

第29回布施緩和ケア研究会  
2022.12. 3

～地域の大切な仲間とともに～  
管理栄養士の食支援

---

医療法人悠明会 在宅医療センター悠  
在宅訪問管理栄養士 藤村 真依



# 目指すのは誰もが住みやすい地域社会

## 医療



- クリニック 3施設
- 有床診療所 (19床)
- 訪問看護ステーション
- **在宅医療センター悠**

## 介護



- 老人保健施設 (160床)
- 特別養護老人ホーム 2施設
- 介護付き有料老人ホーム 2施設
- 住宅型有料老人ホーム 1施設
- グループホーム
- 居宅介護支援事業所

## 福祉



- 障害福祉サービス事業所
- 保育園 3施設



- 往診医、訪問看護師、訪問リハビリ、ケアマネージャー、医療相談員が同室に
- より他職種が身近に、連携をしやすい、チームとして一丸になろう

- 有床診療所（19床）の栄養管理
- 予防事業
- 2021年度実績

**訪問栄養食事指導 1687件**  
**（医療・介護）**

訪問範囲  
 奈良市・大和郡山市  
 生駒市・安堵町 等

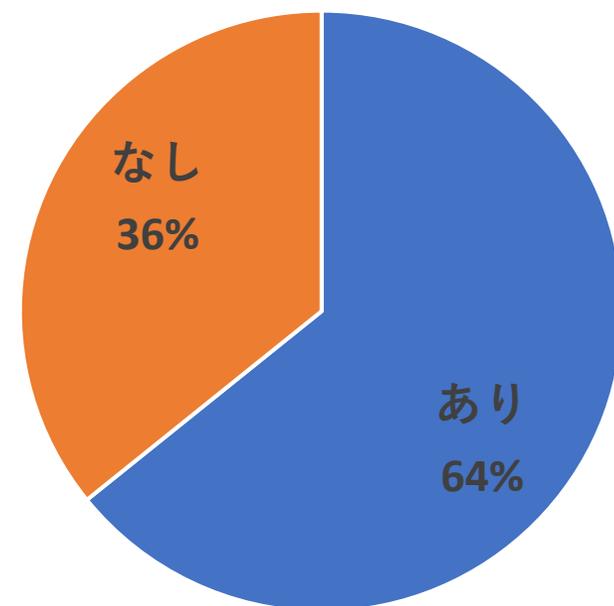


# 在宅訪問栄養指導の主な支援内容

- 食事摂取量と栄養状態のチェック
- 食事療法の指導
- **調理支援、調理指導**（嚥下食・治療食）
- 栄養補助食品や介護食の紹介
- 食生活プランの作成
- ヘルパー指導
- 経管栄養の調整
- 身体評価



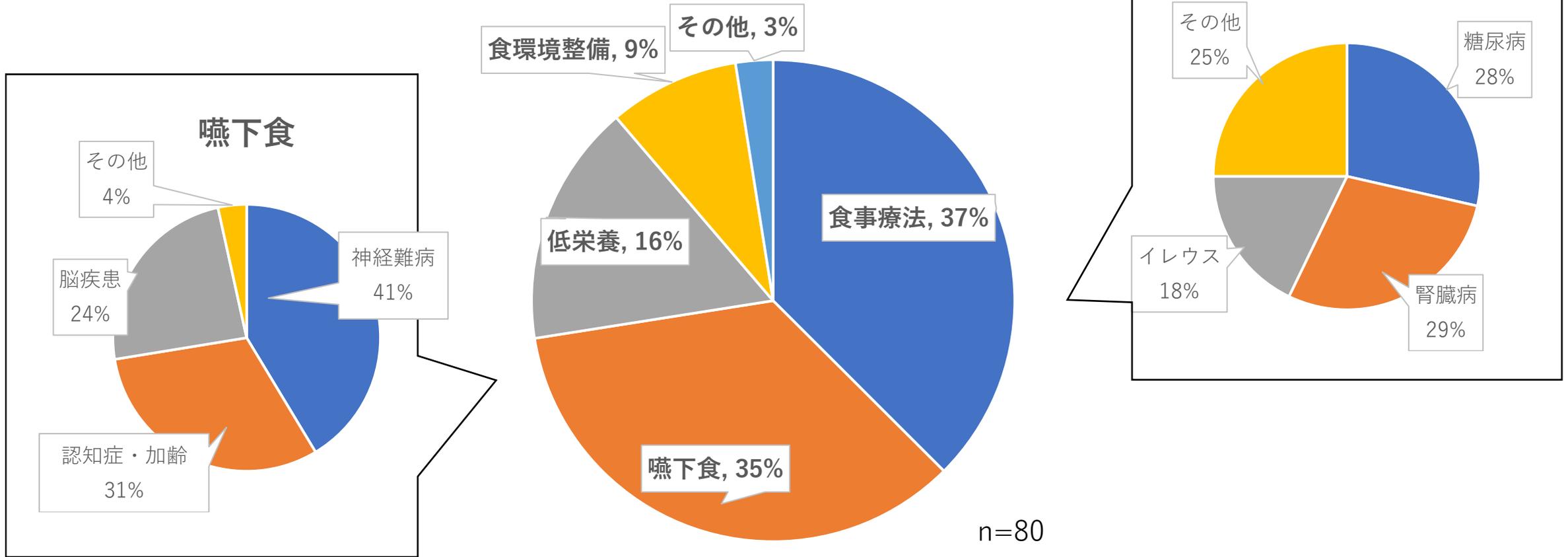
調理の有無



2020年度在宅支援いむらクリニック実績

- ◆ 調理有りが6割程度
- ◆ レシピ提供実施が4割程度

# 在宅医療センター悠 2021年度 訪問栄養介入者の介入内容



実際には複合しているケースがほとんど

# 食事療法

一緒に調理したものを  
レシピにしてお渡し



治療食が必要でも  
好きなもの食いたいよね

2020/12/01

＜献立表(糖尿病交換表)＞

献立種類：血糖管理  
年月日：2020年11月18日(水)

料理名/食品名	分量(量)	表1	表2	表3	表4	表5	表6	調味料	その他
【夕食】									
■米類60									
■精白米(うるち)	2.6	1.1							
■卵の醤油漬け焼き				1.3					
■わか	60.00								0.06
■いくちしよ	6.00								0.1
■みりん(本みりん)	6.00								0.18
■和食の調味料(大豆系)									
■まつな	60.00						0.14		
■(ま(いり)	0.60						0.04		
■いくちしよ	3.00								0.03
■出汁	30.00								
■新巻トマト	30.00								0.09
■揚げ物									
■揚げちや	60.00	0.6							
■揚げちや	1.26								0.06
■米	40.00								
■みりん(本みりん)	4.00								0.14
■上白糖	3.00								0.14
■水塩	0.60								0.01
■いくちしよ	1.60								0.01
夕食 合計		1.7		1.3			0.04	0.23	0.62
合計		1.7		1.3			0.04	0.23	0.62

エネルギー量をチェック⇒3.95×80kcal=318kcal

1食の目安	糖質	脂質	たんぱく質	塩分	水分	食物繊維
糖質	2		1	1.3	1.3	1
脂質	3	1				0.4
たんぱく質	3					0.4
塩分				2		0.4

1日の目安	糖質	脂質	たんぱく質	塩分	水分	食物繊維
糖質	14.40kcal	2	1	4.3	1.3	1
脂質		2				1.2
たんぱく質						0.8

主菜に魚1切れ、副菜に煮物、和え物を取り入れて、バランスよく調理ができました。イモ類の使用頻度は、控えめに。  
高血圧管理の為に、味つけは濃すぎず、薄味を心がけてみてください。



ご家族への調理指導

# 嚥下食



嚥下食の特別ディナー

ヘルパー指導



嚥下食の作り置き

# 食べる楽しみとは

---



好きなもの



誰と食べるか



五感で感じる



季節



作り手

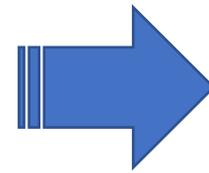


行事

# 嚥下困難者が食を楽しむために必要なこと

---

- 嗜好に合っている
- 季節感を楽しめる
- 食へのこだわりに対応できる
- 誤嚥リスクが低い



個別性に配慮  
食形態の調整

管理栄養士  
の活用を

# 管理栄養士による終末期食事支援の実際



# 全ての終末期患者に「ワンスプーン」の意義が問われている

---

## 1. 食べることで健康になっていく支援だけが管理栄養士の支援ではない

- ▶ 「治す・キュア」よりも「ケア・癒す」の介入が求められる
- ▶ QOL（生活・死）をあげる食支援も管理栄養士の食支援であるべき

## 2. 介入のタイミングと回数の妥当性

- ▶ 短い期間の変化していく病状、患者・家族の要望に応えるためには多職種連携が重要

## 3. 食事を準備する介護者のケアも重要

- ▶ 食事の準備や介助に不安や負担感がないか