

## ◇管理栄養士等の専門職を対象とする「研究会」

### [目 的]

教育・研究機関である大学付属の施設として一般市民だけでなく、管理栄養士・栄養士・関連する職種を対象に、栄養クリニックの職員或いは各分野で活躍されている方を講師に招聘し、最新の知見や技術の習得と情報交換の場にすることを開催目的とする。

### [内 容]

まず、平成24年2月に開催され、昨年度の報告書にその内容が記載できなかった講座1件と、今年度の2件の「チーム医療」を中心とした研究会について報告することとする。

・平成24年2月25日（土） 14：00～16：30

場 所：栄養クリニック

テーマ：「カーボカウントってなに？」 &  
「症例から学んだカーボカウント」

講 師：日野千恵子 指導員

中瀬 理恵 京都民医連中央病院管理栄養士

開会の言葉：中山 玲子 指導教員

閉会の言葉：田中 清 栄養クリニック長

・平成24年6月23日（土） 14：00～16：30

場 所：栄養クリニック

テーマ：「チーム医療を学ぶ 薬剤師の視点で栄養士に期待すること」

講 師：神谷 厚子 京都民医連第二中央病院薬剤師

開会の言葉：田中 清 栄養クリニック長

講 師 紹 介：日野千恵子 指導員

閉会の言葉：宮崎 由子 指導教員

・平成24年10月6日（土） 14：00～16：30

場 所：栄養クリニック

テーマ：「チーム医療を学ぶ STの立場から栄養士に望むもの&おすすめ嚥下食の調理  
実習」

講 師：志藤 良子 老健施設「茶山のさと」ST

辻 秀次 老健施設「茶山のさと」調理師

開会の言葉：田中 清 栄養クリニック長

講 師 紹 介：日野千恵子 指導員

閉会の言葉：木戸 詔子 指導員

## 事例紹介1 「カーボカウントってなに？」 & 「症例から学んだカーボカウント」

カーボカウントは最近注目されている糖尿病の食事療法のひとつである。肥満や脂質代謝の改善をめざす「エネルギー管理」だけでなく、「炭水化物管理」にも気を配り、より厳格な血糖管理が求められる臨床現場の声もあるなかで、十分な学習の場が少ないためカーボカウントの基礎を学ぶ学習会を設定した。参加者は病院や介護施設で働く栄養士、管理栄養士の他、当大学の学生等15名が参加した。講師はクリニック指導員の日野がおこなった。カーボカウントの歴史、カーボカウントと食品交換表の比較、インスリン効果値（超速効型インスリン1単位で血糖値はどれくらい下がるか）やインスリン炭水化物比（食べた炭水化物量に対応するインスリン量を求める）について学んだ。

つづいて「カーボカウント」を使って実際に栄養指導を行っている症例を京都民医連中央病院の中瀬理恵管理栄養士からご報告いただいた。ここでは1型糖尿病のみ対象としているとのことで10歳女兒と33歳女性の2症例を報告された。10歳女兒の症例では、医師の指示のもとに多職種が情報を共有し、患者や家族の心のペースに合わせて教育を進めていくことを心がけたので、2週間という短い期間でカーボカウントをマスターされ、経過良く外来でもフォローしていく運びとなった。33歳女性は14歳で1型糖尿病を発症し、22歳で持続皮下インスリン注入療法を海外で導入されていたが生活が不規則で午前中と夕食前に低血糖がおこった。本人知識の“食事の炭水化物減”の知識だけではうまくいかず、規則正しい生活やバランスの良い食事が求められた症例であった。

### 【参加者の主な感想】

- ・カーボカウントは大学の講義でも学んだことはほとんどなく今回の勉強会は本当に勉強になりました。今後の指導では求められることもあると思うのできちんと帰ってから本などを見て学びたいと思います。
- ・糖尿病の栄養指導といえばカロリーコントロールという考えしかなかったのでとても大事なことを教えていただけたと思っています。大学を卒業した後も日々勉強することが大切です。
- ・カーボカウントについて初めて知ることができたのでよかったです。来年度から病院で働くので大変勉強になりました。
- ・あまり関わったことのない内容だったので非常に勉強になりました。
- ・わかりやすく興味深い内容でした。基本の説明と実症例が組み合わせられていたのでよかったです。
- ・今研修中のクリニックでもカーボカウントが取り入れられているのですが今まであまり理解できていなかったのが今回詳しく知ることができて本当に良かったです。



日野指導員の講義



中瀬管理栄養士の症例報告

## 事例紹介2 「チーム医療を学ぶ 薬剤師の視点で栄養士に期待すること」

近年、病院や介護施設での栄養業務に栄養管理が必須になって、管理栄養士の業務に診療報酬が加算されるようになってきた。NSTが多くの病院で稼働されるようになりチーム医療を学び多職種と情報を共有していくことが求められている。今回は薬剤師さんの目からみた栄養士像についてふれていただき、今後の私たちのあり方を見つめてみる。参加者は卒業生、学生で8名であった。講師は京都民医連第二中央病院薬剤師の神谷厚子さんに来ていただいた。食品と薬剤の相互作用についても栄養士が知っておくべきことも多く、例をだして説明していただいた。後半はグループディスカッションをおこない、互いの情報交換をした。

### 【参加者の主な感想】

- ・食品と薬との関連が学生時代よりもより深く学べてよかった。商品名で学べてよかった。
- ・薬のことは知識不足で全然わからなかったのもとても勉強になりました。また栄養士として働いている先輩や先生方からのアドバイスもいただけてとても有意義な時間でした。
- ・薬のことは知識不足で全然わからなかったのもとても勉強になりました。また栄養士として働いている先輩薬のことは知識不足で全然わからなかったのもとても勉強になりました。
- ・新しく知ることもあり、自身の勉強不足を実感しました。また機会があれば参加させていただきたいです。
- ・薬剤師さんの話を聞いて薬について分からなかったのが少しわかりました。今後のために頑張っ覚えてようと思います。多くの人とかかわれて話が聞けて楽しかったです。
- ・予防での栄養教育が仕事の中心なので、実務とは関わりの少ない内容でしたがその分新しい知識が増えました。
- ・薬についてはよく学生の間あまり勉強していなかったので、実際に病院で働きはじめて一番困る部分です。本日のお話は大変興味深く明日以降の仕事にすぐに役立つ内容でした。



グループでのディスカッション



神谷薬剤師の講義

### 事例紹介3 「チーム医療を学ぶ STの立場から栄養士に望むもの&おすすめ嚥下食の調理実習」

管理栄養士がチーム医療のなかでST（言語聴覚士）さんとかかわることが増えてきている。嚥下障害の程度によっては食事が命取りにすらなりかねないので、おいしくかつ安全な食形態が求められる。NSTのチーム医療で栄養改善を議論するとき、嚥下機能のシステムを正しく認識しておくことが認められる。今回は老健施設“茶山のさと”の志藤良子STにきていただき“嚥下機能と訓練食”についてお話ししていただいた。病院や介護施設の栄養士・管理栄養士・学生13名が参加した。そしゃくの役割を学び、飲み込みのメカニズムと誤えん性肺炎防止の食形態を学び、ソフト食やブレンダー食の必要性を理解した。前半はSTさんの講義、後半はその施設の人気メニュー紹介&調理実習をおこなった。

#### 【参加者の主な感想】

- ・STさんのお話もとてもわかりやすく、なぜ誤嚥がおこるのが詳しくわかった。また米粉粥の作り方に大変興味があったので実際つくることができてよかったです。
- ・嚥下の仕組みについてとてもよく分かり、食べることにこんなにたくさんの機能が必要ということに初めて気づくことができました。私はまだ学生ですがこれからこれらの食事が必要な人のために勉強したいと思いました。
- ・自分がなんとなくしか嚥下のことを理解してなかったことに気づきました。また実際にミキサー食を試食することができ、どのように嚥下されているのか経験することで患者さんの気持ちに立って考えることができました。
- ・嚥下について詳しく教えて頂きとても勉強になりました。実際に食品を食べて咀嚼が食べ物によって違うことを実感しました。ミキサー食と軟菜食の見た目はとてもきれいで味も良かったです。
- ・実技も交えながらの講義だったのでとてもわかりやすかったです。
- ・なぜとろみをつけるのか、固さを均一にするのかなどきちんと理由を理解することができた

と思います。すごく工夫されたメニューの数々を試食させていただいたり、ヨーグルトやパンを使って嚥下の動きを知ることができて勉強になりました。

・嚥下の仕組みから細かく説明していただける機会がないのですごく勉強になりました。

(日野千恵子)



志藤 S T の講義



軟菜食「海老カツ」



ミキサー固形食「海老カツ」

\*調理実習：米粉粥

\*試食：海老カツ・八宝菜・だし巻き・さつまいもプリン