



シーサイド病院広報誌 

つなぐ

tsunagu

第07号
2023年6月発行

シーサイド病院・介護医療院

福岡市西区今津3810番地

092-806-7171

FAX: 092-806-5021

グループホーム シーサイド

092-806-9067

ケアプランサービス シーサイド

092-805-7862

シーサイド病院 訪問リハビリテーションセンター

092-806-7273

シーサイド病院 通所リハビリテーションセンター

092-806-7273

ホームページアドレス: <https://www.seaside-hp.or.jp/>



周辺環境の魅力紹介☆



◆ café&gallery JASPER

(カフェアンドギャラリー ジャスパー)

営業日: 土・日曜日

店休日: 月~金曜日

営業時間: 11:00~17:30 (17:00オーダーストップ)

所在地: 〒819-0165

福岡県福岡市西区今津5951-1

お問い合わせ先: 092-577-0889

詳しい情報はこちら → → →



◆ ボタニカルショップかのこの

営業日: 月・水・金・土・日曜日

店休日: 火・木曜日

営業時間: 10:30~18:00 (冬場は17:30まで)

所在地: 〒819-0382

福岡県福岡市西区桑原2413-1

お問い合わせ先: 092-233-5370

詳しい情報はこちら → → →



まるごと栄養科！特集

色々
やっています！

摂食嚥下への取り組み

つなぐ部署紹介 ~栄養科~

(地域交流) *Let's study!*

周辺環境の魅力紹介

色々
やっています！

摂食嚥下への取り組み

① ミールラウンド始動



ミールラウンドの様子

2023年4月よりミールラウンド（食事回診）を開始しました。

その目的は、食事観察を通して、患者さん・入所者さんの咀嚼能力等の口腔機能、嚥下機能、食形態、食事環境、食事姿勢などが適切であるか評価し、経口摂取が維持できるような食支援を行うことです。

メンバーは、医師、歯科医師、看護職員、言語聴覚士、理学療法士、作業療法士、管理栄養士、介護支援専門員で構成されています。

問題点が発見された場合は、各専門職種の見点より意見交換を行い、必要な検査を実施し、食事姿勢や食形態などの支援計画を立て実施しています。

多職種が連携し、お一人おひとりにあった食事提供を行うことで「より良い食事時間・生活の質の向上」に繋がるよう、今後取り組みを進めていきます。

② ソフト食への挑戦

個人に合わせた食事提供を心がけており、常菜からゼリー食まで様々な形態の食事があります。

その中でも、噛むことが難しい方には小さく刻み、とろみを付けて提供していますが、より安全で食事を楽しんで頂けるよう当院独自の「ソフト食」の導入に取り組んでいます。

「ソフト食」とは、舌や歯茎で押し潰せる程度の柔らかさで、口腔内でバラけないようまとまりやすく、元の食材に近い形で、香りも楽しむことができる食形態です。

現在、調理過程で様々な工夫を凝らしながら試作を繰り返し、摂食嚥下支援委員会にて試食会を行なっています。

実際に患者さん・入所者さんへお試し提供を行い、ご意見も伺いながらすめ「ソフト食」の完成を目指しています。



「ソフト食」と「まごみ食」

③ 補助食品の活用



↑ 当院で導入している栄養補助食品の一部

← CZ-Hi1. 5ゼリーとアイオールソース

当院では、個人の嚥下機能や病態に合った栄養プランを立て、必要に応じて補助食品を選別して活用しています。

ゼリータイプやドリンクタイプの優れた栄養補助食品を約20種類取り入れ、味のバリエーションも豊富で飽きずに召し上がって頂けるよう工夫しています。

その中でも、特徴的な補助食品は、当院独自の「CZ-Hi1. 5ゼリー」です。

これは、濃厚流動のCZ-Hi1. 5をゼリー状に固めたもので、蛋白質含有量が多く、その他の栄養素もバランスが良い為他の補助食品に比べて必要な栄養素を確保しやすい特徴があります。

アイオールソース（3種類）をかけて召し上がって頂くことで味の変化を付けることができます。

「食が細く量が入らない」「最近体重が減ってきた」「飲み込みが上手くいかない」などの低栄養状態や摂食嚥下機能低下を有する方等に補助食品を提供し、栄養状態の改善に努めています。

つなぐ部署紹介

～栄養科～



所属長： 黒松利恵 主任
趣味： 中国ドラマ・韓国ドラマ鑑賞
喋ること、食ること
子供の頃のあだ名：
りえびー、悟飯ちゃん、チビ太
チャームポイント：
愛と勇気と笑顔
つつるのお・は・だ♡

どんな部署？

現在、管理栄養士5名、栄養士1名、事務補助員1名の計7名で栄養管理を中心に業務を行なっています。

給食管理業務は、株式会社LEOCさんへ業務委託しており、連携を図りながら、美味しく・安心・安全な食事の提供に努めています。

通所リハビリテーションのお食事では、利用者さんに楽しんでいただけるよう、イベントごとに病院とは一味違った豪華なお食事とデザートを提供しております。

お一人おひとりに寄り添った食事の提供・栄養管理を心掛け、穏やかな療養生活を過ごして頂けるよう、日々、笑顔で元気に業務に励んでいます。

アピールポイント

明るく・真面目な性格のスタッフが多く、患者さん・入所者さんとコミュニケーションを取りながら嗜好に配慮した栄養管理を行なっています。計画書などの書類業務も多く、忙しい時もありますがお互いに助け合いながら働いており、活気溢れる部署です。

所属長： 黒松利恵 主任
趣味： 中国ドラマ・韓国ドラマ鑑賞
喋ること、食ること
子供の頃のあだ名：
りえびー、悟飯ちゃん、チビ太
チャームポイント：
愛と勇気と笑顔
つつるのお・は・だ♡

通所リハビリのイベント時のデザート

（地域交流） Let's study !

参加者の多くは、ボランティアスタッフの方々に、今回28名の方に参加いただきました。

配食サービスが再開される予定ということもあり、食中毒予防や健康でいる為に必要な栄養素の取り方について、間にクイズを取り入れながらの和やかな雰囲気での勉強会となりました。

ご参加の方々には、熱心に話を聞いていただき、ありがとうございました。

新型コロナウイルスの5類移行に伴い、少しずつ以前のよう地域活動が開催されるようになり嬉しく思います。

また、5類になったとはいえ、ウイルスが無くなったわけではありませぬので、今後も感染対策をしながら、地域に貢献できるよう活動を続けていきたいと思っております。

勉強会の内容は、ホームページでご紹介いたします！

私達が講師をしました☆



講演の様子

2023年5月24日 今津公民館にて「ボランティアなごさ」さん主催の勉強会で、当院の管理栄養士が講師をさせて頂きました。

内容は、「調理の衛生面について」と「高齢者の食の大切さ」食べることは生きること」の2部構成です。