

市販品を活用した

食支援



座談会

第4回

食支援における
多職種連携の
あり方

大野紋矢子さん
食事栄養ケアステーション ケアエイド・パール代表、管理栄養士、
主任介護支援専門員
柳谷ハルミさん
一番町指定居宅介護支援事業所、主任介護支援専門員
篠原吉紀さん
つづみ稲荷公園前指定居宅介護支援事業所、管理者・主任介護支援専門員
篠原真貴さん
グッドライフケア居宅介護支援センター港、管理者・介護支援専門員

多職種連携で
押さえるべきこと

大野 前は、ケアマネジャーとしてどんな視点で利用者の食生活を支援しているか、お考えや現状をお話いただきました。今回は「多職種連携」をテーマに考えたいと思います。皆さんは多職種連携のために心がけていることはありますか？

篠原 食事にかかわらず、利用者の支援に多職種連携は必須です。まず大切なのは情報共有だと思います。今、何が起きているのかをお互い



大野紋矢子さん

に理解できていれば、何かあったときに迅速な対応ができます。

篠原 それが大前提ですね。食支援においては、家族の「口から食べてもらいたい」という思いが大きく影響します。しかし、それを実現するためには、どんなリスクがあり、どんな機能の回復が必要なかを十分にアセスメントしなければなりません。そして、医師・看護師と意見交換したうえで、具体的なケアプランを考えます。

柳谷 「食べさせたい」という家族の思いが先行したケアプランになるのは危険です。リスクも考慮したうえで、関係する職種全員で十分に話し合わなければ、ケアマネとしては、もしわからないことがあれば、それをきちんと確認することが大切です。わかったふりをするのが一番よくないと思います。

篠原 コミュニケーションをとる

要介護高齢者の在宅での食生活を支援するにあたって、ケアマネジャーにはどんな役割を果たし、どのように多職種と連携を図ればよいのでしょうか。そのなかで市販品を活用することの意義などについて、現場の目線で考えます。



篠原吉紀さん

にしても、目的をもつ必要があるでしょうね。そして、連携といっても医療面だけでなく、生活面の情報も得ることが重要です。

柳谷 そうですね。日常の細かい部分まで把握したうえで、総合的な判断のもとでケアプランをつくらなければならないと思います。

医療と生活の両面をみる

大野 私は管理栄養士でもあるので、その視点から申し上げますと、体重が減っていないかどうかを常に気にかけてほしいと考えています。単に

「食が細くなった」「食べられなくなった」というのではなく、食事の内容をみて、「栄養バランスはとれているか」「たんぱく質は摂れているか」と目を向けてほしいですね。訪問時に、台所や冷蔵庫の状況はどうか、食材の保管方法はどうか、といった食環境を確認するだけでも、見えてくることはあるはずです。

篠原 ケアマネジャーが訪問するのは月に1回ですから、それだけでは情報量は足りないと思います。それを補ってくれるのが訪問介護だったりデイサービスだったりしますよね。家で言わないことをデイサービスで言っていることがあるので、そのあたりも注意が必要です。

篠原 「言うほどのことではないですが…」という情報が、実は重要だったりするので、しっかりと吸い上げなければいけません。また、ヘルパーに対しては、「何をどれくらい食べたか」「本当に自分で食べたのか」「ごみ箱には何が入っているか」を確認してほしいと伝えています。本人が「食べた」と言っても、実は捨ててしまっていたり、家族が食べたということもありますから。

柳谷 ケアマネとして、重要な情報かどうかを見極めるスキルも大切だと、改めて思います。



篠原真貴さん

情報を集結させる

大野 では、ケアマネジャーは連携のためにどんな役割を果たせばよいのでしょうか？

篠原 私が新人の頃によく先輩から言われたのは、いい意味で“大騒ぎ”したほうがよい、ということです。問題が生じると、それを一人で抱え込みがちですが、あくまでも支援はチームで行うもの。一人で悩むのではなく、関係する職種から知恵を借りることが大切ですね。それは今も意識していることです。

柳谷 前回、医療の力を借りることが大切だと言いましたが、必要に応じて、主治医から摂食嚥下の専門医を紹介してもらうこともあります。言語聴覚士にも意見を求めますし、さまざまな視点のさまざまな見解を集結させるのが、ケアマネの役割として大きいのではないのでしょうか。

エバースマイルで
生活をサポート

大野 連携において特に重要なのは、退院時だと思います。これから利用者が在宅での生活に戻れるというのは、ご本人・家族にとって嬉しいことですが、一方で、さまざまな面で不安を抱えているのも事実です。その1つに食支援があると思いますが、どんな点に配慮が必要でしょうか。

柳谷 一番気をつけなければならないのは、やはり誤嚥ですね。その意味では、“とろみ”が大切なのですが、家族がその加減を調整するのは難しいと思います。特に飲み物は、温度や量、時間の経過によって、その状



柳谷ハルミさん

態が変わってしまいます。そんなときにおすすめしているのが市販品です。エバースマイルのとろみ飲料は学会分類の“うすいとろみ”で、とろみの具合がいいので、うまく取り入れることで、安心して在宅生活を送れるように思います。

篠原 におも大切です。いいにおいがすれば、唾液の分泌も促されて、誤嚥を防ぐことにつながります。エバースマイルのムース食はにおいのよさも魅力です。

篠原 においがよくて、しかも見た目は元の食材と変わらない。利用者さんにとっては、食欲が増すとともに、家族と同じものを食べているように感じられるのいいと思います。それから、利用者さんのなかには、エバースマイルを災害時の非常食としてストックしている方もいます。さまざまな用途で使えますね。

柳谷 介護食というと、病院での治療食のような先入観をもっている人もいますが、味がしっかりしていて、栄養面も配慮されている市販品は、上手に活用したいですね。

エバースマイルのお問い合わせ

0120-266-440
月～金/9:30～17:00
(土日祝日・年末年始・お盆を除く)
<https://www.ever-smile.jp>