


新潟県栄養士会医療事業部

2019 年度春季研修会報告

日時	2019 年 5 月 11 日 (土) 10:00~16:30
会場	新潟県民会館小ホール 参加者数： 84 名
事業内容	<p>シンポジウム「平成30年度診療報酬改定の対応について」</p> <p>① 栄養情報提供書について 日本歯科大学医科病院 藤間 直樹氏</p> <p>② 重症化予防～慢性腎臓病について～ 燕市役所 健康福祉部 健康づくり課 中村 純子氏</p> <p>③ 個別栄養食事管理加算について 新潟県立がんセンター新潟病院 長橋 拓氏</p> <p>事業報告</p> <ul style="list-style-type: none">・ 関東甲信越リーダー研修会報告・ 理事会報告 <p>講演「在宅高齢者の嚥下障害とチームアプローチ～臨床現場から期待される管理栄養士の役割～」</p> <p>講師：国立研究開発法人 国立国際医療研究センター リハビリテーション科 医長 藤谷 順子 氏</p>
所感	<p>午前の部では、平成 30 年度診療報酬改定の対応について 3 名の事例発表があった。栄養情報提供書に関しては、栄養情報の提供が患者のスムーズな移動の一助になると考えられた。慢性腎臓病における栄養指導の実際について、栄養士があれもこれもとよかれと思って手を焼きすぎるとかえってセルフコントロールの出来ない患者になってしまう。また最初に係わった栄養士の一言が大きく心に残るようで、病期によって変わる栄養指導の内容を修正しにくくしている印象もあるとのことであった。個別栄養食事管理加算については、実際の算定はまだ実施していないとのことであったが、癌患者への細かな個別対応は参考になった。お粥と梅干の食事をきっかけに摂取量が増加する患者も経験するとのことであった。</p> 

今回の特別講演では、講演とグループディスカッションを交互に行う方法で、気づきの多い研修会となった。多職種連携はもちろんのこと栄養士同士の横の連携の大切さ、患者さんにとってハードルが高いと思われる食品も調理や食品選びの工夫で、少量であれば食べられる場合もあることを念頭に置き、患者や家族に寄り添った栄養指導を行うことが患者さんに少しでも長く家で過ごしてもらうための助けになることが分かった。食事はただ「栄養を摂る」ための手段だけではなく、冠婚葬祭など高齢者が社会と繋がる手段でもある。高齢者が社会生活を継続出来ることもまた栄養士の力が必要とされているのではないかと思った。

嚥下調整食の試食もクイズ形式で行われ非常に有意義な研修会であったと感じた。

医療事業部春季研修会 嚥下調整食試食品内容

コード分類	商品名	メーカー名	カップの色
2-1	おいしくミキサーみかん	ホリカフーズ(株)	オレンジ
2-2	フレンダー食すき焼き	ニュートリー(株)	緑
3	ポテトサラダムース	マルハニチロ(株)	白
3	やわらかあいディッシュ鮭	キッセイ(株)	ピンク
4	チキンムースから揚げ	マルハニチロ(株)	赤
4	肉じゃが	キュービー(株)	クリアカップ

