

病院で提供される食事の形態を知ろう

平成29年2月15日 14:00~15:00
佐野厚生総合病院 8階多目的ホール

参加施設：佐野市内の病院、施設、在宅医療施設
職種：看護師、栄養士、介護士、ケアマネージャー、相談員
計28名



佐野地域の病院と施設が食に関する情報を共有し、将来的に食事の形態を地域で統一しようという目的で開催されました。

講義

講師：佐野厚生総合病院 女屋管理栄養士



嚥下食やきざみ食の試食や展示

嚥下食の新基準(嚥下調整食・とろみの濃度)の説明
きざみ食について紹介



とろみの付け方や濃度について実演
嚥下状態を補助するスプーンの紹介



病院で提供される食事の形態
について紹介



現在は、病院と各施設間の情報共有が十分ではないと感じていました。今回の研修をきっかけに顔の見える連携をしながら食に関する情報共有をしていければと思います。

グループワーク

参加者の声

患者の嚥下評価
ができていない。



写真があるとわかりやすい

とろみの付け方を
施設でも参考にしたい。

試食をして舌触りなど
を体験できてよかった。
何を食べているかわ
かって介助しやすい。



在宅に戻ってから家族
の力量や食事の好みで
食事形態が変わってしま
う。

相談員が情報収集
を行っているが、
栄養士にうまく伝
わっていない。

見
た
目
で
食
欲
を
わ
か
せ
る
工
夫
を
し
て
い
き
た
い。



病院で提供されてい
る食事の形態が知れ
てよかったが、病院
ほどの分類で食事を
提供できていないの
ですぐに統一化を図
ることは難しい。



実演・試食を踏まえたグループワークを
行いました。
今後も継続的に研修を行いましょ
うとのことで研修会は終了しまし
た。

