

平成 23 年度 第 1 回 神経・筋疾患ケアセミナー（摂食・嚥下）を終えて

今年度、最初の神経・筋疾患ケアセミナーは「摂食・嚥下」をテーマに、地域で実際にケアに従事されている方々を中心に、摂食嚥下障害における基礎知識と援助の実際について考える場とさせていただきます。

当院の摂食嚥下障害看護認定看護師、山崎明子による講義では、嚥下の基礎知識、口腔内での食物の状態、障害に合わせた食形態の選択について説明いたしました。近年、摂食・嚥下障害についての知識は広まっていますが、摂食・嚥下障害の内容や程度に応じた食事の提供は必ずしもできていないことが多いです。しかし、水分で誤嚥がある人には、増粘剤でトロミを付けたり、舌の動きが悪く、食塊形成できない場合には、パサつきのあるものは避けるなど、嚥下障害食についての理解を深めることで、食事援助がより有効なものとなります。今回の研修では、摂食・嚥下の概論を踏まえたうえで、障害に応じた食形態の工夫の実際を説明いたしました。嚥下障害食で気をつけないといけない食物の物性として、ひとりひとりの障害の程度に合わせて、咀嚼しやすい硬さか・口の中でまとまり易いか・飲み込みやすいかということを考えていただくことが大切であることをお話いたしました。また、食事を変更あるいは中止する指標として、9つのリスク管理項目についても講義の中でご説明いたしました。

当院管理栄養士、北川冬華による講義では、嚥下障害における市販の商品についての紹介や、事前に参加者よりお答えいただいたアンケート内容に対する回答などをまとめた内容のお話となりました。最後に、当院の調理師である米田隆による調理実習体験が実施されました。

講義内容から、調理の実体験、試食と一連のつながりが、参加者の方々にはわかりやすかったというご意見を多く頂きました。また、地域の方々の実際の成功体験を聞かせていただいたり、皆さんとの意見交換の場ともなり実りあるセミナーとなりました。



講義場面

市販の便利商品の紹介なども行いました。



調理実習

本日の実習メニュー

- ① いわしの煮付け
- ② きんぴらごぼう
- ③ ほうれん草の白和え
- ④ そうめんのお吸い物
- ⑤ リんごのコンポート

みんな真剣に取り組んでいましたよ。
試食の際は笑顔がいっぱいで、とても楽しそうでした。



神経・筋疾患ケアセミナー担当者一同