

REPORT

コロナ禍における職員メッセージ「伸寿苑ささえあい便り」

伸寿苑(作業療法士) 長田 光弘

新型コロナウイルス感染症蔓延において各医療機関、施設では様々な取り組みがなされていると思いますが、今回は伸寿苑での活動を紹介します。

4月上旬より北九州市内では感染が拡大し、誰もが身近に迫るコロナの恐怖を感じていました。そこで職員が抱える不安を分かち合い結束を固めるため、コロナ禍で感じている事、乗り切る知恵や工夫、休日の過ごし方等々、職員からメッセージを募り「伸寿苑ささえあい便り」として発信しています。

4月20日第1号を発刊、現在までに毎週号として第21号を数え40名の職員からメッセージを頂いています。

内容はガーデニングや菜園、ドライフラワー作りへの挑戦、大切な家族への思いや医療・介護職としての役割意識まで様々です。

社会全体が重苦しい雰囲気の中、職員として、さらには家庭人、社会を担う者として様々なことを考える機会となっています。いつ収束を迎えるか出口が見えにくい状況ですが、これからもこうした活動を通じ、職員皆の「前に進む力」につながっていければと考えています。



◆当院へのアクセス

JRの場合

「南小倉駅」(日豊本線・日田彦山線)より片野方面へ徒歩10分

バスの場合

「木町二丁目」バス停(ファミリーユサ前)より小倉南区方面へ徒歩10分

都市高速の場合

「紫川IC」清水方面車線出口よりすぐ右側

カーナビでお越しの際は、

NAVI 北九州市小倉北区篠崎1丁目5-1と入力してください。



KR 医療法人 共和会

小倉リハビリテーション病院 / 介護老人保健施設 伸寿苑 / 共和会地域リハビリテーションセンター

TEL.093-581-0668 (代表) FAX.093-581-3319 (共通)

〒803-0861福岡県北九州市小倉北区篠崎1丁目5-1 <http://www.kyouwakai.net> 共和会 検索

公式SNSで情報配信中!



Careline

KYOUWAKAI Press
「ケアライン」2020 秋号 / チームの一員としてリハビリテーションに携わる管理栄養士

○発行
医療法人共和会 小倉リハビリテーション病院 / 連携広報部 井上 崇

Careline

KYOUWAKAI Press ケアライン

特集 チームの一員として リハビリテーションに携わる管理栄養士

REPORT コロナ禍における職員メッセージ「伸寿苑ささえあい便り」

2020
秋号

秋たけなわの好季節となり随分と過ごしやすくなりました。

北九州市では9月より新型コロナウイルス感染者の発症が減少し、ようやく落ち着きを取り戻しています。今年は秋から冬にかけて再流行の兆しがありますが、インフルエンザとの同時流行に少し危機感を感じています。ただ先日の新聞情報によると、厚生省が出した9月初旬1週間のインフルエンザ発生数は昨年同時期に比べ少ないものだと思います。やはりコロナウイルス対策で国民の衛生意識が高まったものと思われます。南半球のオーストラリアで冬にあたる今年6月から8月の流行も見られなかったことですが、国境を越えた往来が制限されたことが要因のひとつとされています。我が国もインバウンド(訪日外国人)の制限が行われる中、手指消毒、マスク着用、三密回避など、基本的な対応で同時流行に対応していかなばなりません。

さて、そうしたなかケアライン秋号では「管理栄養士」を特集しました。今年4月の診療報酬改定では回復期リハ病棟での管理栄養士の専任が掲げられました。リハビリテーションにおいて欠かせない基本的体力、そして免疫力、治癒力向上を担う管理栄養士の活動について紹介します。またトピックではコロナ禍の自粛が続く中、職員の声をリレーメッセージで綴る「伸寿苑ささえあい便り」を紹介しています。ご一読いただければ幸いです。

令和2年10月

医療法人共和会 小倉リハビリテーション病院 連携広報部長 井上 崇



チームの一員としてリハビリテーションに携わる管理栄養士

リハビリテーション 病棟における 管理栄養士の役割

1. 安全でおいしい食事の提供(給食管理)

病院食の役割は、健康管理だけではなく、入院生活に彩りを与える楽しみや季節感の提供、交流の場です。

また、脳卒中などの後遺症により嚥下機能が低下した患者さんにおいては口から食べるために安全でおいしい食事が重要です。これらのことを踏まえ、昼食時のラウンドや残食調査を元に調理師たちと試行錯誤を重ねています。



中華イベント



寄せ鍋

イベント食などで季節を感じられる献立や提供方法の工夫を行い、メリハリのある食事提供に努めています。

2. 疾患や身体機能の変化にあわせた栄養療法の提案(栄養管理)

患者さんの栄養状態を評価し、必要栄養量を算出するとともに栄養評価に基づいた栄養療法の提案を行います。

この給食・栄養の管理を通して患者さんの食べる意欲・体力の向上を図り、身体機能の回復および栄養状態の維持・改善に努めています。

当院では、カンファレンス等で栄養を含めたディスカッションを行いますが、日頃から密にコミュニケーションをとり、連携を図っています。例えば、おいしく食べるためには、単に食事内容だけではなく、全身状態・睡眠・排泄・薬・嚥下状態・口腔環境・体力・食べる姿勢など様々な要因が関連しています。各専門職が様々な視点から多面的に評価し、アプローチすることが早期改善への糸口になります。これらのことを踏まえ、管理栄養士から積極的に情報を発信し、チームアプローチで取り組んでいます。

栄養管理は チームアプローチ



くらしにつながる 栄養管理

回復期は、“生活につなげる”役割を担っています。栄養管理も入院中だけで完結せず、生活の場で継続できるアプローチが必要です。そのためには、生活習慣病や栄養状態の悪化、嚥下機能に合わせた食事の準備など退院後に予測される栄養面の課題を整理し、食事に対する不安解消や地域・施設との連携が必要です。具体的には、機能や生活設定に合わせた実践可能な栄養療法の提案(栄養指導)、サービス担当者会議等を通じてケアマネジャーなどへの情報提供を行っています。



診療報酬改定で 病棟配置が 専任化!!

今回の診療報酬改定では“病棟内に常勤・専任の管理栄養士の配置”が義務化(回復期リハ入院料1)されました。

この変化により私たちの業務の幅と視野は大きく広がり、管理栄養士もリハビリテーションに携わるチームの一員であるという意識が強くなりました。

また、患者さんやご家族と関わる時間、さらには病棟やカンファレンスで多職種とディスカッションをする機会も増え、治療方針・全身状態や身体機能の変化を迅速に把握できるようになりました。その結果、方針や経過に合わせた個別的な栄養療法の提案が出来るようになりました。

令和2年度 4-6月回復期リハ病棟退院患者

①管理栄養士の栄養介入率 89%(176名のうち156名に介入)

②低栄養患者の栄養改善率 72%(39名うち28名改善)



- ◎管理栄養士は、栄養を食べ物で表現する専門職です。
- ◎疾患・身体機能・ライフスタイル・環境などを踏まえて、個性のある多様な提案を行います。
- ◎食べることは健康・楽しみ・人とのつながりなど多面的な要素があります。

- ◎どこで・誰と・何を食べるかで生活の豊かさが変わります。
- ◎それらを支えるために患者さんやご家族に寄り添い、チームの一員として携わっていきます。