

通所リハビリテーションへアプローチ ～栄養士の新たな境地へ～

老人保健施設 道後ベテルホーム
管理栄養士 篠原 雅子
竹内 七津子

目的

2016年度 施設全体で通りハの体制強化。
多職種協働で個々のニーズに即したプラン
の立案・実践。⇒リハビリテーションの強化
「心身機能」「活動」「参加」

栄養課

栄養ケアマネジメント・経口維持支援の取
り組みに重点。定期に実施していた食に
関するイベントを活用。SPDCAサイクルを
実践。

方 法

- ①栄養課で、既存の食に関わるイベントの企画・運営の見直し。
- ②イベントの目的を明確にした企画書の作成。

③運営会議や主任会、申し送りに参加。情報発信や周知徹底。

意識改革。

④多職種での計画書の見直しと実践、振り返りの実施。

⑤イベントを個々のニーズに即した食事に関するアプローチや訓練等に変更。

取り組み

1 意欲低下が見られた

男性利用者へのアプローチ

F氏70歳代 脳梗塞後遺症右軽度麻痺
混合型認知症

活動目的：

「活動」「参加」のアプローチとして園芸作業から調理訓練実施。

- ①役割が持て活動意欲向上
- ②多職種との連携の効果
- ③他利用者とグループ活動の効果

1) 園芸作業

<種を購入>



<植付け>



★ネギの栽培★

<収穫>



2)

他利用者の「主人に作っていた餃子を皆に食べて貰いたい」との思いから、小集団での調理訓練を実施。

収穫したネギを使用し、約100個の餃子作りを行う。

<下ごしらえ>



<種づくり>



★餃子作り★



<焼上げ>

<形成>

出来上がった餃子は、利用者や施設長含めたスタッフへも振る舞い、F氏に次々とお礼の言葉が伝えられた。

3) ネギを主役とする「チヂミ作り」を小集団で行う事を提案。実施当日、多くの利用者から参加希望があり、全体の活動に変更。

<ネギ収穫>



<下ごしらえ>



★ちぢみ作り★



<焼き上げ>



<会食>





★野菜の栽培★



取り組み

2) おから入りマドレーヌ作り

意識した日々の会話から、利用者の興味や希望などを聞き出し、「家で簡単に作れるヘルシーなおやつを教えてください」と多くの声が聞かれ、おから入りマドレーヌを提案。

活動目的：

- ①自ら提案したことを実施することで、自主性を促す。
- ②栄養士は指導的ではなく、楽しみのある活動の中で、栄養相談や指導を実施。
- ③在宅でも実践できる簡単なものを一緒に作り、調理意欲を高め、在宅生活へ反映。



<レシピ説明>



<材料を合わせる>

★おから入りマドレーヌ作り★



<焼き上がり>



<型に流す>

調理後、茶話会を開催。次へのお菓子作りの提案が利用者から上がり、次は利用者が企画する事に至った。在宅でヘルパーと一緒に調理し、家族に振る舞う利用者もいた。



結 果

1.

意欲向上

⇒園芸作業や調理を通し、
自発的な行動、発言が増える。

新たな一面の発見

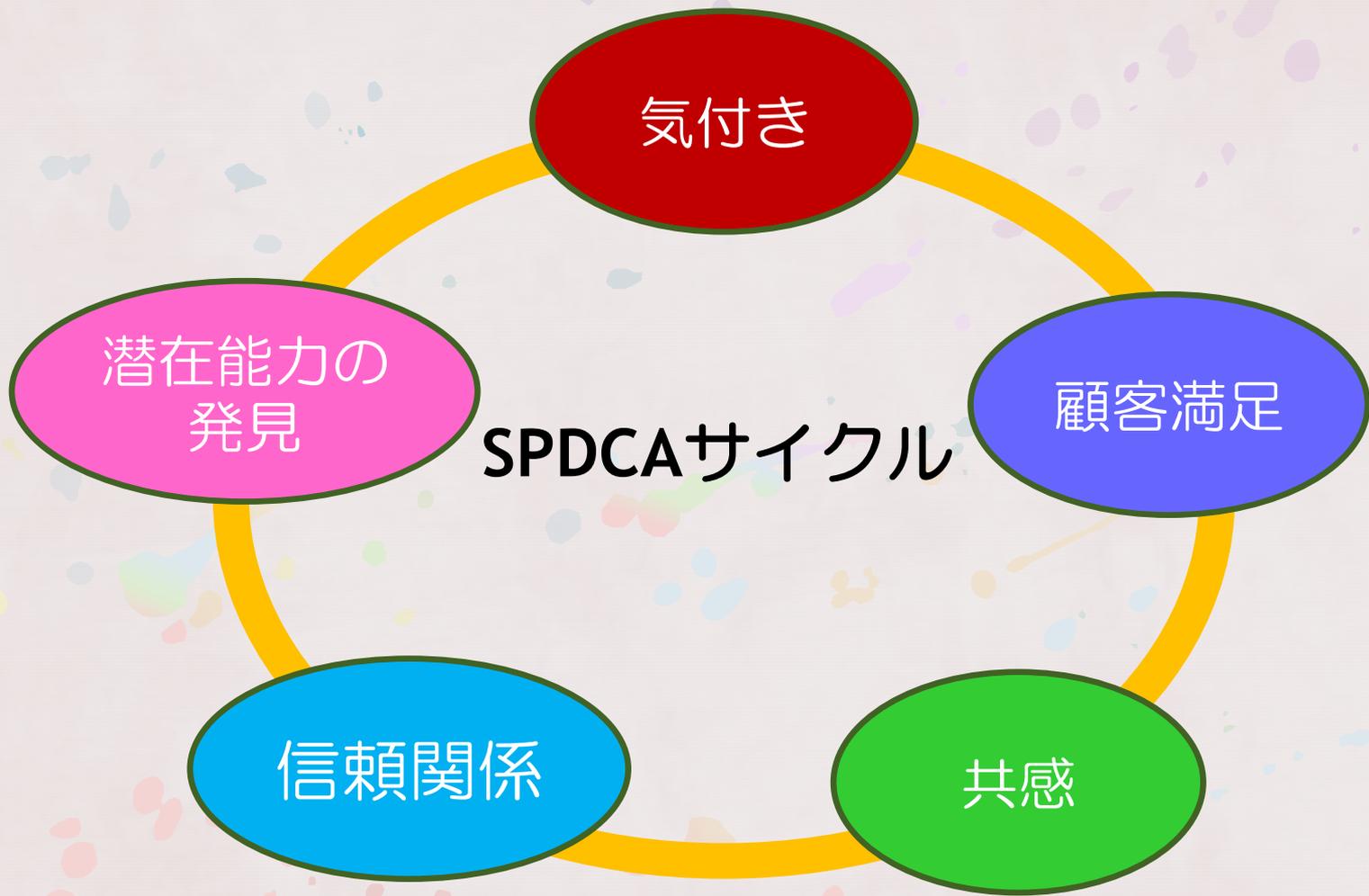
⇒役割的な活動の増加。

2.

利用者主導の活動を実現することで、達成感や喜び、満足感を得られ、在宅での家事の自信にも繋がった。

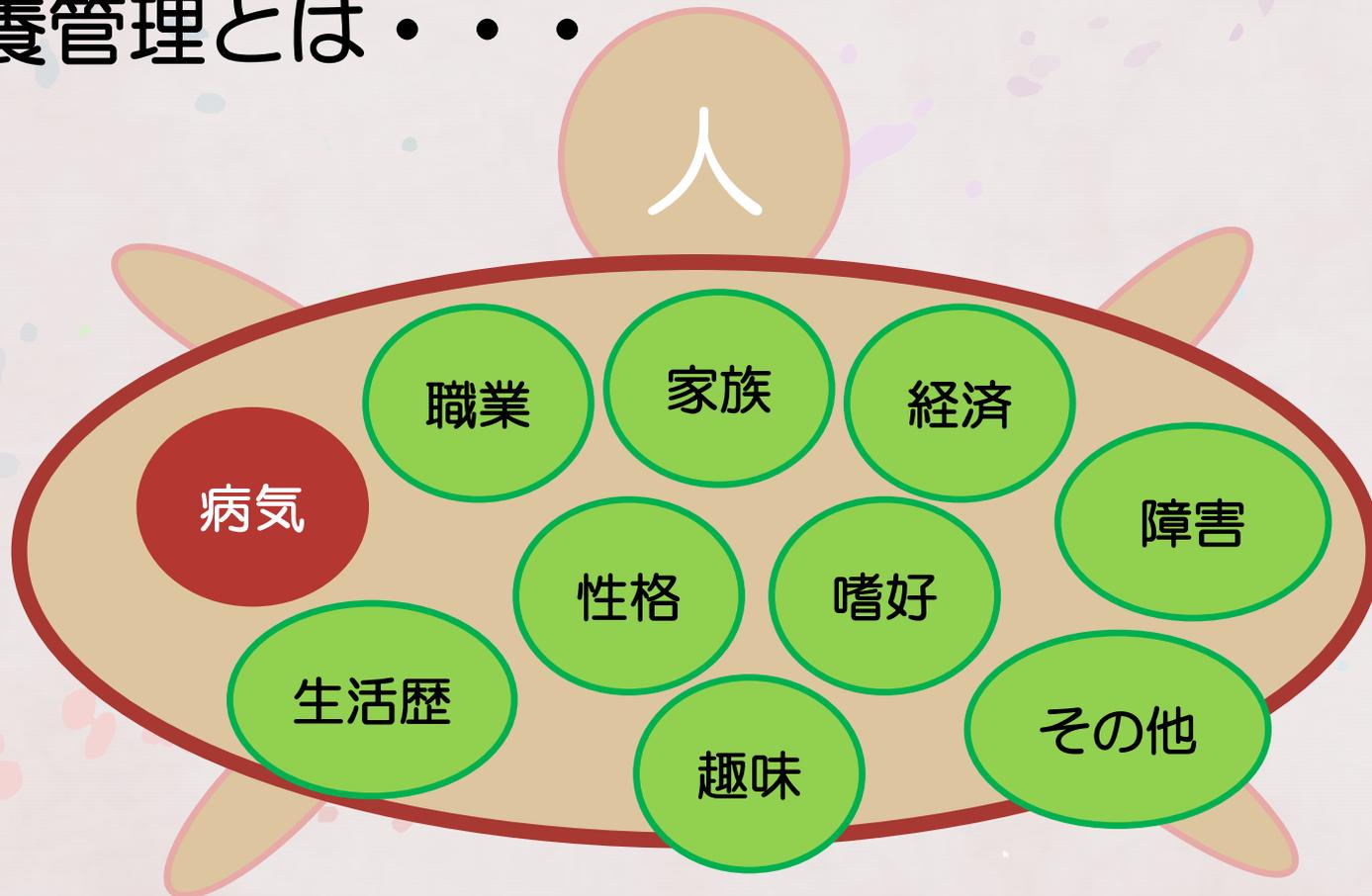
考 察

個々の目標の訓練内容を一連の流れに連動させ、多職種協働で関わり、工夫をする事で、1つのイベントでも効果的に多くのアプローチをする事が出来た。



ま と め

栄養管理とは・・・



多職種協働

施設全体で利用者をバックアップ

基本理念

心のこもったその人らしさを大切にしたケア



医師・看護師・介護福祉士・
リハビリ・管理栄養士・
相談員・介護支援専門員・
管理課・事務が、
チームケアを実践。

【通所リハビリテーション】

施設提供のおやつを中止



曜日をずらして、週1回
買い物訓練・調理訓練
おやつバイキングを実施。

【買い物訓練】



林仙堂で
みたらし団子購入。
奥様にもお土産購入。



日切り焼まで歩行訓練。
数種類の日切り焼購入。
家族にもお土産購入。

【調理訓練】



ヘルシー
豆乳くず餅



中庭で採れた野菜で
お漬物作り

ご清聴

ありがとう

ございました。

