

全国の病院情報を検索する総合医療情報サイト「ホスピタルズ・ファイル」に小倉リハビリテーション病院が掲載されています。「その人らしい暮らし」をめざすための地域に根差した組織活動を紹介しています。是非ご覧ください。



包括連携協定を締結しました

このたび医療法人共和会は西南女学院大学と包括連携協定を締結いたしました。本協定は、教育・実践・研究等において、人的・知的資源の交流、施設設備等の活用を図り、連携のもと相互に協力し、地域社会の発展と人材育成及び学術の振興に寄与することを目的としています。今回の協定締結を機に、地域に貢献できる取り組みをより一層推進してまいります。



◆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(セブンイレブン前)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。



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



特集 その人らしい暮らし・食生活の再開にむけて —リハビリテーション・栄養管理・口腔管理の一体的な取り組み—

REPORT 総合医療情報サイト「ホスピタルズ・ファイル」に掲載

新年のご挨拶

謹んで新春のお慶びを申し上げます。皆様におかれましては、健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。平素は、当院の地域医療に対し多大なるご理解とご協力を賜り、心より御礼申し上げます。昨年は、新型コロナウイルス感染症も落ち着きを見せつつありましたが、皆様の健康を守る医療機関として、引き続き気を引き締め、安全で安心な医療の提供に努めてまいりました。午年である本年は、馬が力強く駆け上がっていくように、当院もさらなる医療サービスの向上を目指し、地域の皆様に安心してご利用いただける病院づくりに邁進していきたいと思います。当法人の理念である住み慣れた地域で安全にいきいきと暮らせる社会の実現を目指し、職員一同、より質の高いリハビリテーション医療の提供に努めてまいります。そのためには、リハビリテーション専門職としての知識と技術の向上に努め、「思いやり、明るい笑顔」を忘れず、研鑽を積むことが大切であると考えております。地域に根ざした病院として、皆様が笑顔で健やかにお過ごしになられますよう、職員一同、より一層地域医療の向上に貢献していきたいと思います。

皆様のご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げます。本年も変わらぬご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

医療法人共和会 小倉リハビリテーション病院 病院長 梅津 祐一



その人らしい暮らし・食生活の再開にむけて

—リハビリテーション・栄養管理・口腔管理の一体的な取り組み—

1

リハビリテーション・栄養管理・口腔管理の相乗効果で期待できること

リハビリテーションの効果を高めるためには、身体機能回復の土台となる健やかな体づくりが重要です。そのためには、1日のなかで体を動かす量に応じた栄養を適切に補給するための栄養管理と全身の健康につながる咀嚼や嚥下などの口腔機能の改善・維持を図るために口腔管理が重要です。また、リハビリテーション・栄養管理・口腔管理は単独ではなく、三者が一体的に取り組むことで身体機能向上に留まらず、体を動かし、口から美味しく食べることで幸福感が得られ、精神的な安定にもつながります。患者様が障害された機能の回復だけではなく、障害を残してもその人らしい暮らし・食生活を取り戻すためには、職種の垣根を越えてそれぞれの専門性を活かしたリハビリテーション・栄養・口腔の一体的な取り組みが有用です。



リハ・栄養・口腔の一体的な取り組みをチームで実践

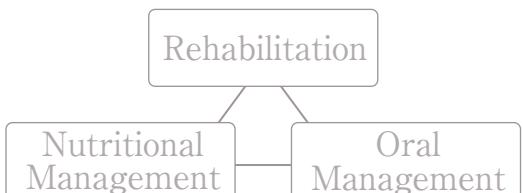


入院日当日、歯科医が口腔内状況と管理計画について説明

2

スピーディかつ柔軟な初期評価と食支援

入院日当日、主治医の診察後に歯科医の口腔評価を行い、最初に提供する食事では、看護師・管理栄養士・歯科衛生士(嚥下障害がある場合は言語聴覚士も同席)と一緒に実際の食事摂取状況を確認し、初期評価を行います。入院日当日から安心して食事を楽しんでいただけるよう患者様の心身機能(麻痺や高次脳機能障害、認知症など)に応じて、食環境・食形態・食器の調整等を検討することが重要です。そのため、各病棟に配属された看護師・介護福祉士・理学療法士・作業療法士・言語聴覚士・歯科衛生士・管理栄養士がチームとなり、それぞれの視点を活かしてタイムリーかつ柔軟な食支援に取り組みを行っています。



3

美味しく・自分で食べるための食支援

入院生活の活力となる食事は、健康増進だけではなく、選択食・行事食・イベント食などバリエーションを増やすことで、体力・筋力の向上、入院生活のなかでの楽しみや季節を感じていただくことが重要です。あわせて毎日、管理栄養士がミールラウンドを行い、実際の食事状況や患者様からのご要望を確認し、満足度向上に向けた取り組みも欠かせません。

当院では、看護師・管理栄養士・歯科衛生士・リハ職種でのミールラウンドも実施しています。この取り組みでは、それぞれの専門性を活かして、実際の食事場面を確認しながらリハビリテーションにより変化していく患者様の心身機能や退院後の生活に合わせた食環境・食形態・食器の調整を検討し、口から食べること・自分で食べることへの支援を大切にしています。さらに、入院を機に栄養状態の悪化や食欲低下した患者様に対しては、栄養サポートチーム(Nutrition Support Team:NST)や病棟全体でアプローチする栄養ミーティングにて多角的にその原因と対策を検討し、改善に向けて取り組んでいます。



【イベント食】2025.2.26提供 寿司

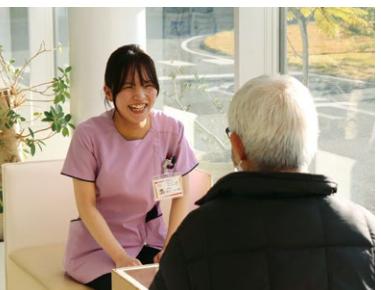


【栄養ミーティング】多職種で食欲低下した患者の原因と対策について検討

4

退院後の暮らしを見据えた食支援

食べることは健康管理だけではなく、活動・参加という社会的な要素(例:家族と一緒に食卓を囲み団欒の時間を楽しむ、家族の食事を作る、親しい友人と外食を楽しむ等)を持ちます。そのため、退院後も食事を楽しみ、健康を維持するためには患者様やご家族の思い・病前の食生活を確認しながら、その人らしい暮らしを見据えた食支援に取り組むことが重要です。具体的には、再発予防の一環として糖尿病や高血圧症など基礎疾患に対する食事療法、嚥下機能や栄養状態を踏まえた食事の工夫点などについての情報提供を実施します。また、医療ソーシャルワーカーと連携して、退院後に予測される栄養管理・口腔管理・摂食・嚥下機能の課題を共有し、後方施設や在宅支援サービススタッフと情報共有を行うなど住み慣れた地域で安心して生活が再開できるようシームレスな食支援は欠かせません。さらに栄養・食事・口腔管理に関する課題が予見された患者様については、管理栄養士や歯科衛生士による外来での面談や外来チームとの連携・退院後訪問などを通して、実際の暮らしのなかで問題や困りごとがないかを確認し、必要に応じて再度情報提供を行います。退院後の暮らしにふれることで、患者様やご家族が行っている工夫から学ぶことが多く、これらの取り組みで得られた知見を入院中の支援にも活かしています。



【外来での面談】
退院後 管理栄養士が退院後の食生活について確認



【退院後訪問】
退院後、多職種でご自宅を訪問し退院後の食生活について確認



【退院前の栄養指導】

執筆者 八丁(歯科衛生士) 井村(管理栄養士)



【ミールラウンド】
多職種で実際の食事場面を確認して対策を検討