



## 第55回在宅チーム医療栄養管理研究会

### ～議事録～

■日時 平成22年5月30日（日） 14：00～18：00

■場所 社会福祉法人浴風会 認知症研究・研修センター3F

■参加人数 48人（会員22人、新規会員2人、企業2社3人、一般参加3人、学生19人）

内容 『在宅メニューレシピの実演と試食～桃スムージー～』

講師 クリニコ 有井先生、一之瀬先生

病院でも在宅での簡単に調理できる栄養レシピの紹介と、実際の実演し、試食をしました。嚙む力が弱い方、飲み込みにくくなった方におすすめのメニューの桃スムージーを紹介しました。調理時間は5分で、調理器具はミキサーひとつでできるメニューです。

講演 『病院のNST活動の実際』

講師 東海大学医学部附属八王子病院 栄養管理科 後藤陽子先生

病院でのNSTの立ち上げから、システムの構築から、実際の活動について、ご講演いただきました。

2004年10月よりNST準備委員会を設立し、2005年1月から全科型NSTとして稼働。患者入院から病棟で主治医による栄養アセスメントを行いNSTオーダーを栄養管理科へ依頼しNST担当医と看護師・薬剤師と連携し栄養アセスメント作成しカンファレンスを実施し再評価という流れで、運用されている。NST委員会は月に1回開催し、カンファレンスの報告と活動について検討がされているとともに、NST勉強会（医師による疾病別栄養管理についての勉強会など）も行われている。

2006年4月より栄養管理実施加算の算定が開始となり、患者全員を対象とした、運用が始まった。既存のNSTの稼働を、栄養管理実施加算の運用の流れに組み込み、現在は運用を行っている。週に一度栄養管理科で、集計している。

NST活動が始まり集計データから、NST以来の件数の推移や、診療科別による依頼件数の差、NST依頼の多い患者層などを分析し、今後の課題を検討している。

## 活動紹介・情報交換

### 〈山川治先生より〉

歯科医が作ったお口の健康を考えた飴『舌口調』の紹介を頂きました。高齢者や障害がある方でご自身の口腔ケアがうまくできない方や口の中を清潔にしたい方に最適の飴です。嚥下障害があってもパンが食べたいという声から、安全で食べやすい食パンの紹介を頂きました。米粉を使った食パンで試食をしました。通常の食パンと異なり、ぱさぱさしたパン特有の食感がなくしっとりしていて、口の中で説ける食感のパンでした。

### 〈川戸由美先生より〉

7月26日に褥瘡についての会があります。

### 〈佐藤代表より〉

7月18日にフォーラム開催、来年1月23日に大会開催予定

### 〈生駒俊介先生より〉

健康づくりのための食育推進共同宣言の資料提供頂きました。