



事務局だより 2019-9号

① 新潟市支部 『会員対話集会』 の開催のご案内（新潟市支部より支部会員へのご案内です。）

このたび、下記の日程で新潟市支部 『会員対話集会』 を開催することとなりました。短い時間ではありますが、日ごろかかわりの少ない他職域の方々との、貴重な交流の場としたいと考えております。非会員の方にもお声がけいただき、多数の方のご出席をお待ちしております。

記

1. 日時 2019年10月26日（土）16時00分～17時00分
（生涯教育研修会の終了後の開催となります）
2. 会場 新潟ユニゾンプラザ 2F 女性団体交流室1
新潟市中央区上所2丁目2番2号 TEL 025-285-6610
3. 日程 16:00～16:10 受付
16:10～16:55 2018年度新潟市支部活動報告・役員紹介
交流会
4. 参加費 100円（非会員は200円）
5. 申し込み先 参加される方は10月11日（金）までに各事業部役員まで申込用紙をFAXしてください。

※「案内文書」と「申込用紙」は新潟県栄養士会ホームページの **information** に掲載されています。

② 賛助会員入会のお知らせ

2019年度より新しく3社より賛助会員の入会をいただきました。主な事業内容をご紹介します。

- ◆High-Pressure Support 株式会社・・・包装米飯を中心とした高圧食品の製造・販売
- ◆マクロビオスジャパン株式会社・・・ソフトウェアの設計開発及び販売、栄養管理システム設計・開発
- ◆株式会社ナリコマエンタープライズ・・・高齢者施設の厨房業務受託サービス、高齢者施設向け食品販売サービス

③ 忘れ物のお知らせ

7/27 新潟ユニゾンプラザにて開催いたしました生涯教育研修会で忘れ物がありました。

【緑色のカーディガン】心当たりのある方は下記事務局までお問合せください。

※研修会で忘れ物があった場合は、事務局でお預かりしています。

ただし、一定期間を過ぎても持ち主が現れない場合は廃棄させていただきます。ご了承ください。



10/26（土）生涯教育研修会
空席あります！！当日参加可能です。
※当日受付で受講料をお支払いください。

（公社）新潟県栄養士会

TEL025-224-5966

FAX025-224-0510

Mail : n.eiyou@axel.ocn.ne.jp

URL : <http://eiyou-niigata.jp/>

④ 『介護予防のための地域ケア個別会議』 事業を実施しています！

団塊の世代が75歳以上になる2025年を目途に、「要介護状態になっても住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続ける」ことができるよう、医療・介護・予防・住まいへの生活支援が包括的に確保される体制「地域包括ケアシステム」を構築し、推進することが急がれています。

新潟県高齢福祉保健課では、2017年度から市町村において『介護予防のための地域ケア個別会議』を立ち上げ、その定着を支援するために専門職6団体による新潟県地域包括ケア支援専門職協議会（新潟県栄養士会・新潟県薬剤師会・新潟県歯科衛生士会・新潟県理学療法士会・新潟県作業療法士会・新潟県言語聴覚士会）を設立しました。この協議会では、助言者の派遣調整や情報提供、『地域ケア個別会議』に関する助言者研修会、県民向けフォーラムの企画運営等について検討や実施を行っています。

『地域ケア個別会議』は、当初3市から始まりましたが、2019年度には20市町村が実施する予定です。新潟県栄養士会では約30名の管理栄養士が助言者として活躍していますが、まだまだ20市町村の助言者として対応していくためには、管理栄養士が必要な状況です。

ここで、市町村で開催されている『地域ケア個別会議』を簡単に紹介します。

当日の『地域ケア個別会議』の進め方

会議は1事例につき、概ね30～40分で行われます。

当日、会議が始まる前に6職種がそれぞれ会議資料を読み込む【5分】

- ①司会者（市町村による資料説明）【1～3分】
- ②事例提出者による事例の説明（プラン作成者）【4～6分】
- ③事例提出者から支援方針の説明（介護サービス事業所）【4～6分】
- ④質問・助言（専門職）6職種で【10～14分】
- ⑤まとめ司会者【2～4分】

短時間で事例を読み込み、問題点を抽出し、不足部分を質問、そして最後に専門職としてわかりやすく実践可能な助言を行うという流れは管理栄養士のスキルが必要であり、そのためにはマニュアルや育成研修は必要であるという助言者の声から、新潟県栄養士会は今年度2回スキルアップ研修会を実施しました。出席したほとんどの管理栄養士から「出席してよかった」「地域ケア個別会議で生かしたい」などの声がかれました。

これからも、さまざまな事例に対応できる管理栄養士として知識の引き出しを多く持てるよう、研鑽を積まなければならぬと痛感しました。

事業担当者：折居千恵子

水分や食事の摂取量になるべく短時間で把握できるように「食事チェックシート」を作成しました！

フレイル予防のための食事チェックシート

食べたところに○をつけて、1日の食事内容を確認

ご飯/粥	子供用茶碗	女性用茶碗	男性用茶碗	主菜	肉	魚	卵	豆類・納豆
朝				朝				
昼				昼				
夕				夕				

※粥⇒エネルギーは飯の半分、水分は1.5倍
※油を使った料理を食べているか？（食べている・食べていない）

副菜(野菜)	1皿	2皿	3皿	間食の習慣は？	1日の水分摂取量は？
朝					コップ 杯
昼					
夕					

水の供給量/日

飲料水 1,200ml
代水 300ml
食品 1,000ml

食事1,000ml
(食品の水分+調理用水分)

食事量が減少することで水分も減る ⇒ 脱水の危険

偏った食べ方が疾病の重症化に繋がる

不足の栄養素は、おやつ（乳製品・果物含む）又は補助食品で補う!!

