



# NST NEWS

H20. 4. 3

第 16 号



NST委員会が発足して4年だね。  
そろそろ院内にNST活動が浸透したかな？

2月23, 24日に「嚥下障害の病態と評価・治療」に当院のDr、Ns、ST計7名で参加しました。  
参加したNST委員のSTの報告を紹介します。

講師陣は、藤島一郎先生ら聖隷三方原病院一門で、医師、歯科医師、歯科衛生士、看護師、管理栄養士、PT、STの総勢10名と、丸々2日間とても肉厚なプログラムでした。我々受講生も北は北海道から南は沖縄まで約600名の多職種が中ノ島公会堂に缶詰となり、講習会というにはちょっとした物々しさを感じる一面がありました。印象的だったことは、講師陣全職種のスタッフが嚥下障害のグレードを理解し、それに合わせた食事レベル、姿勢、摂食方法、訓練方法を自分の言葉で語れることでした。講師たちですから、ある意味当然のことですが、そんなスタッフが勢揃いで同じ病院に存在することがやはり聖隷たらしめるところなんだと思いました。藤島先生らは教科書的な本を沢山出版されていますので、常に質問を受け、時には批判も受けています。根拠を立証するためにはかり知れない数の症例を常に観察してきたのだと感じました。元々優れた人々でしょうが、それ以上に絶えず努力もしているのだと感じ入りました。私たちはその教科書を頼りに臨床をするしかありませんが、せめて鵜呑みにせず、自分で確かめ考えながら、臨床しなきゃな～と考え帰途に着いた次第です (^o^;)



3月9日第9回兵庫県総合リハビリテーションケア研究大会にて「摂食嚥下障害の輪」～院内外の連携について～というテーマで当院の発表がありました。  
参加したNST委員の栄養科の報告を紹介します。



ST科 田中さんのポスター発表

発表するにあたり、11月頃からST、看護師、MSW、栄養士が集まり意見交換をし、そこでそれぞれのつながりをまとめました。その中で初めて知ることも多く、他職種に関する知識の低さを実感しました。病院は専門職員の集まりであるため、なかなか“つながる”ということを実現することは難しいことだと思います。しかし今回のように研究発表を通してつながる機会を作り、お互いを知ることによって患者様を取り巻く輪を広げていければ良いと思いました。栄養士である以上栄養に関する知識は不可欠ですが、リハビリや看護に関する知識修得も積極的に行い、患者様のQOL向上に努めていければと思います。

## 3/17～自助食器・やわらかスプーンの受付開始しました！

当院採用品（患者負担は無く提供）

品名	外観	特徴
自助深皿		食器の底部にシリコン加工を施し、滑りにくい。通常の食器よりも深底なため、こぼれにくくスプーンでもすくいやすい。
自助小鉢		
自助主食		
やわらかスプーン (大)イエロー		シリコン製で軟らかいため、口当たりが優しい。すくう部分が浅く、口が大きく開きにくい方におすすめ。
やわらかスプーン (小)ブルー		

希望患者があれば病院栄養士へ連絡下さい。栄養科から毎食お膳にセットして上がります。食器の在庫数などまだ整っていませんので、使用開始まで日数がかかると思いますがご了承下さい。連絡頂いた順に手配して行きますので、ご協力よろしくお願い致します。

### NST活動についてアンケートを実施しました

対象：患者家族  
期間：約1ヶ月  
対象人数：33名  
回答人数：24名



NSTという呼び名を知っている家族はいませんでしたが、何か食事の対応をしてもらっているとの認識がある家族は8名いらっしゃいました。食事での対応によって“食欲が出た”“話すようになった”“表情が良くなった”などの変化が見られ家族も喜んでおられます。今回、聞き取りによるアンケートを実施することでNST活動を知ってもらうよい機会となりました。貴重なご意見、ありがとうございました。今後も、しっかり検討して適切な栄養管理を実施していきたいと思っております。

H19年度、NST回診患者数は37名でした。H20年度もよろしくお願いいたします。

協立温泉病院・栄養管理委員会

