

研修会報告書

タイトル：zoom寺子屋②

講師：－

日 時：令和3年2月7日（日）10:00～11:30

場所：WEB（zoom）

参加人数：12名

zoomでの開催ということで県外からの参加もありました。
また様々な立場からの参加ということで良い交流の場になったと感じました。

地域包括・特養・老健・病院・保育園などの立場での参加あり。

食事形態分類については嚥下調整食分類2013を基準にさせていただくことを前提に以下のものがあり実施している。

- ・常食、一口大、粗刻み、極きざみ、極きざみとろみ、ソフト食、ペースト食、ゼリー食

参加者の認識も概ねこのようなものだったが、一口大一つとっても大きさがマチマチだった。

施設の中でも栄養士と介護スタッフの間には認識の違いがあった。

また、食事形態を変更・導入する上で苦労もあるようでした。利用者の為になることを説得する方法についても議論しました。

- ・実際に食べている様子を栄養士・介護職員で観察して相互理解を深める

- ・導入することにより得られるメリット・デメリットを文章化して説得材料とする

食事形態の資料として、〇〇〇〇食支援、〇〇保健所、〇〇健康福祉センターは利用しやすいとの意見が上がりました。ネット上に情報は公開されているので、有益なものを栄養士コミュニティーで教えてもらい効率的に活用したい。

報告者名：福祉事業部 田森

作成日：2021年 2月7日