



れんけいだより



vol.10
2011年 8月号

地 域 連 携 の 充 実 に 向 け て



副院長
添田 健

クリニックの先生方には、いつも多大なお世話をいただき、真に有難うございます。当院への紹介状枚数は月1500-1600件、紹介率にして大体60%と非常に高い水準であり、これも先生方のご支持の賜物と感謝しております。ちなみに逆紹介数は

約1400件、率にして約80%ということで、緊密な病診連携が取れていることの証でもあります。さて、昨今の高齢者の割合のますますの上昇や悪性腫瘍の増加などを受けて、当然、一急性期病院では、医療の完結ができない患者さんが今後さらに増えるのは間違いないと思われます。医療の連携、継続性、協働性が求められるところですが、本院の地域医療連携にかかわる取り組みを整理してみますと、紹介状の受付・返信の整理、他院への診療予約、セカンドオピニオンの取り扱い、内外からのご意見への対応などを基本業務として、直接クリニックをご訪問させていただくこと（年250件）から、地域の医療スキルアップと連携の強化のための「押しかけ勉強会」、各診療科がテーマを吟味して行う各種「地域医療勉強会」（年20回位）；地域連携パス（大腿骨頸部骨折・脳卒中・がん診療）の企画運用の取り組み、中でも5大がん地域連携パスの共同運用に向けた市立病院・松江保健所・医師会との組織作り；地域住民との対話のための地域懇談会；松江救急医療連絡会の立ち上げ；地域母子周産期センター関連の勉強会；放射線科の画像診断予約システム

のお手伝い等など、真に多岐に亘る業務を行っております。かかる本院の取り組みを通じて、地域医療全体の構築・充実に貢献して行きたいと思いますが、患者さんの背景など、その地域の実情にあった医療提供体制として大きな絵を描く必要があり、その中で地域の種々の立場の医療機関の機能の役割分担、各役割主体間の緊密で円滑な連携をとることが大切と思われます。最終的には地域の総合力という大きな概念を持つことが必要と思われます。

なお、年一回のクリニックの先生方との、地域連携交流会も、いわゆる「顔の見える連携」ということで、相互理解を深める大切な機会と存じます。複雑で多種多様な要素を抱えた個々の患者さんの診療業務を、単純な分担の色分けで、処理できるものでもなく、そこには表面化しない軋みも多々有りうるものと思います（医療提供側の立場の違い、地域住民の認識との差など）。しかし、クリニックの先生方も当院のような急性期専門的医療を守備範囲とする病院も、いわば運命共同体であり、かかる機会にまた貴重なご意見をいただければと思いますのでよろしくお願い致します。



嚥下調整食の標準化にむけて

嚥下食

栄養課の
取り組み



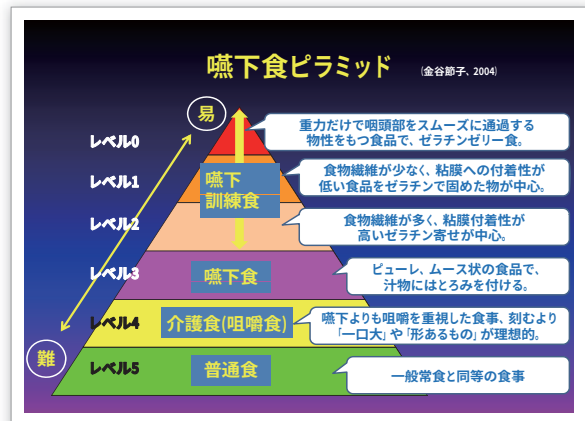
“栄養管理は全ての疾患治療に共通する最も基本的な医療である”という言葉に胸に、栄養課スタッフは力を合わせ、患者さんに適切な栄養ケアができるよう努めています。NST活動も盛んになり、栄養管理が院内で完結出来ない事もわかってきた2007年7月、当院、鹿島病院、特別養護老人ホーム津田の里、訪問看護ステーションやすらぎの栄養管理に関わるスタッフ（医師・看護師・管理栄養士・言語聴覚士・調理師）の検討会が始まりました。

管理栄養士でさえも知らなかった「食事名称と形態の施設間差」には驚かされ、同時に怖さを感じました。栄養管理の情報交換に必要な用語の統一、食事形態の統一を目的に各施設持ち回りの試食会を開催して検討しました。特に嚥下障害者の食事は危険を伴うため、慎重な対応が求められました。



鹿島病院管理栄養士より食事の説明を受けているところ

このような施設間差は全国的にも問題視され、2004年に『嚥下食ピラミッド』という食事基準が提唱されました。嚥下障害の度合とその障害に合わせた食事の物性がわかるよう、レベル0～5までの段階で表されています。4つの施設はこのピラミッドに準じた食事基準の検討を始めました。



検討会は発展し、2009年4月より市内5病院（当院、鹿島病院、松江生協病院、松江記念病院、松江市立病院）のスタッフによる『病診連携用嚥下食ピラミッド（松江版）』が完成しました。松江版の特徴はレベル4を3段階（L4a・L4b・L4c）に分類している点です。このピラミッドは松江市内の嚥下食を標準化するための指標となります。



5病院「持ち寄り試食会」



検討会

松江地区嚥下食ピラミッドを紹介します。

食事名称と 形態について

嚥下食ピラミッドは飲み込む際の誤嚥に重点を置いて段階的に分類してあります。ただし、病態によって開始する食事レベルは異なりますので注意して下さい。咀嚼障害については、咀嚼障害食として別途考える必要があります。

L0 嚥下訓練開始

訓練開始時は、まだ誤嚥の可能性が高く、誤嚥した時の炎症を考慮して極力たんぱく質の少ないゼリー≪お茶や果汁を固形化補助食品（ゲル化剤）で固形化≫にします。粘膜に付着しにくく、重力だけでスムーズにのどへ送り込むことができる物性です。

L1 嚥下訓練ゼリー食

たんぱく質に制限はありませんが、たんぱく源に魚介類や肉類は含みません。食事を粒がなくなるまで十分にミキサーにかけ、固形化補助食品（ゲル化剤）で固形化します。粘膜に付着しにくく、重力だけでスムーズにのどへ送り込むことができる物性です。

L2 ゼリー食

たんぱく質に魚介類や肉類も使用して栄養価を高くします。食事を粒がなくなるまで十分にミキサーにかけ、固形化補助食品（ゲル化剤）で固形化します。L1よりざらつきやべたつきがあり、粘膜に付着しやすいので、舌によってのどへ送り込む機能がある程度必要になります。

L3 ペースト食

たんぱく源に魚介類や肉類は含みません。食事を粒がなくなるまで十分にミキサーにかけ、トロミ調整食品（トロミ剤）でとろみをつけます。もし、経口訓練として用いる場合は、誤嚥した時の炎症を考慮して極力たんぱく質の少ない食材（お茶や果汁）のペーストから開始する必要があります。

L4a やわらかとろみ食

2～4mm程度に刻んだ食材や、かなり軟らかく調理したもの（舌と上あごで押しつぶせる硬さ）をまとめて易く調理したり、トロミ調整食品（トロミ剤）でとろみをつけたりします。汁物や飲料水にもとろみをつけます。

L4b ひとくちカットとろみ食

10～20mm程度に刻んだ食材や、軟らかく調理したもの（歯で軽く噛みつぶせる程度の硬さ）をまとめて易く調理したり、トロミ調整食品（トロミ剤）でとろみをつけたりします。汁物や飲料水にもとろみをつけます。

L4c 水分のみとろみ食

固形物は普通ないし軟らかく調理したもので、まとめて易く調理したり、とろみを付けるなどの特別な工夫はしません。汁物や飲料水にのみ、トロミ調整食品（トロミ剤）でとろみをつけます。

L5 普通食

嚥下に対して考慮のない一般的な食事です。

2011年5月・6月には、地域医療連携室からの発信で、「高齢者への適切な食事を提供しよう～嚥下食の標準化と連携システムの構築を目指して～」と題して管理栄養士と言語聴覚士で勉強会を開催することができました。実際に当院の嚥下食を準備し、受講者の皆さんに試食してもらいました。遠路参加いただいた方もあり、参加者は約40名でした。「遠くから来た甲斐があった」「ゼリー食の必要性がわかった。自分の施設にも取り入れたい」「実践に移すことができる勉強会で良かった」との感想をいただきました。試食しながらたくさんの質問もあり、地域内での注目度が高いと感じました。

今後も引き続き検討会を重ね、スタッフ向けの冊子や、患者さんと家族のためのレシピ集を作成する予定です。（5病院協同で）。地域の皆さまのご意見をいただき、より役立つ活動をしていきます。松江赤十字病院おしかけ勉強会としておしかけることも考えております。勉強会の要望等ありましたらお知らせください。今後ともよろしくお願いします。



地域と共に ～最近の勉強会より～

地域の病院や診療所、施設など、職員の方々と当院との情報交換やお互いのスキルアップを目的に各種勉強会を開いています。

今回は、最近開きました地域医療勉強会と押しかけ勉強会についてお知らせしたいと思います。

第11回地域医療勉強会 ～看護師さんあつまれ～

8月3日(水)と4日(木)の両日、スキンケア講座シリーズ「基礎から始めるスキンケア」「褥瘡ケア基礎編」に引き続き、第3回目になる「褥瘡ケア治療編」の勉強会を行いました。講師は、前回と同様、当院の皮膚・排泄ケア認定看護師が行いました。講義は、褥瘡ができて予防ケアは治療の一環・創傷治癒過程を把握すること・褥瘡の評価をすること・治癒過程または褥瘡にあったドレッシング材や軟膏を使用すること・局所治療は一つではないことなど事例を通しながらの内容でした。大切なことは、褥瘡にどのドレッシング材を使用するかが優先するのではなく、まず、褥瘡の評価を行い、創傷治癒過程を考慮した適切な方法をとることが必要であるということでした。



押しかけ勉強会について

地域からの要望はなくても、当院から必要性を感じたテーマを選択し、共通のニーズや疑問の解決を目的に押しかけて勉強会を開こうという活動を平成18年から実施してきました。最近のテーマは、「心不全の看護」「乳がんについて」「看取り」などで、地域の病院、特別養護老人ホーム、診療所など出先も多岐にわたるようになりました。その都度、当院の役割についてなど話し合いを持たせてもらい、当方も学ばせていただいております。

研修会等のご案内

外来糖尿病教室

9/14
水

10:00～13:30 厚生棟会議室

「血管を守る」

- 動脈硬化を防ぐには
- 減塩のコツと食物繊維を上手に摂るコツ
- ワンポイント アドバイス 足を大切に
- 『出会いがくれた宝物』
- 食事会「減塩だけおいしいね～献立のヒント～」

糖尿病・内分泌内科 副部長 垣羽 寿 昭
管理栄養士 長 谷 教 代
病棟看護師
すこやか会会員 柳井多恵さんとお友達

健康医学講座

9/28
水

14:00～15:30 厚生棟会議室

「吸うこと、はくこと、呼吸のしくみ～呼吸生理学入門～」

呼吸器外科 部長 磯 和 理 貴

第12回地域医療勉強会

9/16
金

18:00～19:00 厚生棟会議室

「その人らしく送りたいですね！～エンゼルケアの最近～」

緩和ケア認定看護師 川 上 和 美

松江赤十字病院「がん・緩和ケア基礎コース研修」

9/14
水

17:15～19:00 厚生棟会議室

第5回「症状マネジメントⅣ」

10/15
土

9:00～11:30 厚生棟会議室

第6回「緩和ケアに活かす技術」

松江赤十字病院 地域医療連携課

〒690-8506 松江市母衣町200番地
TEL 0852-32-7813 FAX 0852-27-9261

