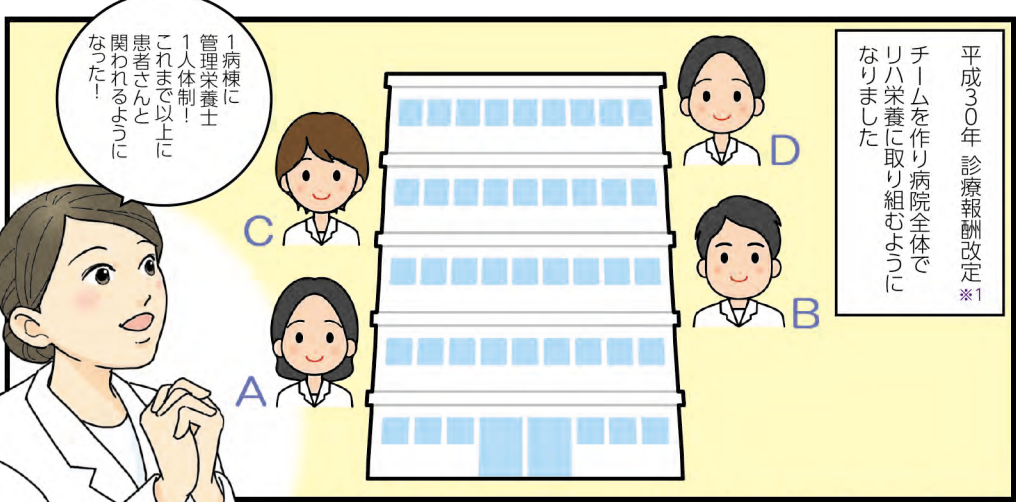
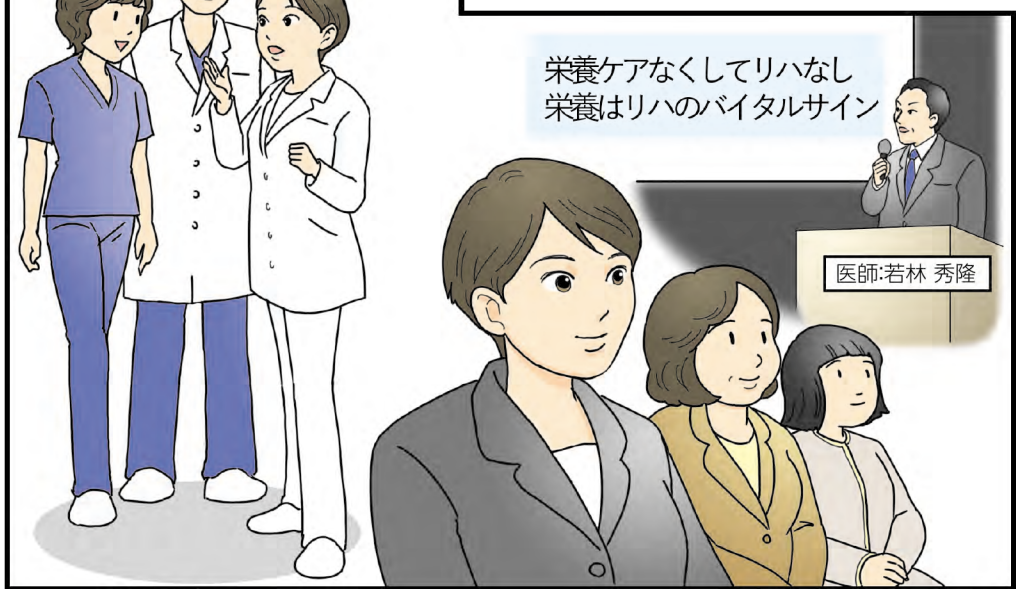
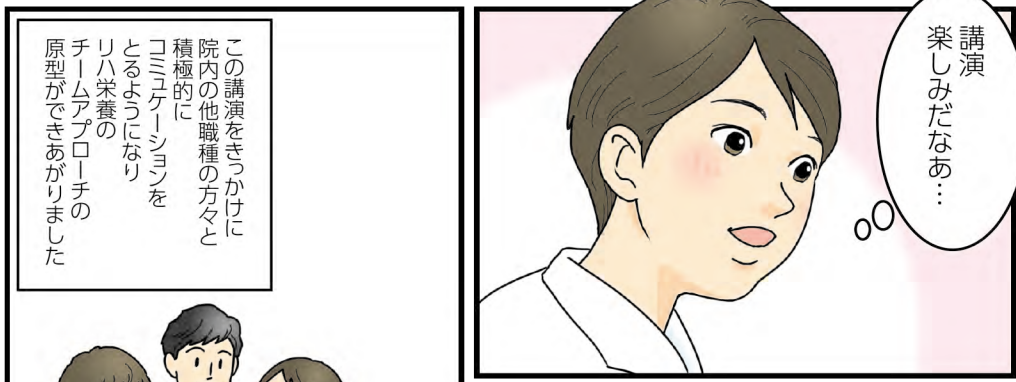


マンガでわかるリハ栄養

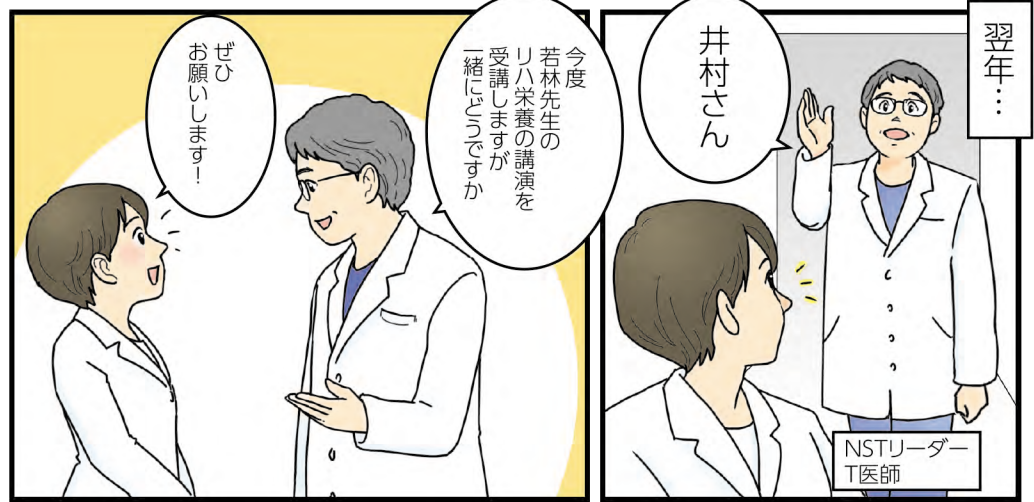
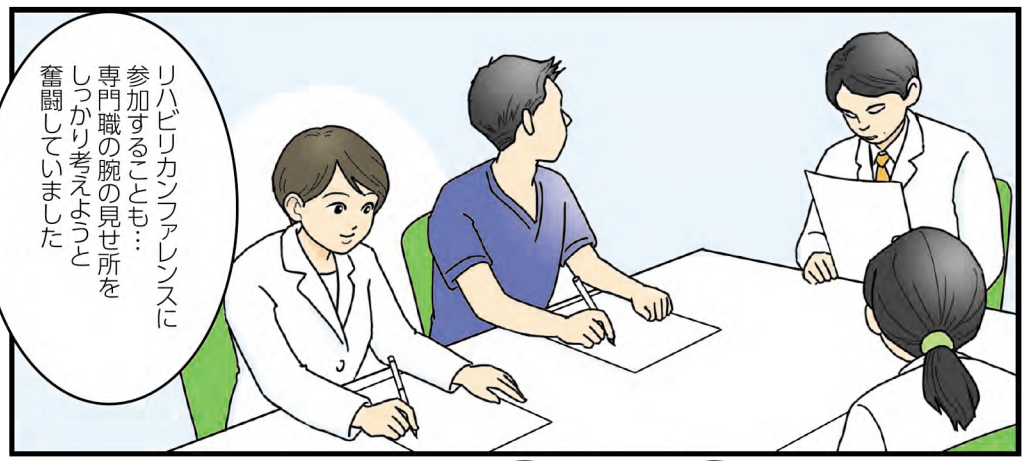
vol.2 回復期編

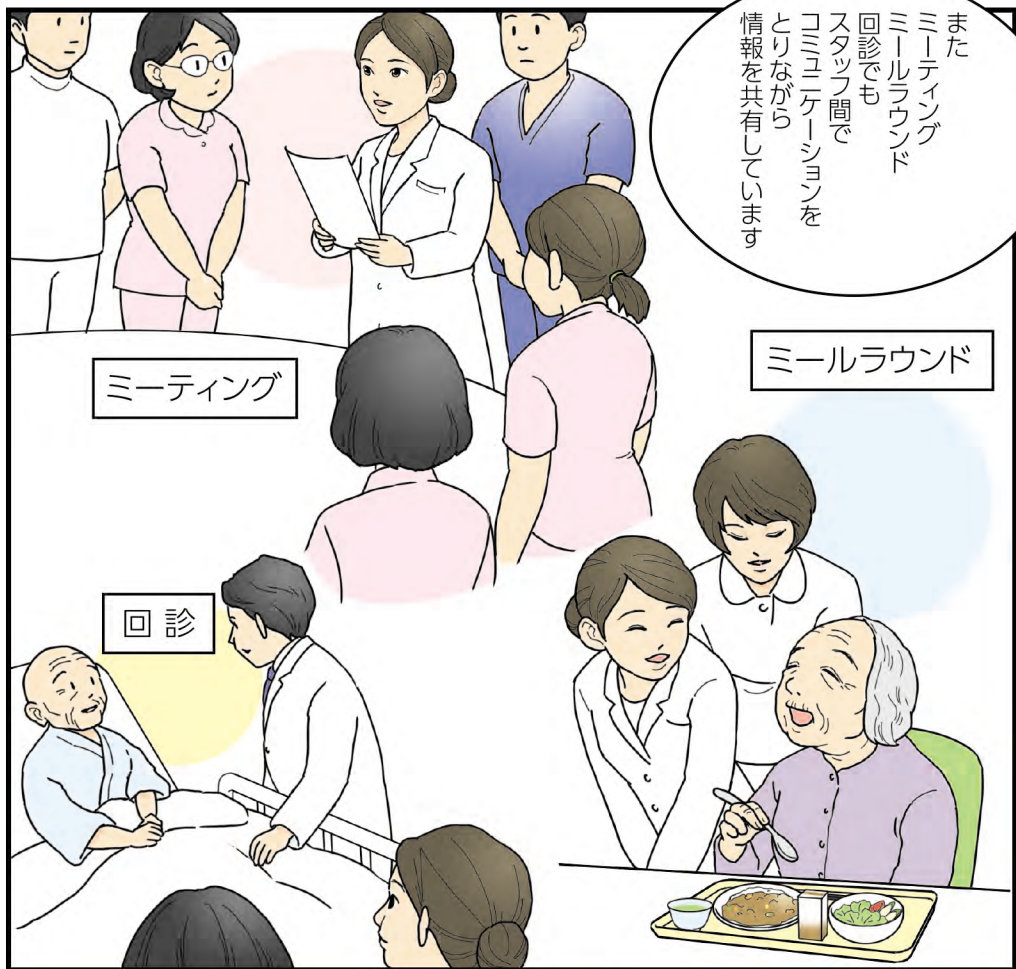
チームで取組むリハ栄養





※1 回復期リハビリテーション病棟への管理栄養士の配置が努力義務化された



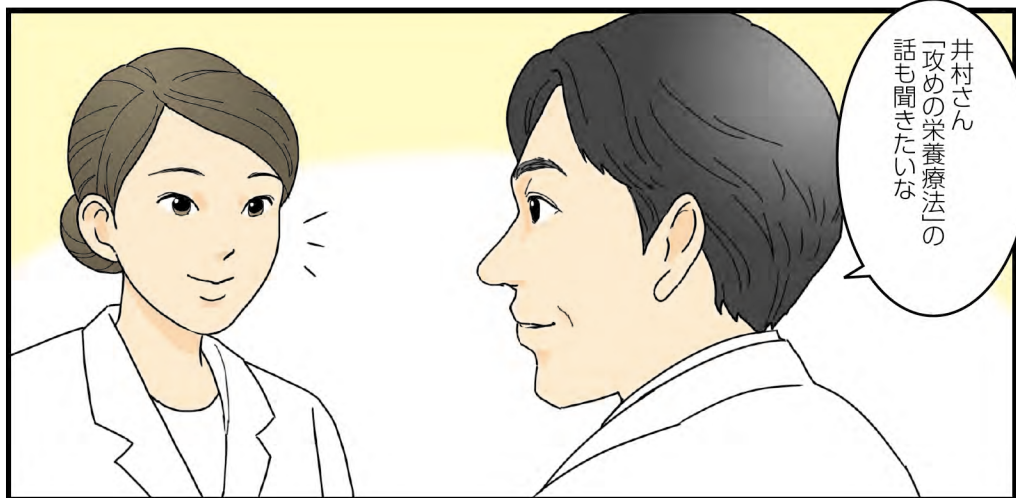


また
ミーティング
ミールラウンド
回診でも
スタッフ間で
コミュニケーションを
とりながら
情報を共有しています

ミーティング

ミールラウンド

回診



井村さん
「攻めの栄養療法」の
話も聞きたいな

初期
早期介入

↓

中期
変化にあわせた調整

↓

後期
生活につなぐ

↓

退院後
生活の中で調整

具体的にご紹介
していきます。

そして現在
回復期リハビリ病棟では
入院時から退院後まで
多職種が連携して
リハ栄養ケアプロセス※2に
基づいた
リハ栄養管理を
実践しています

医師
歯科医師
看護師
介護福祉士
理学療法士
作業療法士
言語聴覚士
社会福祉士
歯科衛生士
管理栄養士
薬剤師

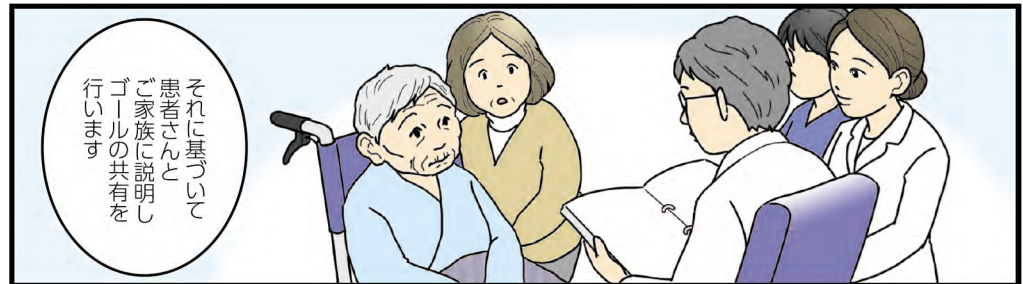
患者さんが入院されると
まずスタッフが
それぞれの立場から
患者さんを評価します

リハ栄養
モニタリング
リハ栄養
介入
リハ栄養
アセスメント
診断推論
リハ栄養
ケアプロセス
リハ栄養
診断
リハ栄養
ゴール設定

※2 リハ栄養ケアプロセス



そして
ゴール設定を担当者間で行い
「リハビリカンファレンス」
総合実施計画書を作成します

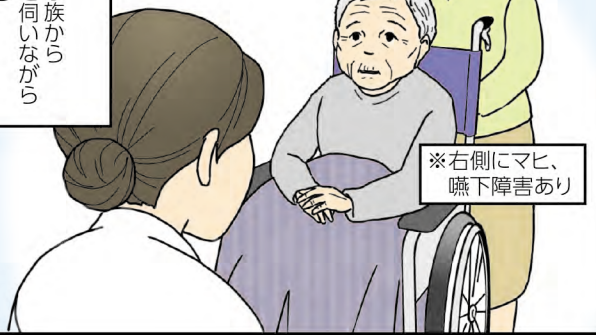


それに基づいて
患者さんと
ご家族に説明し
ゴールの共有を
行います

攻めの栄養療法は
低栄養・サルコペニアの
改善を図るために
理学療法士と連携しながら
運動療法と併用して
管理栄養士が提案し
実践しています

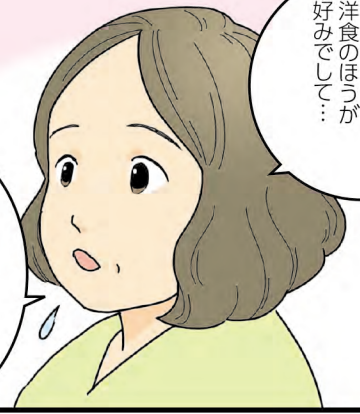


まず
患者さんとご家族から
嗜好やご意向を伺いながら
管理栄養士から
提案させていただきます



※右側にマヒ、
嚥下障害あり

どげらかと言った
和食よりも
洋食のほうが
好んでして…



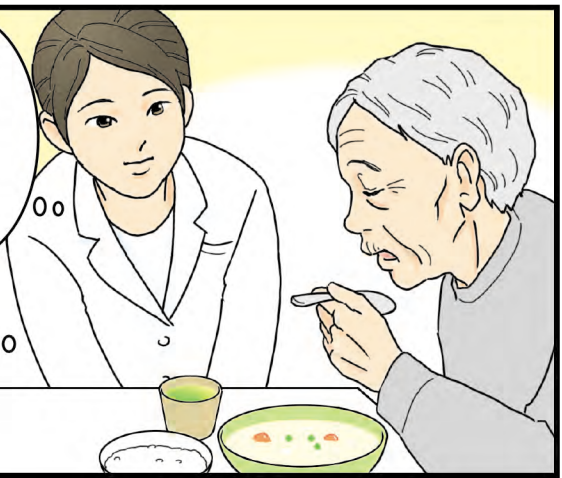
それと
少食なので
あまり多くは
食べられないんです

そうですね
お食事の工夫を
考えてみますね



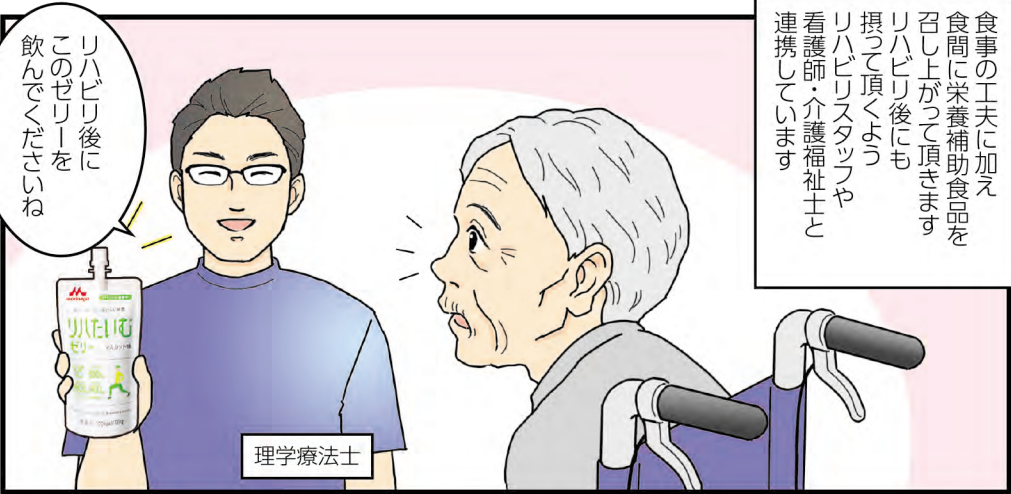
量は多すぎるといいたいね…
一口は嫌みたいだね

シチューは
好きみたい



次に食事内容を調整して
患者さんのご感想や
食事摂取状況を確認します
この情報は
ミーティングの場を活用し
多職種で共有します

食事の工夫に加え
食間に栄養補助食品を
召し上がって頂きます
リハビリ後にも
摂って頂くよう
リハビリスタッフや
看護師・介護福祉士と
連携しています



理学療法士

リハビリ後に
このゼリーを
飲んでください

スッキリして
飲みやすい！



ちよつとした
水分補給にもなるし
たんぱく質も
多く含まれていて
リハビリ後に
ぴったりなんです



患者さんには
主治医や
リハビリスタッフからも
動機付けすると
ゼリーの納得感が
増すようですね

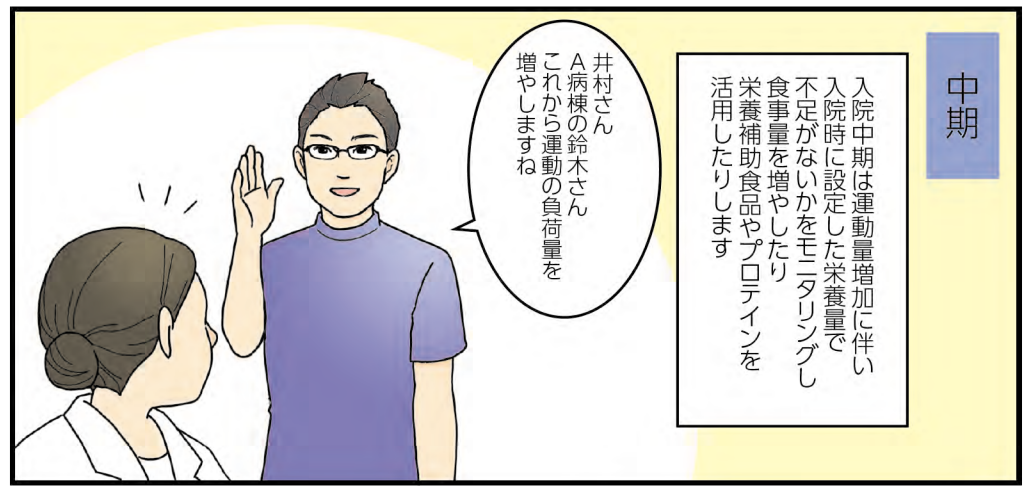
ええ



中期

入院中期は運動量増加に伴い入院時に設定した栄養量で不足がないかをモニタリングし食事量を増やしたり栄養補助食品やプロテインを活用したりします

井村さん
A病棟の鈴木さん
これから運動の負荷量を増やしますね



患者さんのお話を聞いて栄養量の調整について先生に相談しますね

お願いします



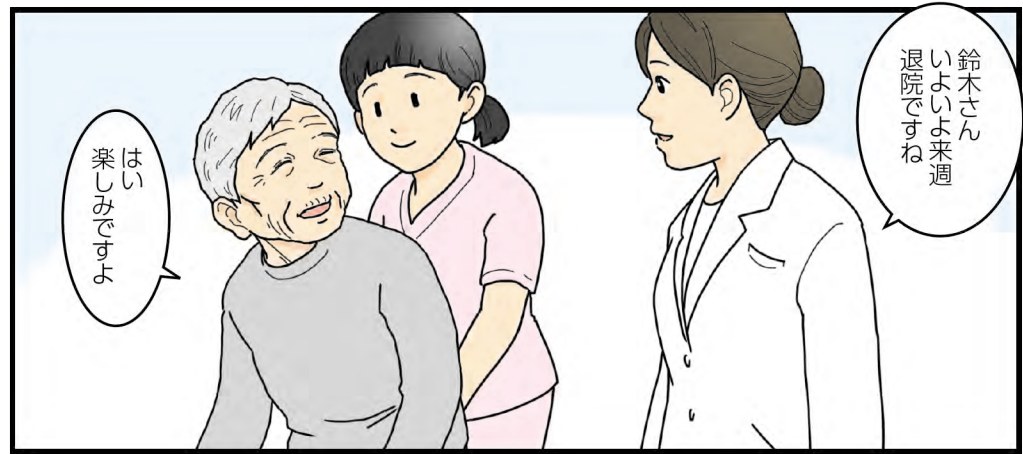
モニタリング項目

- 低栄養
体重、体組成、血液検査
- サルコペニア
下腿周囲長、握力、歩行速度
- 栄養素摂取の過不足
摂取栄養量(水分も含めて)
- ADL
FIM ※3
- 嚥下機能
水飲みテスト、食事評価

モニタリングは2職種以上で原因と対策を検討し18栄養のゴール設定・介入を修正しながら栄養状態に合わせて週に1回から月に1回実施しています

退院が近くなると嚥下障害、低栄養、再発予防の観点から個々の生活にあわせた提案をさせていただきます

※3 FIM:日常生活の自立度を運動面と認知面で評価



後期

初回外泊前や外泊時などにリハビリスタッフや社会福祉士が同行します在宅での生活動作確認住宅改修・福祉用具・在宅サービスの検討および提案生きがいや社会的役割なども含めたその人らしい退院後生活の提案家族指導を行います

- 退院前の介入例**
- 嚥下障害** ...調理法・嚥下調整食のレトルト紹介
嚥下調整食の配食サービス提案
 - 低栄養** ...栄養指導・配食サービス提案
栄養状態悪化の目安と対策
栄養補助食品の購入方法 (医薬品含む)
 - 再発予防** ...栄養指導 (外食・中食含む)
配食サービス提案
服薬指導 (薬剤師)
退院後の運動プログラムの提案 (理学療法士)



生活の場でできることと課題を確認し入院中のケアやゴール設定の修正を行います

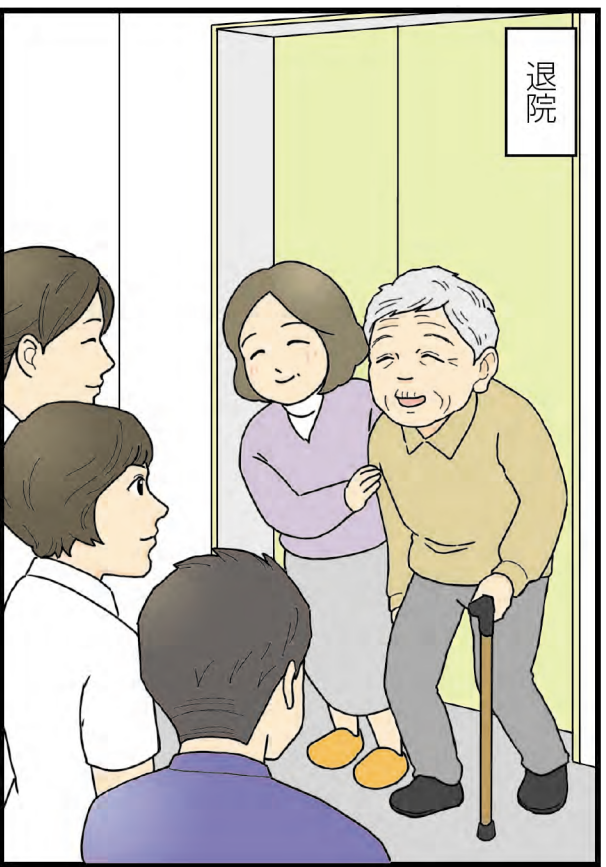
配食サービスの利用は可能



3食すべて調理するのは難しい



栄養補助食品の購入方法は？



退院後

患者さんが退院した後も
リハ栄養の実践は続きます
これらの中から数名が参加して
患者さんのお宅を訪問します



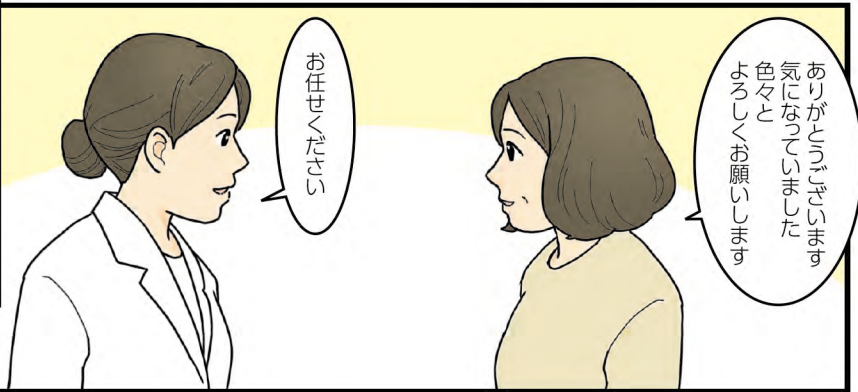
入院中に
予測できなかった課題や
入院中に行った
支援の振り返りを行い
退院後の生活で生じた
問題について
提案を行います



お父さん
夏バテなのか
食事の量が
減っているんです…

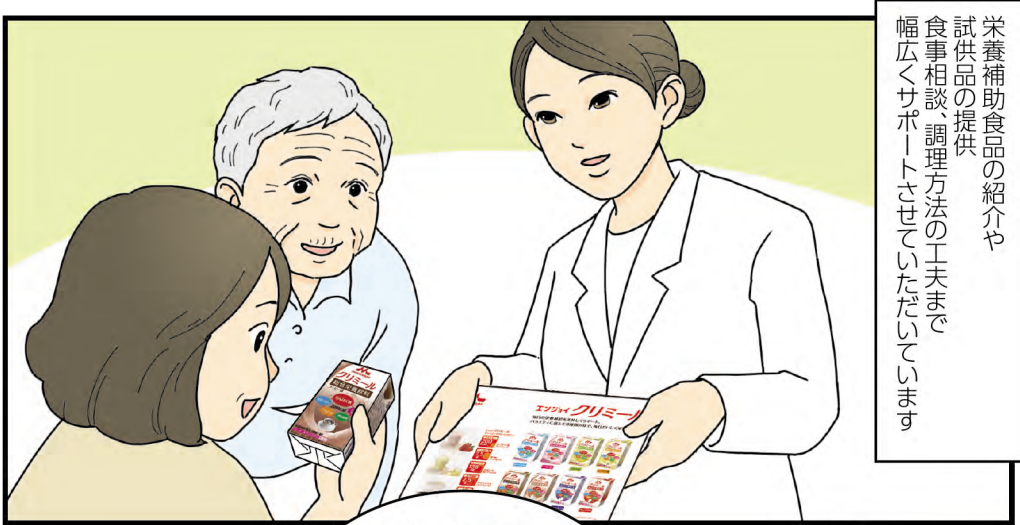
そうですね
昨日はどんなものを
召し上がりましたか？
体重も減ってないですか？

嚥下機能の低下、食事の準備
体重減少・増加など
退院後の生活で
栄養面に関する問題が
生じた際には管理栄養士が
介入を行っています

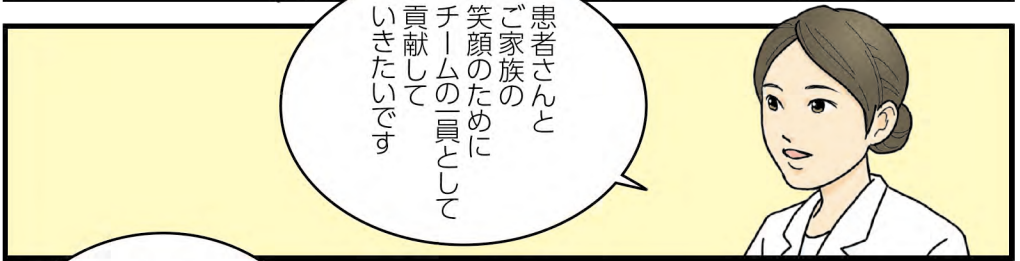


お任せください

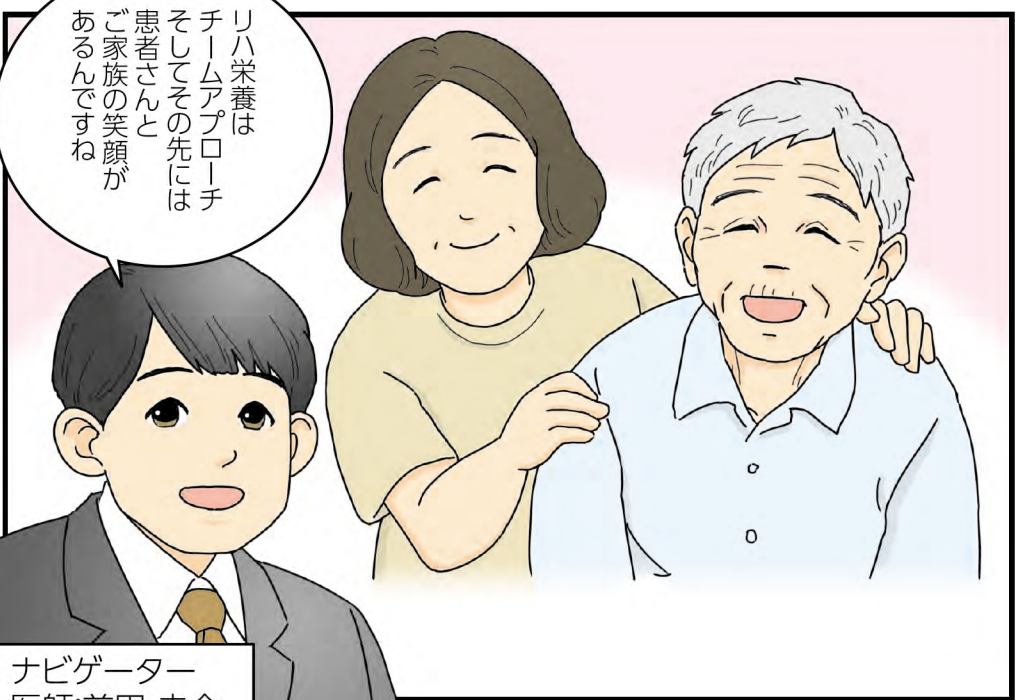
ありがとうございます
気になっていました
色々
よろしくお願ひします



栄養補助食品の紹介や
試供品の提供
食事相談、調理方法の工夫まで
幅広くサポートさせていただきます



患者さんと
ご家族の
笑顔のために
チームの一員として
貢献していきたいと思います



リハ栄養は
チームアプローチ
そしてその先には
患者さんと
ご家族の笑顔が
あるんですね

ナビゲーター
医師:前田 圭介



クリニコは「食」を通じて「希望」をお届けします。

手軽においしく
たんぱく質補給ができます

リハたいむゼリー



マスカット味 もも味 はちみつレモン味 甘夏味

1袋 120g 当たり

たんぱく質 10.0g	エネルギー 100kcal
BCAA 2,500mg (3α-DIイソシン 1,400mg)	ビタミンD 800IU (20 μg)

主要な栄養成分の補給を
おいしくサポート

クリミール



ヨーグルト味 いちご味 バナナ味 コーンスープ味
コーヒー味 ミルクティー味 リッチミルク味 りんごミルク味

1パック 125ml 当たり

たんぱく質 7.5g	エネルギー 200kcal
食物繊維 2.5g	シールド乳酸菌® 100億個配合

シールド乳酸菌®は森永乳業が保有する数千の菌株の中から選び抜かれた健康力をサポートする乳酸菌です。



マンガでわかるリハ栄養

vol.2 回復期編

チームで取組むリハ栄養

原 作	井村沙織
監 修	リハビリテーション栄養推進協会 若林秀隆・藤原大・前田圭介・永野彩乃
制作発行	株式会社シルクブレインズ
提 供	株式会社クリニコ