

食事形態の情報共有に向けた 取り組みについて

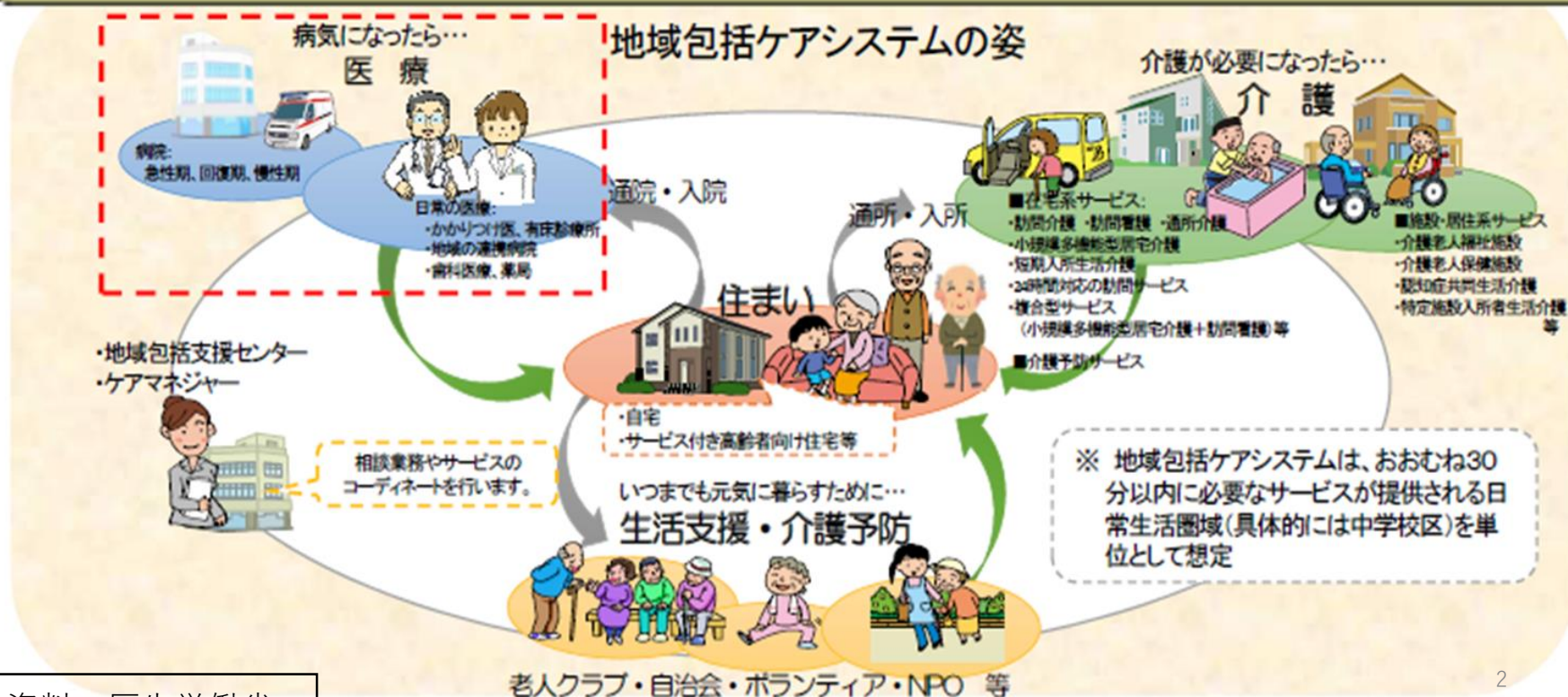
継続した栄養管理のための
情報共有ツールの活用に向けて

奈良県吉野保健所 健康増進課

地域保健第三係 管理栄養士 森田ひろ子

地域包括ケアシステムの構築について

- 団塊の世代が75歳以上となる2025年を目途に、重度な要介護状態となっても住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、**医療・介護・予防・住まい・生活支援が一体的に提供される地域包括ケアシステムの構築を実現。**
- 今後、認知症高齢者の増加が見込まれることから、認知症高齢者の地域での生活を支えるためにも、地域包括ケアシステムの構築が重要。
- 人口が横ばいで75歳以上人口が急増する大都市部、75歳以上人口の増加は緩やかだが人口は減少する町村部等、**高齢化の進展状況には大きな地域差。**
- 地域包括ケアシステムは、**保険者である市町村や都道府県が、地域の自主性や主体性に基づき、地域の特性に応じて作り上げていくことが必要。**



嚥下機能に合った食事を提供する



継続した栄養管理ができる

これまでの取り組み（吉野保健所特定給食施設等研修会で実施）

年度	研修テーマ	研修内容	参加者の意見
H24	<p>内容：嚥下調整食の概念についての理解を深める</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義：「病態別！認知症患者の摂食・嚥下リハビリテーション」 <p>講師：大阪大学歯学部附属病院 助教 野原幹司先生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・嚥下調整食について ・嚥下食ピラミッドおよび学会基準について ・病態別の摂食嚥下障害の特徴 	<ul style="list-style-type: none"> ・嚥下食の基準、区分を知ることで、個々に適した物性の食事に近づけると感じた
H25	<p>内容：在宅での栄養支援のための訪問栄養指導について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義：「在宅での栄養支援～訪問栄養食事指導の実際」 <p>講師：相愛大学 教授 為房恭子先生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・在宅訪問栄養指導の制度について ・在宅訪問栄養指導の実際について 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の施設、立場でできる限り地域の連携をとっていきたいと思う。 ・訪問栄養指導について理解できた。
H27	<p>内容：地域の医療・介護施設間の連携や食事形態等の情報共有の必要性について嚥下に関する情報共有ツールの紹介について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義：「継続した栄養管理のための情報共有ツール～嚥下ピラミッドを元に～」 <p>講師：済生会御所病院 栄養科長 熊本登司子先生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・地域包括ケアシステムのための法整備等について ・栄養管理情報の共有システムの必要性 ・嚥下に関する情報共有ツールの紹介（地域連携情報表・食事形態一覧表） 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事情報の共有の重要性を理解できた ・食事形態一覧表を作成することで、厨房や他職員、家族さんに説明するとわかりやすい。
H28	<p>内容：食事形態に関する情報提供ツール「食事形態一覧表の作成」について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義：「継続した栄養管理のための情報共有ツール～食事形態一覧表の活用について～」 <p>講師：介護老人保健施設リンク檀原 管理栄養士 杉本共美氏</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・旧葛城保健所管内施設の食事形態情報の収集 ・食事形態の情報共有ワーキンググループでの取り組み ・食事形態一覧表の様式作成 ・食事形態一覧表スタンダード作成 ・ツールの活用促進 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事形態一覧表があれば、他職種とも情報共有出来る。 ・相談員の面接などに活用できると思う。 ・一覧表を作成して、多職種で共有できたらと思う。

スタンダード



品別	L1	L2		L3		L2 + L1		L1	L0
		4 + 3		2+2	2+1	1+		0+	0+
標準	一握量	お茶碗 1cm以上	お茶碗 2cm以上	お茶碗 2.5cm以上	お茶碗の半分	お茶碗の半分	お茶碗	お茶碗	お茶碗
主食 (白米)									
主食 (雑穀)									
副食 (煮込み類)									
副食 (VA/TA 調味料)									
注記		L2は標準量のお茶碗の1cm以上、L3は2cm以上		L3は標準量のお茶碗の2.5cm以上		L2+L1は標準量のお茶碗の半分		L1は標準量のお茶碗	
注記		L2は標準量のお茶碗の1cm以上、L3は2cm以上		L3は標準量のお茶碗の2.5cm以上		L2+L1は標準量のお茶碗の半分		L1は標準量のお茶碗	

作成：公益財団法人 奈良県栄養士会 福祉事業部 施設栄養士の会 食事形態の情報共有ワーキンググループ 監修：一般社団法人 奈良県栄養士会 福祉事業部 施設栄養士の会

(注) 本表は日本栄養士会下リハビリテーション学術分科定1名標準に準拠したものでありますがコード番号等に関しては『新下関県栄養士会分科定1』の本文を併せてご確認ください。

これまでの取り組み（在宅医療連携体制構築事業の

栄養ワーキングとして実施）

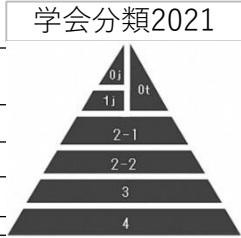
年度	研修テーマ	研修内容	参加者の意見
H29	<p>内容：食形態一覧表の作成と活用について講義と、実際の活用について施設からの事例提供></p> <ul style="list-style-type: none"> ・事例提供：管内2病院、1施設から食形態一覧表の作成及び活用について報告。 ・講義：「継続した栄養管理のための情報共有ツール～食形態一覧表の活用について～」 <p>講師：介護保健施設リンク樫原 管理栄養士 杉本共美氏</p>	<p>食形態一覧表について （作成・施設内部での活用等）</p> <p>奈良県内での取り組みの現状 中和保健所での取り組み（栄養サマリーモデル運用実施）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食事一覧表の重要性が再確認できた。ご利用者が無理なくいつまでも、経口摂取を続けられるように、今後に活かしていきたい。 ・他職種や他施設、医療機関との連携にとっても活用出来ると感じた。又、具体例も知ることが出来良かった。病院、施設間での情報共有にいかせていける
H30	<p>内容：食事・栄養情報共有ツールの作成経緯や栄養サマリーの活用について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義：「継続した栄養管理のための情報共有ツール～栄養サマリーと食形態一覧表の活用について～」 <p>講師：畿央大学 准教授 熊本登司子先生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・中和保健所管内での栄養サマリーのモデル運用について ・グループワーク：症例を元に、栄養サマリーに記入し、別のグループに回して読み取りを行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設内の情報共有ツールに活用する。 ・栄養サマリーと食形態一覧表が共にあればわかりやすい。 ・施設利用者の移動時（病院や施設等）活用できる。
R元	<p>内容：栄養管理情報提供ツールに関わる事例について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事例提供：管内2病院、1施設から栄養管理情報提供ツールの活用事例を報告。 ・講義：「栄養管理情報をつないでいくために～栄養管理情報共有ツールの活用について～」 <p>アドバイザー：畿央大学 准教授 熊本 登司子 氏</p>	<p>事例提供を受けて意見交換</p> <ul style="list-style-type: none"> ・情報共有ツールの活用で、困っていることや工夫していることや良かったこと。 ・栄養サマリーは、どのような対象者に作成で、今後、栄養情報共有ツールを広げていくために、どんなことをしていくべきか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・サマリーを通じて、その人の背景がよくわかったので栄養状態の改善につながった。 ・サマリーを作成するために、多職種に聞きに行くことで連携につながる。

***** 栄養サマリー *****

下記の(利用者・患者)様について栄養管理情報を提供します。

この情報については患者者本人もしくは家族の方の了解を得ています。

氏名				男・女	生年月日	M-T-S-H	年 月 日 生	歳
身長	cm	体重	kg	BMI			/	現在
現病名				既往歴				
栄養	摂取手段	<input type="checkbox"/> 経口 <input type="checkbox"/> 経腸 <input type="checkbox"/> 胃ろう <input type="checkbox"/> 腸ろう <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 経静脈 <input type="checkbox"/> PPN <input type="checkbox"/> TPN 商品名()・投与量(kcal/日)・投与時間() 回数(回/日)・追加水分(ml/日)・形状の理由()						
	必要量	エネルギー	Kcal/標準体重Kg Kcal/実体重Kg	たんぱく質	g/標準体重Kg g/実体重Kg	脂肪	g	塩分
	提供量 (※標準摂取量 参照)	エネルギー	Kcal/標準体重Kg Kcal/実体重Kg	たんぱく質	g/標準体重Kg g/実体重Kg	脂肪	g	塩分
	摂取率	主 食 (%)	副 食 (%)	特記事項				
食事内容	食 種	<input type="checkbox"/> 一般食 <input type="checkbox"/> 治療食 (施設での名称)						
	主 食	<input type="checkbox"/> 米飯 <input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> 軟飯 <input type="checkbox"/> 全粥 <input type="checkbox"/> 粥 <input type="checkbox"/> 分粥 <input type="checkbox"/> 粥湯 主食量(g)						
	副 食	<input type="checkbox"/> ゼリー状 <input type="checkbox"/> ミキサー <input type="checkbox"/> とろみ <input type="checkbox"/> おにぎり(ケ) <input type="checkbox"/> 水切り <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 常菜 <input type="checkbox"/> 軟菜 <input type="checkbox"/> ひとくち大 <input type="checkbox"/> きざみ(カットサイズ mm) <input type="checkbox"/> ミキサーペースト状 <input type="checkbox"/> ゼリー状 ※ とろみ <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ※ 自然脱食状態→質変(添付) <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり						
	栄養補助食品	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり()						
	学会分類2021	<input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2-2 <input type="checkbox"/> 2-1 <input type="checkbox"/> 1j <input type="checkbox"/> 0t <input type="checkbox"/> 0j						
	特記事項	例:アレルギー、水分量、薬の相互作用など						
食事方法	食事回数	()回/日 食事に必要な時間: <input type="checkbox"/> 0~30分 <input type="checkbox"/> 30分~ <input type="checkbox"/> 1時間~						
	介助方法	<input type="checkbox"/> 自立 <input type="checkbox"/> 見守り <input type="checkbox"/> 一部分助 <input type="checkbox"/> 全介助						
	使用器具	<input type="checkbox"/> 箸 <input type="checkbox"/> スプーン(大・小) <input type="checkbox"/> フォーク <input type="checkbox"/> 自動食器 <input type="checkbox"/> 自動具()						
	姿勢	<input type="checkbox"/> 座位 <input type="checkbox"/> リクライニング(角度 度)						
む せ	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> ときどき <input type="checkbox"/> あり							
水分形態	増粘剤の使用	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(使用品名) (使用量)						
	形 状	<input type="checkbox"/> 段階1(濃いウスターソース状) <input type="checkbox"/> 段階2(中間・ポタージュ状) <input type="checkbox"/> 段階3(濃いハチミツ状) <input type="checkbox"/> その他						
嚥下・嚥下状態	嚥 咽	<input type="checkbox"/> 自食 <input type="checkbox"/> 嚥前 (<input type="checkbox"/> 前嚥前 <input type="checkbox"/> 部分嚥前) <input type="checkbox"/> その他()						
	嚥 下	<input type="checkbox"/> 問題なし <input type="checkbox"/> 見守り <input type="checkbox"/> やや問題がある <input type="checkbox"/> できない						
身体状態	嚥 嚥	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(部位)			摂食障害	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり		
	排 便	<input type="checkbox"/> 問題なし <input type="checkbox"/> 下痢/下痢 <input type="checkbox"/> 便秘/下痢(下痢: <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり)			開口困難	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり		
	む ぐみ	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(部位)			口内残量	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり		
	麻 痺	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(<input type="checkbox"/> 右 <input type="checkbox"/> 左)						
特記事項								
記入年月日								
施設名				担当者				
				連絡先				

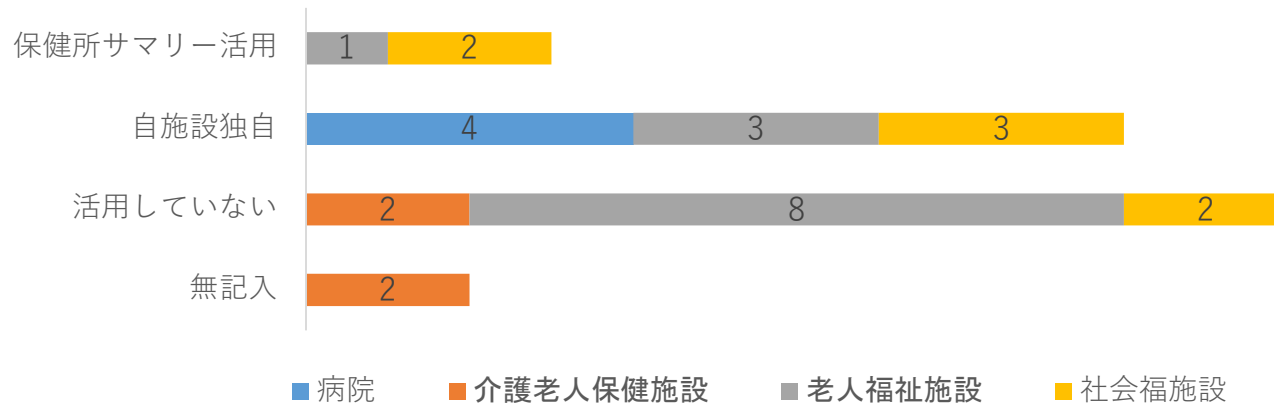


< 栄養サマリー >

食事形態一覧表と一緒に活用していただくことで、対象者の食事内容が把握しやすい。

令和3年度栄養サマリー及び食事形態一覧表の 活用状況調査集計

【栄養サマリー等の情報共有ツールの活用状況】



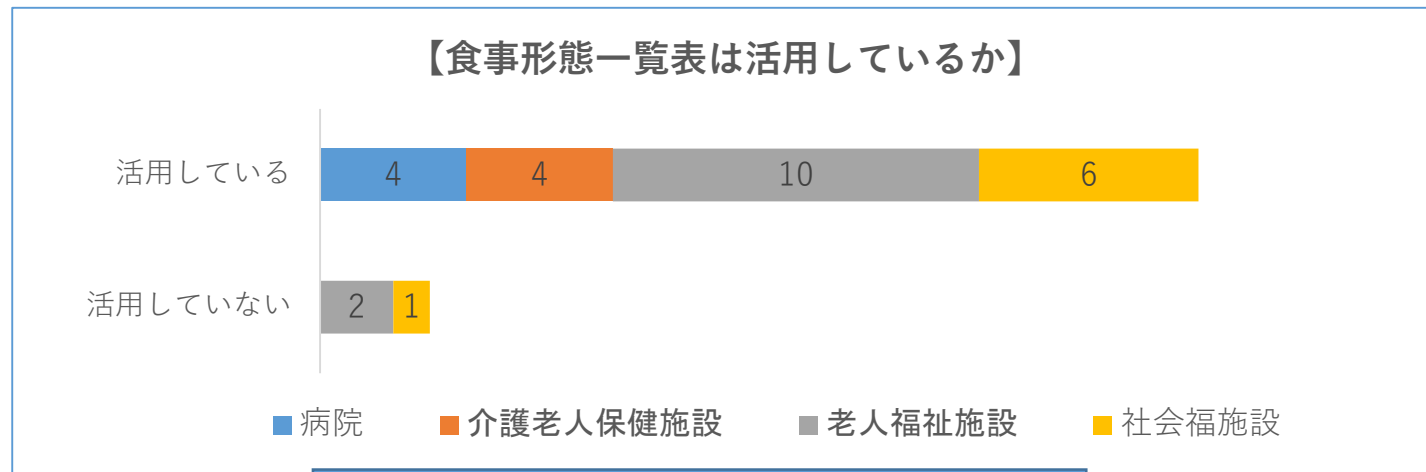
【栄養サマリーを活用していない場合、栄養情報の共有方法は？】

- ・嚥下パス・看護サマリー・口頭伝達・電話等

栄養サマリーの提供依頼

- ・看護サマリーだけでは情報が不十分な場合（特に食事形態や食事内容について）
- ・食事摂取状況を知りたい
- ・嚥下調整食の内容や提供栄養量について知りたい等。治療食についても施設でどれだけ対応できるか知りたい

令和3年度栄養サマリー及び食事形態一覧表の活用状況調査集計



食事形態一覧表を 活用している理由

- ・ 栄養サマリーに自施設のを添付。退院先の施設での対応食形態の確認
- ・ 一目で本人の食形態がわかり説明しやすい
- ・ 自施設の食形態と照合して提供するため
- ・ 多職種との情報共有ツール等として活用

栄養管理の情報共有を進めていく中での課題

- 栄養情報の情報共有は必要と思うが、病院や施設では栄養士は一人配置が多く、タイムリーに栄養サマリーでの情報提供が難しい。
- 南和地域では、高齢者・長期在宅療養児や難病患者など、在宅で食事に課題をかかえている療養者は多いが、地域で活動できる栄養士の人数が少ない。



pinna.jp - 1908092

ご静聴ありがとうございました。

