

第71号 在宅ケアセミナーだより

平成19年3月発行 大村市在宅ケアセミナー広報部

第87回 大村市在宅ケアセミナー報告

開催日 平成19年1月18日(木)18:45～20:30

場所 大村市医師会館 講堂

参加者 109名 新規入会者 10名

内容

1. 講演

『ソフト食への取り組み』

講師 ろうけん西諫早 管理栄養士 城戸清美 先生

・施設紹介～救急病院71床、老健100床、通所リハ70名

がん画像検診センター、訪問看護、居宅、

特養50床、グループホーム9床、西部包括、

・栄養部スタッフ 管理栄養士4名、調理師11人、調理員2名

・直営の食事提供、治療食70%弱、H16年5月からソフト食

・ソフト食の特徴～しっかりした形がある、咀嚼しやすい、食塊形成しやすい、嚥下しやすい、送り込みしやすい、見た目が綺麗で食べたいという意欲が出てくる、栄養を強化しやすい

・調理の注意点～材料の選択、軟らかい食材 舌で押しつぶせるもの(キュウリ・トマト・玉ねぎ・大根)
硬いようならすりおろしゼリー、魚は脂肪や水分が多く骨なしのもの、肉はひき肉

つなぎ～卵、小麦粉、片栗粉、ジャガイモ、山芋、マヨネーズ、クリームチーズ、植物油、ドレッシング

調理方法～テクスチャーの調整(片栗粉、ゼラチン、アガー、増粘材)

酢を多く使っているものは避ける、切り方の工夫、胡麻はペーストを使用

・食形態の展開～常食、軟食、分粥食、ソフト食、ミキサー食、

・メニュー解説～そうめんの寒天寄せ、スキムくずもち風、フルーチェ、味噌汁とろみ付、ミートローフ、魚の揚げ煮、南瓜の煮物、大根の寒天寄せ、うどん、茄子の寒天寄せ、お月見御膳、アイソカルゼリー工夫、秋の実り御膳

・キザミ食とソフト食での嗜好調査の比較～ソフト食が楽しみ72%、味付け良い80%、盛付け良い68%

・症例1・2・3・4～アルブミンの改善、貧血の改善

・症例5・6・7～ソフト食のたんぱく質60gから65gへ変更 Alb値上昇

老健から在宅 家族は食事が心配、栄養指導・作り方・注意する点を在宅でも家にある鍋やミキサーなどの調理器具で作れるようにソフト食を広めていく必要がある。

まとめ 満足度アップ、誤嚥の減少、食事摂取量の増加

第88回大村市在宅ケアセミナー開催内容

開催日 平成19年3月15日(木)18:45～20:15

場 所 大村市医師会館 講堂

内 容

1. 講演 『介護予防における運動器リハビリテーションについて』

講師 菅整形外科病院

理学療法士 吉田大輔 先生

講演会等のご案内

「 介 護 予 防 講 演 会

自宅で簡単にできる 『ホーム貯筋術のすすめ』

日時：3月21日(水) 13:00～14:30

場所：シーハット大村さくらホール (参加費 無料)

講師：東京大学名誉教授

早稲田大学スポーツ科学学術院

福永哲夫 教授

主催：大村市、大村市在宅ケアセミナー

筋力を蓄えておくことが介護予防にどんなに役立つか分かりやすいお話です

～お知らせ～

* 大村市医師会のホームページに、セミナー便りを掲載しています。セミナー便りの郵送費軽減にご協力できる方は、事務局までお知らせください。

<http://www.nagasaki.med.or.jp/oomura/caresemi/caresemi.htm>

上記ホームページ内の電子メールでも受け付けております。

* 駐車スペースに限りがありますので、できるだけ乗り合わせて来て下さい。

* 前回の内容に関する多くのご意見を頂き、ありがとうございました。

編集後記

在宅ケアセミナーのあり方に関して、期待する講義などありましたら、各事業者連絡協議会の代表幹事やセミナー幹事及び下記連絡先まで遠慮なくお知らせください。

また、セミナーだよりへのご意見・ご要望もお待ち致しております。

連絡先 54 - 0151 セミナー広報部 野田富夫

<