



第66回在宅チーム医療栄養管理研究会 記録

日時:平成25年5月26日(日)PM14:00~16:50

場所:社会福祉法人浴風会認知症介護研究・研修東京センター3階

■1 市原代表挨拶

■2 業者商品情報提供

●伊那食品工業(株):【水ようかんの素】~1Lの熱湯に水ようかんの素を入れよく混ぜる。北海道産のこしあんを熱い液に入れ(必然的に50°Cになる)、これを容器に流すと、誰でも分離しないおいしい水ようかんの出来上がりです...

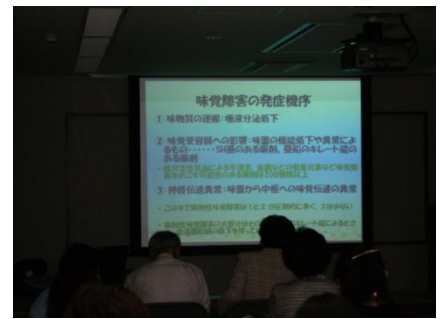
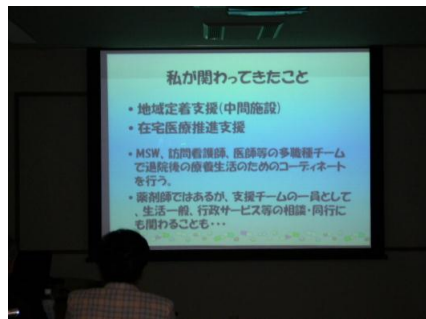


●(株)クイジナートサンエイ:加熱できるミキサー【クッキングブレンダー】~後半に実演タイム



■3 講演『在宅医療における薬剤師の役割~チーム医療に取り組む薬剤師の活動・展望~』 東京都立府中療養センター薬剤科 薬剤師 倉本敦夫氏

今回のご講演では、演者の薬剤師としての豊富な経験をもとに、薬効と副作用、剤型と保存方法、くすりの経済性等、多岐にわたりご説明をいただきました。さらに、くすりの効果を有効にするためのくすりの情報提供、飲み合わせチェック等服薬指導の大切さと、「かかりつけ薬局」の推進、くすりの情報、飲み合わせチェック、災害時の時にも役立つ「お薬手帳」の活用法についてのお話もありました。特に、服薬指導をする上での「患者のパーソナリティー(個性)が重要なポイントである」という点は、在宅医療に取り組む当研究会にも繋がるものでした。患者のQOL(生活の質)を向上させるため、薬剤師と管理栄養士は、今後さらに連携を深め、それぞれ専門職種として、利用者の方々を支援していく必要性を感じた講演でした。



■4 休憩・業者商品展示 (伊那食品工業(株)・(株)クイジナートサンエイ)



■5 加熱調理もできる! クッキングブレンダーのご紹介・調理実演 クイジナートサンエイ(株) 営業部部长 杉崎 保氏

これ一台で「炒める」「煮る」「混ぜる」工程が出来てしまう、優れ物のヒーター機能付き加熱ミキサーです。攪拌+加熱ができるので、いちいち鍋や木べらを使わず、スープやお粥も作れる鍋いらずの調理器具です。スピードダイヤルで、滑らかな仕上がりがらくらく調整可能。





南瓜スープの試飲☆炊
いたご飯も入ってとろみ
具合がバッチリ！

■6 会員からの情報提供

■7 閉会挨拶

次回開催 : 7月28日(日)

報告 : 第66回担当 : 鈴木・丸山