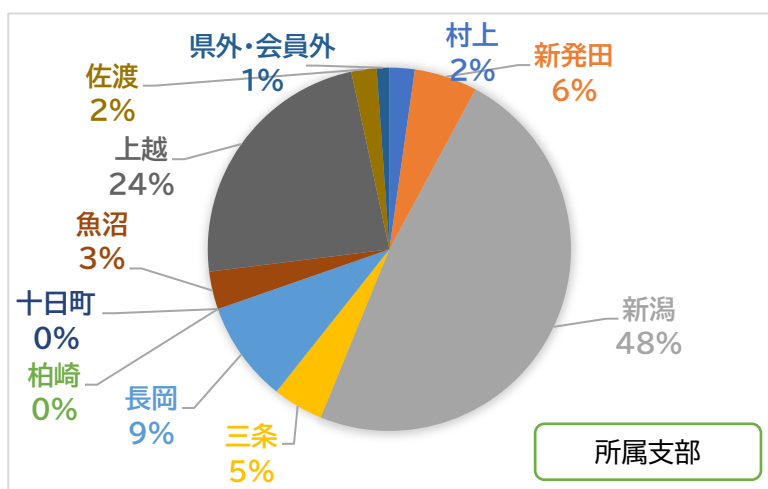
1. 受講者の職域事業部

職域事業部	(名)
公衆衛生	3
研究・教育	2
学校健康教育	3
医療勤労支援	26
福祉	38
地域活動	17
合計	89



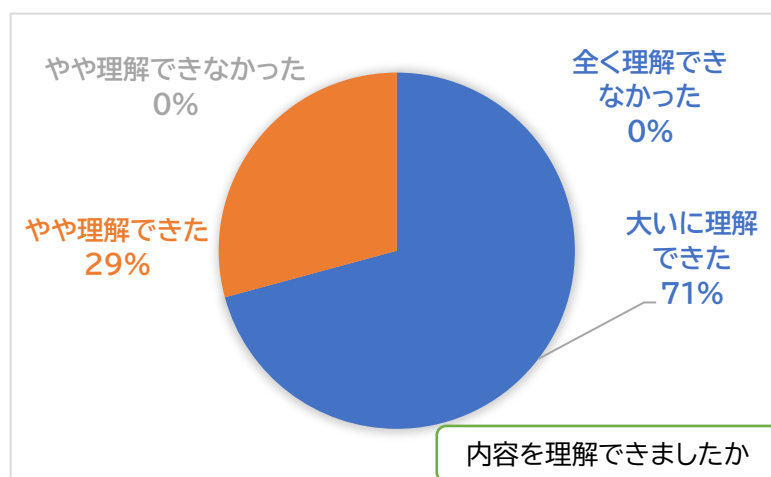
2. 受講者の所属支部

所属支部	(名)
村上	2
新発田	5
新潟	43
三条	4
長岡	8
柏崎	0
十日町	0
魚沼	3
上越	21
佐渡	2
県外・会員外	1
合計	89



3. 講義内容の理解

内容を理解できましたか	(名)
大いに理解できた	63
やや理解できた	26
やや理解できなかった	0
全く理解できなかった	0
合計	89



4. 講義の満足度

内容に満足しましたか	(名)
大いに満足できた	66
やや満足できた	23
やや満足できなかった	0
全く満足できなかった	0
合計	89



5. ご意見・ご感想など(一部抜粋)

○わかりやすかった、勉強になった、理解が深まった(72名)

- ・ 認知症や高齢者の嚥下機能について初歩的な内容から学ぶことができ、知識の再確認と習得ができた。
- ・ 脳機能や認知症症状別の障害、食事への対応例などの説明がわかりやすく良かったです。認知症終末期の対応の考え方など参考になりました。
- ・ 状態を理解し、ご本人・ご家族としっかりコミュニケーションをとることが大切と理解しました。
- ・ 日常的に関係のある内容だったため、とても勉強になった。特に認知症の種類ごとの食の障害や、認知症終末期の判断基準など、現在もどこで区切りを付けていいのか、判断しかねているところがあったため、指標として他職種とも共有したい。(リスクを説明しても家族から「できる限り」と言われるとどうしていいものかと迷う場面も多々あったため。)
- ・ 資料は簡潔で見やすく、先生の口調も聞き取りやすかったです。満足感を得られたので時間を感じませんでした。
- ・ 日頃から認知症や摂食嚥下機能障害と関わるが多く、基礎的な部分から不足していた部分を

補填出来た。口腔ケアに着いては栄養士としても課題と思っており、専門職の有無でも病院、施設で差があると思う。終末期の見極めや無理のない食支援について専門的に関わっている医師からのお話を聞いたことはとても勉強になった。

- ・ 認知症と障害を受けている脳の部分との関係の説明を受けてからの、食事に関わる問題とその対処法の流れが、わかりやすく、納得のいく内容でした。また、終末期に於いて経口摂取を終了するタイミングは非常に難しいと日ごろから感じていましたが、先生の説明や考え方は参考になると感じました。

○今後の業務に活かしていきたい(10名)

- ・ 嚥下の基礎から認知症との関連までをまとめて学習できたので大変わかりやすかった。また、認知症の特徴と対応策を組み合わせて説明していただいたので、多職種への説明にも活かせる知識となった。認知症の食支援は一筋縄ではいかないと日々感じているが、今回学んだことを仕事に活かしたい。
- ・ 認知症が回復する病ではないことを理解したうえでステージに応じたケアが必要なことがイメージできる良い内容でした。終末期の食事の考え方も、これという言葉がうかがうことができ、今後の業務、栄養ケアに活かしていけると思いました。
- ・ 認知症の種類別に症状やケア方法の提案があり、わかりやすかった。また、認知症終末期の判断基準では、平均生存率など数字で分かりやすく示されており、情報提供しやすいと感じた。自施設でも活用していきたい。
- ・ 認知症の分類を詳細に教えていただき、今後の栄養管理に活かしていきたいと思います。診療報酬改定で歯科関係の新設もありましたが、口腔ケアの重要性についても改めて学ぶことができました。ありがとうございました。
- ・ 特に最後の具体例を示しての対応方法に関しては実際に直面することもある内容だったため今後の業務に活かせると感じた。

○その他のご意見

- ・ レビー小体型認知症の食の支援の部分で、悪化を遅らせる方法があれば教えてもらいたいです。
- ・ 日々の業務より、経口摂取終了の判断はやはり難しいと感じている。ご本人、ご家族を交えた多職種での話し合いを繰り返していきたい。”
- ・ 栄養を取らせなければ！という呪縛、ジレンマ、大変共感する内容でした。一人ひとりにきめ細やかな食支援ができれば望ましいことは分かりますし、教科書的にはそうでしょう。ただ、それを支えるマンパワー、時間が本当に無い！！！！現場は疲弊し、ジレンマと葛藤し、これで良かったのか自責の念に囚われる。支えられる側の人口はどんどん増える、その反面、支える側は恐ろしいスピードで減少していく。理想論だけを押し付けていては、何も変わりません。ガンの人のみならず、非ガン疾患の終末期のあり方、ACP が切実に必要。
- ・ 他病院での取り組みを知ることが出来て良かった。
- ・ 経口摂取を終了するタイミングの見極めが難しく、多職種で話し合い家族の意向も聞き、決めてい

ました。今回の講義を受け、「終末期の食支援について」や「経口摂取を終了するタイミングの見極め」が間違っていないのだと感じることができ良かったです。

- ・ 病態別の摂食障害やその対応例が分かりやすくてよかった。しかし、同じ病態でも様々なパターンがあり一概に同じ対応とはいかないので工夫が必要であると感じている。また、快適を目指した食支援も基準が分かっても決断することは葛藤する場合もある。
- ・ 摂食嚥下は、まず視覚からスタートして、認知して、計画して・・・と複雑であることを知り、離乳食を食べ始める乳幼児も、複雑な脳の働きが出来る様になって、やっと食べられるようになるのだと、納得しました。今日の知識を、高齢者だけでなく、離乳食にも活かしたいと思います。

6. 今後、希望する研修内容 ※()内は人数

<糖尿病について>

- ・ 糖尿病指導について
- ・ 1 型糖尿病のカーボカウントについて
- ・ 最新の糖尿病の食事療法

<終末期の栄養について>

- ・ 終末期の食事、ケアについて(3)
- ・ ACP について(3)
- ・ 終末期の栄養、介護報酬改定など
- ・ 看取りの段階の施設・在宅での飲食関連の実例や他職種とのかかわり方

<高齢者の栄養について>

- ・ 高齢者の食に対する、より具体的な関わり方
- ・ 高齢者施設の食形態の選択、看取り支援の研修
- ・ 高齢者が増えているので、摂食・嚥下や認知症、褥瘡など聞いてみたい(3)。
- ・ 低栄養の支援について
- ・ 高齢者の食事についてエビデンスをとるための研究デザイン
- ・ 高齢者の栄養管理について

<認知症について>

- ・ 認知症と味覚
- ・ 認知症や嚥下についての内容でリハビリの有資格者の方からの視点の研修を受けてみたい。
- ・ 認知症で在宅療養をしている方への栄養管理対応事例など
- ・ 認知症の食事行動について(2)
- ・ 認知症進行予防の集団的支援についての事例
- ・ 認知症・摂食嚥下機能障害の食の支援で食具や食形態についての研修
- ・ 認知機能評価における MRI 画像の見方
- ・ 本日のような内容(2)

<その他>

- ・ 口腔と栄養(2)
- ・ 肝疾患(2)
- ・ 乳幼児期の栄養(2)
- ・ 発達障害児の食支援について(2)
- ・ オンデマンド研修(2)
- ・ 業務に活かせるもの(2)
- ・ GLIM 基準の運用について(2)
- ・ 報酬改定がある時は、解説をしてほしい
- ・ 視聴期間をもう少し長くしてほしい。
- ・ ミールラウンドのポイント、管理栄養士として多職種との関わり方について(2)
- ・ 特定保健指導に関する内容
- ・ 脂質代謝異常について勉強したい
- ・ 実際の栄養ケアの取り組みや事例検討などの研修
- ・ 健康日本21第三次 ロジックモデルとアクションプラン
- ・ 仕事に活用できる最新の情報の研修
- ・ 大量調理に関すること、アレルギー対応
- ・ 動脈硬化について
- ・ 日本人の食事摂取基準 2025 年版について
- ・ 地域包括ケアシステムについて。2025 年問題を踏まえた地域包括ケアシステムの現状と問題(濱田 孝一先生の講演希望)
- ・ 病態や障害に合わせた食事形態の種類や量、介助方法など、姿勢なども踏まえて聞きたい。
- ・ 栄養マネジメントについて各施設の症例をまじえた研修をして欲しい(病院・老健・特養・障害)
- ・ ONS の状況に合わせた活用方法など
- ・ 食事場面のリスクマネジメント(誤嚥、誤飲、アレルギー対応など)
- ・ 訪問時に体を動かすことも勧めるので、運動についても最低限の知識は必要と感じている。
- ・ 今回のように基礎を分かりやすく確認、事例を通して理解を深められるような内容。
- ・ 栄養管理に影響する薬剤と健康食品、サプリメントの活用など
- ・ 調理教室、栄養教室の組み立て方(企画~運営~まとめ)
- ・ 災害や感染症発生時の給食施設の対応について
- ・ 高次脳機能障害の方へ対応
- ・ 他の病院施設の献立を知りたい。
- ・ 周術期の栄養管理
- ・ 最新のトピックスを踏まえた講演。ガイドライン改定時には解説。
- ・ 摂食嚥下障害のある方に対する食支援について
- ・ スポーツ栄養、最近の筋トレ、高タンパクブームについて
- ・ 料理教室に生かせる、一流シェフや、テーブルコーディネーターによる、盛り付け方やテーブル

セッティングなど

- ・ 栄養補助食品の選び方、勧め方
- ・ 腸内細菌叢と生体恒常性調節
- ・ お菓子との付き合い方の指導方法。
- ・ 給食や栄養の困りごとを解決したり考えたりできる研修会
- ・ 多職種の連携の取り方について
- ・ 食支援が必要な方の症例について検討がある研修会
- ・ 精神疾患と栄養の関係(関係性があるのか?)についてのお話を聞いてみたい。