

平成19年度 第4回 ごっくんちょ 研究会

『QOLを高める食介護へのアプローチ』

「口から食べる」ということは、栄養摂取するということのみではなく、その方の楽しみ、生きる力などQOLにも大きな影響をもたらします。今日では「摂食嚥下障害看護」認定看護師制度やNST（栄養サポートチーム）などが実施され、ますますその関心がたかまりつつあります。

前回、看護師である田中靖代先生をお招きし、長年臨床にて実践されてきた摂食嚥下リハビリ看護の手法をご伝授いただきましたが、今回はその田中先生のご紹介にて、管理栄養士として特別養護老人ホームにてご活躍されております、増田 邦子先生をお招きし、QOLを高める「食介護」のあり方、高齢者への食介護のあり方などお話いただくこととなっております。皆様、是非ふるってご参加下さい。

増田 邦子 先生 プロフィール

管理栄養士、病院栄養士を経て、現在 特別養護老人ホーム『しゃんぐりら』に勤務。

後期高齢者の食介護支援のため「口から食べることの大切さ」を研究課題とする。在宅高齢者の食介護支援として企業などとも協力し、介護食品の開発にもかかわる。

共著『摂食機能療法マニュアル』（医歯薬出版）『高齢者の食介護ハンドブック』（医歯薬出版 2007）

『食事介護マニュアル』（第一出版 2007）介護情報誌「ハナさん」や介護食『1週間のやさしい献立』など

記

講師 : 増田 邦子 先生
日時 : 平成20年3月13日 (木) 19:00~
場所 : 柏市健康管理センター2F 会議室

[研究会の記録]

今回は川崎にある特別養護老人ホーム「しゃんぐりら」の管理栄養士の増田邦子先生をお招きし、『QOLを高める食介護へのアプローチ』という題目で講演していただきました。増田先生は前回のごっくんちょでお招きした田中絹代先生からのご紹介で高齢者への食介護のあり方など先生の得意とする分野で、PPを用いて他業種の我々にもわかりやすい内容でした。摂食嚥下のメカニズムを踏まえ認知症高齢者のステージにおいて中等症から食形態の調整が必要となり、摂食機能に対応した食形態・調理形態を考えなければならないという事でした。



上の写真の方が増田先生です。



みかんの花咲く丘の曲にあわせてみんなで歌ってます。

♪魚(うお)いち 肉 いち 卵 いち 牛乳 ひとつに 豆 ひとつ 野菜は 5皿で
ごはん食べ おやつは 果物 かぞえうた ♪

また増田先生の講演の前に、健常者でもおいしく食べられる嚥下食として、4種類のおかゆを柏市健康推進課の栄養士の方々、桃のふわふわゼリーを栄養士の加藤さんにそれぞれ作成していただき、試食のアシキョウトにそれぞれ答えていただきました。



上のゼリーは加藤さんが作りました。美味しそうですね

おかゆもゼリーも試食は好評ですべてなくなっていました。

今回は62名の参加で好評の内に終わることができました。

増田先生、健康推進課の栄養士の皆さん、加藤さん(康本歯科クリニック 管理栄養士・デンタルケアアドバイザー)ありがとうございました。