

北海道支部初の研究会がスタート! 第1回「栄養経営士スキルアップワークショップ」開催



札幌のほか、道東、道北からも参加者が集まった



名寄市立大学保健福祉学部栄養学科教授の武部久美子氏



済生会小樽病院栄養管理室技術課長の多田梨保氏

図 ワークショップで提示された症例

E氏94歳 男性

主訴:呼吸苦、倦怠感

現病歴

他院にて高血圧、狭心症治療中。
倦怠感出現し、当院紹介受診。
胸水貯留をみとめ心不全と診断。
腎機能悪化、脱水を認め入院となる。

既往歴

71歳 胃癌 胃全摘手術施行
85歳 高血圧
90歳 心筋梗塞、狭心症
92歳 肺炎
93歳 下血、重症肺炎

身長:150cm 体重39.1kg
BMI:17.3kg/m²
血圧:144/86mmHg 脈拍89/分

WBC	5700/μl	AST	102U/l
RBC	401 × 10 ³ /μl	ALT	70U/l
Hb	10.6g/dl	Cr	1.7mg/dl
Ht	34.3g/dl	BUN	42.0mg/dl
TP	6.5g/dl	CRP	2.8mg/dl
Alb	3.5g/dl	Na	143mEq/L
Gul	141g/dl	K	5.9mEq/L
TG	48mg/dl		
T-Chol	127mg/dl		
eGFR	29ml/分/1.73m ²		

「栄養経営士スキルアップワークショップ」は、「日々の悩みや取り組みをわかちあえる仲間がほしい」「他院の栄養管理の様子を知りたい」という栄養経営士の声から持ち上がった企画。日本栄養経営実践協会北海道支部理事の武部久美子氏（名寄市立大学保健福祉学部栄養学科教授）がファシリテーターを務め、今回から継続型としてスタートする運びとなった。

当日は、冒頭で武部氏が挨拶し、「症例を通じてディスカッションをすることでさまざまな視点を学び、日常の栄養管理での疑問に対する解決策や糸口が見えればと考えている。テーマについては、事前に北海道内在住の会員にアンケートを取ってニーズを把握したうえで、同支部理事による企画委員会を開催。急性期から慢性期、高齢者施設に在籍する栄養経営士が共に学べる内容を想定し、案を練った。

続いて急性期病院から慢性期病院、大学助教など幅広い顔ぶれの参加者がそれぞれ自己紹介を行い、ワークショップがスタート。症例は、同支部理事の多田梨保氏（済生会小樽病院栄養管理室技術課長）が提示した（図）

「ディスカッション」入院時の患者の病状。まず多田氏から、入院時の状況から退院となった90日までの経過について詳しい解説があった後、入院時にお

栄養経営士の声から実現！ グループワークで理解を深める

8月19日（土）、日本栄養経営実践協会北海道支部が「栄養経営士スキルアップワークショップ」（会場：日本医療企画北海道支社セミナールーム）を開催した。3月に発足した同支部が主催する研究会としては、今回が初。北海道内に在住の栄養経営士らが参加し、症例をもとにしたグループワーク方式で議論を深めた。

研修ではなくワークショップのため、正しい答えはひとつにまとめられるものではないが、皆さんがディスカッションを深めることで、よりよい成果につながる」と呼び掛け

一般社団法人 日本栄養経営実践協会 主催

10年後も生き残れる管理栄養士を目指そう！

第5回 「栄養経営士」 資格認定試験

2017年11月26日(日)

■受験料：8,000円(税込)

■試験会場(予定)：札幌・仙台・東京・金沢・名古屋・大阪・福岡

■受験資格：管理栄養士(実務経験2年以上)かつ「栄養経営士」資格認定基礎講習修了者

「栄養経営士」資格認定基礎講習は
DVD視聴による受講も可能です！

3枚組・特典映像
「近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて」付き

くわしくは

🔍 栄養経営士

検索





真剣な表情でディスカッションする参加者

ける患者の病状を整理するためのディスカッションが行われた。これにあたり、参加者からは「熱発はあったか」「リハビリは何日目から始めたか」など次々と質問が投げかけられた。武部氏からは、この段階でのポイントとしては心不全と腎不全の保存期であることや低栄養に陥っていることが、最初の段階で整理すべきところであると指摘された。

【ディスカッション②】栄養補給の情報

「適切な退院時栄養指導というゴールにつなげるためには、入院時から退院までの食事の摂取状況の変化を捉えることが大切である」と武部氏。多田氏からは「今までの当院の事例として、食欲不振だった高齢患者が、嚥下に配慮した軟らかい

食事を提供したことで食欲が回復したケースがあった。今回もそれにならない、ムース食を提供したことで食事量がアップできた」と説明。また、追加の情報として、歩行訓練を開始したことや多職種が意識的に声掛けしたことで患者の気持ちも前向きに変化し、食べることで体力が付いたと、食事摂取量の増加要因となった気付きを挙げた。

【ディスカッション③】在宅で想定される課題

ここでは、在宅に戻った際に想定される課題整理を行った。参加者からは、安定的な栄養補給や低栄養の改善、貧血などが注意点として挙げられた。

実際に行われたアプローチは、低栄養のほか食欲不振や脱水の怖れもあるため、食習慣の改善に焦点を置いたものであった。

【ディスカッション④】退院指導における情報

最後に、退院指導に向けて必要な情報は何かを改めて議論した。そのなかで、患者が高齢で低栄養の恐れがあるため、何より

在宅でも継続して食事をしっかりと摂取する必要性があるという声が上がった。実際の指導内容としては、「本来はタンパク質や塩分制限も配慮するポイントではあるが、量がそれほど食べられないこともあるため、制限するよりも3食きっちり食べるのが大事だと考えた。配食サービスや栄養補助食品の活用もおすすめした」と多田氏から報告された。

全ディスカッション

を終えた後は、武部氏から同症例の病態を理解するための知識補給として、心不全の症状や栄養ケアについて説明が行われ、ワークショップは終了。参加者からは、「職場環境がバラバラで刺激になった。気付きをたくさんもらえた」「管理職になって臨床から離れていたの、改めて勉強になった」などの声が聞かれた。2回目も年内に開催を予定しており、次のテーマは「慢性期病院の栄養管理」を予定している（詳細は決まり次第、当協会ホームページなどで告知）。

ファシリテーター:武部久美子氏の感想

日頃から、管理栄養士として患者さんの経過を観察しアセスメントする際には、病歴や家族背景、パーソナリティなど何が一番優先されるべきかを考えてほしいと思っています。病態ベースで教科書的な栄養指導をしがちですが、大切なのは患者さんの特性や背景を踏まえ個人に即した栄養指導プランを作成すること。もちろん、正しい病態知識は必須です。今回は、活発な議論ができました。次回も多くの方のご参加をお待ちしています！

症例担当:多田梨保氏の感想

普段の栄養管理においては、どこまで患者さんの病態や生活背景をとらえて、アプローチをするのかが問われます。症例を整理するなかで、ほかの管理栄養士さんたちならもっとこうしたらどうか、自分でももっとこうすればよかったと、「突っ込みたくなるような」事柄がたくさん出てきてしまい、自分の力のなさを痛感しました。しかし、これまで症例を提示して発表する機会がありませんでしたので、大変勉強になりました。

茶話会の話題は慢性期病院の厳しい現実

ワークショップ後に開催された茶話会では、日々の業務での悩みや疑問を自由に語り合った。そのなかで話題の中心を占めたのは慢性期病院での栄養管理について。「検査値が入院時のものしかない」「急性期からの情報がもらえない」といったもどかしい現実が吐露された。しかし、「このような場を通じて、1人でも自宅に帰りたいという患者さんがいた場合の適切な栄養ケアを学びたい」と、最後は前向きな言葉も上がっていた。



緊張がほぐれ、会話を楽しんだ茶話会

第2回「全国介護福祉総合フェスティバル」in YOKOHAMA 開催レポート

脱水対策セミナーなど魅力的なプログラムで大盛況! 全国から延べ2,000人が参加



谷口英喜氏の講演は、実践的な脱水症対策を学ぶことができたと呼び

多田宏実行委員長（一般社団法人日本介護福祉経営人材教育協会代表理事）の挨拶で幕を開けた1日目は、女優の秋川リサ氏による特別講演や、『介護恋愛論』（日本医療企画刊）の著者・小櫻義明氏（静岡大学名誉教授）による基調講演などが行われた。特に盛況だったのが、認知症患者が見ている世界を体感できる「VR認知症体験会」（株式会社シルバード）で、4回すべて満席。「認知症の人の見え方や感覚が理解できた」と、参加者の満足度も高



介護食を試食する来場者からは「軟らかくて食べやすそう」「素材の味をしっかりと感じる」などの声が聞かれた

出展ブースには介護食特設コーナーも!

アサヒグループ食品株式会社
味の素株式会社
株式会社ヤヨイサンフーズ
フィプロ製薬株式会社
内外マシーナリー株式会社
ニュートリー株式会社

(五十音順)

第2回「全国介護福祉総合フェスティバル」in YOKOHAMA（主催:日本介護福祉経営人材教育協会、後援:日本栄養経営実践協会ほか）が、8月4日(金)・5日(土)、横浜産貿ホール「マリネリア」で開催された。テーマは「地域社会における新たな介護文化の創造・発展を求めて——今こそ必要な世代間の相互理解と融合」。全国から延べ2,000人が集まり、講演やパネルディスカッションなど20以上のプログラムが行われた。



たくさんの参加者であふれた会場(横浜産貿ホール「マリネリア」)

かったようだ。

2日目は、特別セミナー「要介護にならないための脱水対策」前脱水って知ってますか?」に谷口英喜氏

「喫食量が減っている高齢者は、食事とは別に水分を積極的に摂取するようケアしてほしい」と注意を促した。

（済生会横浜市東部病院周術期支援センター長・栄養部部長・医師）が登壇。介護職員をはじめ、ケアマネジャーやホームヘルパー、管理栄養士などの多職種が参加し、脱水症について学んだ。谷口氏は「水分は筋肉に多く貯蓄されており、筋肉量が低下することで体内の水分量も低下する。高齢者の多くは筋肉量が低下し、唾液量も減っているため、脱水症に陥りやすい」と、脱水症のリスク要因を身体的メカニズムを交えて解説。水分の多くは食事から摂取していることから、

「明日からやってみよう」と意欲的な声が上がっていた。このほか、座談会やビジネスセミナーなども実施され、会場には介護関連企業のブースも多数出店。介護食のブースでは、試食した介護食のおいしさに驚く来場者の姿が多く見受けられ、介護食のレベルが高まっていることを周知できるよい機会にもなったようだ。

いま管理栄養士に求められるスキルとは？ 吉田貞夫理事が栄養管理のポイントについて講演！

8月20日(日)、九州ビル9階大ホール(福岡県福岡市)においてヘルスケア・レストラン特別セミナー「経口摂取の実現に向けて地域で輝く いま求められる管理栄養士のスキルと知識～急性期と在宅における高齢者の栄養管理 in 福岡～」(主催:月刊『ヘルスケア・レストラン』、協賛:アサヒグループ食品株式会社)が開催された。セミナーでは、当協会理事で、沖縄メディカル病院副院長の吉田貞夫氏と福岡クリニック在宅部栄養課課長の中村育子氏が講演。このうち、「入院中の高齢者における栄養障害と栄養管理のポイント」をテーマに登壇した吉田理事の講演内容を要約して紹介する。



重症患者には経腸栄養を優先して行う

経口摂取ができない患者さんに、中心静脈栄養を行うことはよくあると思います。最近ではPICC(ピック)が非常に普及してきました。PICCは腕の皮静脈から中心静脈までカテーテルを挿入する方法で、安全性が高いという特徴があります。そのため、PICCは中心静脈栄養を行う際の第一選択という位置付けに変わってきました。

中心静脈栄養では、感染症のケアが大切です。カテーテルの内側・外側を伝って血管内に細菌が入ることがあるからです。これまでにICUにいるような重症患者の場合は、経腸栄養と静脈栄養のどちらを選択すべきかについて、さまざまな論争がありました。2016年に日本集中治療医学会が作成した「日本版重症患者の栄養療法ガイドライン」では、感染症の発症率は経腸栄養のほうが低く、死亡率は有意差がないため、重症患者には経腸栄養を優先する

ことを推奨しています。もし、ICUの医師が経腸栄養をやらない場合は、「先生、日本集中治療医学会のガイドラインをお読みになりましたか？」と優しく伝えていただけたらと思います。

肺炎などの合併症をいかに予防するか

経腸栄養を安全に行うためには、合併症に注意する必要があります。合併症のうち一番起こりやすいのは肺炎ですが、半固形化の栄養剤を使用することで肺炎の発症率を約6割減らすことができます。では、6割以外の人はなぜ肺炎を起こしたのか？調べてみると半固形化の栄養剤を使用したのに肺炎を起こした人のうち約3割は不顕性誤嚥が原因だとわかりました。つまり、胃ろうから栄養を入れると、その反射で唾液が増えますが、唾液と一緒に口のなかの菌を誤嚥して、肺炎になっていくのです。

肺炎を防ぐためには、口腔ケアをきちんと行うことが大切です。経口摂取ができない人でも嚥下機能を維持するための取り組みは欠かせません。パーキンソン病の治療で使用するアマンタジンという薬剤は嚥下機能を守る効果があります。漢方薬では半夏厚朴湯が嚥下機能を改善します。喉のアイス

マッサージをするのもいいでしょう。ある患者さんに半固形化した栄養剤を使用したところ、入れた栄養剤のほとんどが胃のなかに残っていました。このままでは経腸栄養を継続することができません。胃の排出機能を最も抑制するのは脂質ですが、その患者さんに半固形化した無脂肪の栄養剤を使用してみました。すると3日目くらいから胃内残留がきれいに消えました。胃内残留量のモニタリングは非常に重要です。経腸栄養のアドヒアランスが悪い患者さんがいたら、ぜひ計測してください。栄養療法を行う場合、サルコペニアを念頭におくことが大切です。最近はサルコペニアを防ぐうえで、消化管ホルモンの一種であるグレリンが注目されています。グレリンには食欲を増進する作用があり、中鎖脂肪酸によって活性化されます。また、六君子湯という漢方薬も食欲不振を改善します。こうした知識を押さえておくといでしょう。

日本医療企画から新刊のご案内

真の周術期チーム医療が学べる！
術後回復促進策についてわかりやすくまとめたテキスト

術後回復を促進させる 周術期実践マニュアル

患者さんに DREAM を提供できる周術期管理チームをめざして手術の後に、早期に飲み始めることができる(Drinking)、食べ始めることができる(Eating)、動き始めることができる(Mobilizing)ための工夫を医療行為の中で行うことで、術後回復が促進される(DREAMの達成)ことが明らかにされています。本書は、これらの術後回復促進策についてわかりやすくまとめたテキストです。多職種にわたる執筆陣の解説により、真の周術期チーム医療を学ぶことができます。

くわしくは 周術期実践マニュアル

検索

【主な内容】

- 第1章 術後回復促進策について知り尽くそう
- 第2章 術前チームが行う術後回復促進策
- 第3章 術中チームが行う術後回復促進策
- 第4章 術後チームが行う術後回復促進策
- おわりに 術後回復促進策のすばらしさ

付録
私のかいふく日記



■編著者：谷口英喜
(済生会横浜市東部病院周術期支援センター長)
■判型：B5判/270頁
■価格：2,800円+税

栄養経営士が知っておきたい! 情報掲示板

栄養経営士に求められるのは、さまざまな情報へのアンテナを張り、自身の知識・スキルを常にアップデートしておくこと。そのための貴重な機会である、イベント情報などを中心に掲載します。

「ヘルスケア・レストラン」主催

谷口英喜先生による 実践！栄養管理講座 season2

Advanced class(上級クラス)

講座4：水電解質補給から栄養補給まで、栄養管理に役立つ輸液管理
9月30日(土) 13:00～17:00

講座5：栄養管理に役立つ薬理学、生化学
10月28日(土) 13:00～17:00

講座6：実践栄養トレーニング(於テルモメディカルプラネックス)
11月25日(土) 9:30～16:30

○講師：谷口英喜氏
(済生会横浜東部病院周術期支援センター長・栄養部部長)

○会場：もとみやセミナールーム
(東京都千代田区神田東松下町17もとみやビル3階)

○お申込み：ホームページ
(<https://www.jmp.co.jp/seminar/restaurant/season2/>)より

※内容、日程等は変更になる場合があります。詳細は日本医療企画ホームページ等をご確認ください。

ここに注目!

メディカルプラネックスで超実践的な栄養管理を学ぶ!

講座6の会場となっているメディカルプラネックスとは、新たな医療技術の創造と普及を目指して設立された“総合医療トレーニング施設”です。講座6では本講座の集大成として、メディカルプラネックスにおいて、経鼻胃管の留置実習や心電図の読み方など、超実践的な栄養管理にトライします。

レシピ募集

第4回「やさしい素材」「やさしいおかず」 レシピコンテスト

マルハニチロ株式会社では、昨年に引き続き「やさしい素材」「やさしいおかず」レシピコンテストを開催いたします。「やさしい素材」とは、かむ力が弱くなった人向けのムース・ゼリー状の食品素材、「やさしいおかず」は、シューマイやウインナーなどの形や風味をムースで再現した、かむ力に合わせてお選びいただける商品です。

本コンテストでは、「やさしい素材」「やさしいおかず」シリーズを使用したオリジナルレシピを大募集!「ご当地グルメ・郷土料理コース」「世界の料理コース」の2コースで、美味しさ・簡便性・盛り付け・アイディア・栄養面を審査。グランプリ1名、準グランプリ2名、特別賞10名を選出します。

【応募概要】

○応募条件：管理栄養士、栄養士、調理師、栄養・調理学専攻の学生

○応募内容：「やさしい素材」「やさしいおかず」シリーズを使用したオリジナルレシピ

○レシピ応募コース：ご当地グルメ・郷土料理コース／世界の料理コース

※ご当地グルメ・郷土料理コースはお住まいの地域外のレシピでも構いません。

○応募締切：サンプル申込締切:10月13日(金)必着

レシビ 応募締切:10月31日(火)必着

○審査員：麻植有希子氏(ワタミ株式会社健康長寿科学栄養研究所所長)

工藤美香氏(新都市医療研究会「君津」会南大和病院栄養部部長)

○発表：『ヘルスケア・レストラン』2018年2月号およびマルハニチロのホームページにて

※詳細は、マルハニチロホームページ(<http://www.medicare.maruhachiro.co.jp>)でご確認ください。

学会情報

第4回日本サルコペニア・フレイル学会大会

○日 程：10月14日(土)13:25～17:30、15日(日)9:00～16:40

○テーマ：「京から発信——新たなサルコペニア・フレイル研究」

○内 容：シンポジウム「サルコペニア診療ガイドライン」座長：荒井秀典(国立長寿医療研究センター)、葛谷雅文(名古屋大学)／演者：金憲経(東京都長寿医療研究センター)、下方浩史(名古屋学芸大学)、小川純人(東京大学) ほか

○会 場：同志社大学今出川校地 寒梅館(京都市上京区)

○お申込み：ホームページ(<http://4jasf.jp/index.html>)

セミナー情報

臨床栄養学セミナーⅡ

○日 程：10月21日(土)10:00～16:30

○テーマ：「周術期の栄養管理に強くなる。」

○内 容：「周術期の栄養管理Basic」講師：谷口英喜(済生会横浜市東部病院周術期支援センター長)、「低侵襲手術と周術期の栄養管理Advance」講師：江川智久(同院消化器・一般外科センター長)ほか

○会 場：相模女子大学マーガレットホール4階ガーデンホール(神奈川県相模原市)

○参加費：5,000円(日本栄養士会会員は3,000円、要会費)

○定 員：200人(先着順) ○お申込み：不要

○お問い合わせ：TEL044-766-2188(担当：川崎市立井田病院食養科・亀山亜希夫)

ヘルスケア・レストラン特別セミナー、全国で開催!

経口摂取の実現に向けて地域で輝く

いま求められる管理栄養士のスキルと知識

在宅を見据えた経口摂取への積極的な取り組みが求められるなかで、栄養管理のプロである管理栄養士に必要となるスキルと知識は何なのでしょう?
摂食嚥下リハビリテーションの最前線で活躍する医療者らにご講演いただきます。

名古屋会場

開催日：10月8日(日)

講 師：重松 孝先生(浜松市リハビリテーション病院リハビリテーション科医師)

今泉 良典先生(東名古屋病院主任栄養士)

中村 育子先生(福岡クリニック在宅部栄養課課長)

会 場：i.m.yホール・会議室(3階 大会議室)

盛岡会場

開催日：11月23日(木・祝)

講 師：中村 育子先生(福岡クリニック在宅部栄養課課長)

塩野崎 淳子先生(むらた日帰外科・WOCクリニック・在宅訪問管理栄養士)

会 場：アイーナ いわて県民情報交流センター

◆参加費(全会場共通)

●日本栄養経営実践協会会員

3,000円(税込)

●その他一般

5,000円(税込)