

2024年度 新潟県栄養士会 福祉事業部研修会報告

○日時：2024年9月28日（土）13～16時

○場所：ユニゾンプラザ小会議室

○参加申込人数：24名

○内容

【講演】

講演 「報酬改定を踏まえた栄養情報連携の必要性について」

講師 南魚沼地域振興局健康福祉環境部 地域保健課 課長代理（管理栄養士） 磯部澄枝様

①6年に1度のトリプル改定、②栄養情報連携について、
③新潟県栄養士会令和6年度在宅医療（栄養）推進事業について、
④魚沼圏域の取組、以上の4本立てでお話しいただきました。2025年問題や、その後の2040年問題、我々の税金の使われ方など、より身近でリアルなお話をしていただき、終始和やかな雰囲気、楽しく学ぶことが出来ました。



【グループワーク】

①提供食事形態の種類について

グループ1 老健

施設A	常菜	一口刻み	荒刻み(コード4)	極刻み(コード3)	ソフト食(コード3)	ミキサー食(コード2-1)
施設B	常菜	軟菜(コード4)	軟菜一口大(コード4)	きざみ菜+とろみあん(コード2-2)	ペーस्ट菜(コード2-1)	
施設C	常菜	一口	つぶソフト	ムース		
施設D	常菜	荒刻み	軟菜(みじん切り)	ソフト食	トロミ食	
施設E	常菜	一口刻み	刻み食	ミキサー食		
施設F	普通菜	軟菜	七分菜	五分菜	ソフト食	ミキサー食

- ・ソフト食は数があまり出なくてやめた。
- ・コード2～3あたりが作ればいいのだが。
- ・STがいてミールラウンドを一緒にしている。
- ・退所後は通所利用時に在宅での様子を確認し、評価している。

グループ2 特養

- ・常菜、刻み、極刻み、ペーस्ट（入居者の年齢層幅が広がっている。）
- ・食事形態が落ちると量が増える。ハーフ食+補食の方が増えている。
- ・コードに当てはめて食事形態を調整している。
- ・コード間の幅が開いてしまっている。

グループ3 障害

事業所A 常菜メイン、他刻み、ミキサー

事業所B 常菜メイン、他刻み 平均年齢30～40歳 1900kcal/日

事業所C 常菜。小学生は歯があるけど口に溜め込みがある人はミキサー。咀嚼が悪い人は刻み

グループ4 特養

コード	4	3	2-2	2-1	1J	0J
施設A	一口大	極刻み食		ミキサー食	ライズアップミール	まぜてもジュレ
施設B	一口大	ムース食	極刻み	ミキサー食	エンジョイカップ	
施設C	一口大		極刻み	ミキサー食	プロテインゼリー	
施設C	刻み			ソフト食	オクノス	
施設D	ソフト1	ソフト2		ミキサー食		

グループ5 特養

- ・上越地域は10年くらい前から共通で作成しているものがある。（能登式）
- ・柏崎はほぼなし
- ・盛り（量）が確認できない。（S、M、L表記）
- ・病院と施設での違いが分からない。

②栄養に関する他施設との関わりや連携について

- ・退所時栄養情報連携加算を算出している。
- ・地域・介護・福祉提供体制協議会の栄養士部会で情報交換や勉強会を行っている。
- ・栄養マネジメント強化加算を算定しているので、退所時栄養情報連携加算は算定していないが、近隣病院と電話連絡などしている。顔が見える関係になっている。
- ・栄養情報提供書により他職種が作るより細やかな栄養の状況が分かるので助かる。
- ・地域の栄養士と監査の情報なども共有出来て助け合っている。
- ・併設の病院とかなりやり取りしている。病院栄養士からは元気な状態の時の内容が分かる資料になる。
- ・他の施設から数枚栄養情報提供書をもらっている。
- ・中越NSTでは、ケアマネと栄養士向けの研修を計画している。
- ・在宅向けに学会分類別の市販品を紹介していく。
- ・退院先から利用者の情報がくる。
- ・栄養士会に入っていない栄養士がいるので横のつながりが作れない。
- ・コロナ禍もあり顔が見えない相手に連絡をとり、情報をとったりするが、その一歩先が踏み込めない。
- ・写真入り情報提供書を作成している。

③その他

- ・7分菜ではきゅうりの皮をむいているが作業的に手間がかかる。
- ・軟菜では固いものを除いた食事になっている。他は同じものを細かく刻んでいく。
- ・ごぼうのきんぴらは軟菜は大根のきんぴらに変えている。
- ・野菜などスベラカーゼミートを入れて茹でている。
- ・入所者の年齢に合わせた形態の調整に必要性を感じている。
- ・物価高の影響が入居者へ実際提供する内容に影響をきたしている。
- ・米10kg／袋 1500円も値上がりした。
- ・行事食の通常加算+上乘せで提供しなければならなくなっている。
- ・厨房の人員補充について、新しく来る方が定着しない。
- ・時間帯固定を希望される方が多い。
- ・長年勤めた方が退職のタイミングが来ている。
- ・施設側と委託側で業務内容を整理し、人員配置の見直しを行った。
- ・胃ろう（経管）が減って食事の方が増えている。（厨房の負担が増す）
- ・ケアプランについて、褥瘡の方など内容が固定してしまっている。

- ・ 個別な内容になるよう意識している。
- ・ 低栄養状態低リスクから中リスクに悪化した際、ギリギリのラインで変動を繰り返している方は、様子を見るか言い回しを変える。
- ・ 対象者の平均摂取エネルギーの少し上を摂れば痩せが減るかも。
- ・ 通所は肥満者が比較的多い。入所は少な目。
- ・ 知的、精神障害の方は食べ物の好き嫌いが分かれやすい。食べ方が独特。

【ヘルシーフード（株）様より試食提供】

- ・ 2-2の肉じゃがが美味しかった。
- ・ 3は舌でつぶせないものもあり、出来上がりにムラがあると感じた。
- ・ 形があるものになるにつれて食べ応えがある。

