

高知総合リハビリテーション病院
 介護医療院だより
ほっこり



きっと会える、その日まで

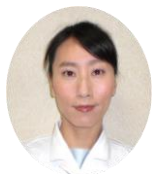
涼しい秋風や木の葉の色が変わり始め日増しに秋の訪れを感じる季節になりました。新型コロナウイルスの感染者数は減少してきましたが、面会制限等の影響もまだ続いておりご家族の皆様には引き続きご心配やご不便をおかけしております。入所者の皆様には介護医療院スタッフが一丸となって連携を取り、安全・安心に過ごせていただけるよう、また、施設内でも楽しみや季節を感じてもらえるような取り組みをしています。不十分ではあると思いますが、入所者の皆様が笑顔でいられるよう日々努めていきます。ご家族様においては、まだまだ夏の疲れも出る頃なので体調には十分お気をつけ下さい。



介護医療院院長 久保しのぶ

栄養に関することはお任せ下さい！

入所者の皆様の食事・栄養管理を担当している管理栄養士の岡本です。私は、栄養のバランスに配慮するだけでなく、1日に3回の食事が生活の中での楽しみになるように、季節を感じる旬の食材を使ったり、年中行事に合わせた献立の作成、行事カードを添える等の工夫をしています。また、月に1回季節の行事に合わせたおやつを提供をしています。食事の時間には皆様が食事をしている食堂やベッドサイドに出向き、看護師や介護福祉士、リハビリスタッフ等と食事場면을観察したり、入所者の皆様から食事についての要望やご意見をお聞きし出来る限り希望に応えられるように努めています。食事の種類は一般食と療養食（病態に合わせた治療食）があり医師の指示のもと決定しています。食事をどれだけ食べているか、体重・栄養状態に変化はないか定期的に観察し、必要に応じて食事内容や食事形態の調整を行い栄養管理しています。



管理栄養士
 岡本梨絵



お月見デザート

私たちが心を込めて調理しています！



面会について

面会制限は続いておりご家族・関係者の方々には大変ご迷惑をおかけしております。気になる事、ご心配されている事があれば遠慮なくお問い合わせください。

気になる「お食事」について



口から食べる、を基本に！

最期まで口から美味しく安全に食べる為に、食事内容や形態、食器具の使用など管理栄養士に限らず様々な職種のスタッフと検討し、それぞれに合った食事を提供しています。



並飯・軟飯

一口おにぎり

全粥

ミキサー粥

なめらか粥
(ムース状)



並菜

一口大

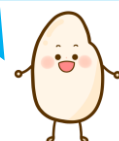
キザミ菜

ミキサー菜

なめらか菜
(ムース状)

食事形態

食事形態は咀嚼・嚥下機能、消化機能や手指の機能に合わせて主食・副食共に数種類から選択します。



右曲がりスプーン



持ち手用スポンジ



左曲がりスプーン



すくいやすいプレート



先割れスプーン



太い柄のスプーン



自助食器



身体が不自由になっても自分で食事が食べれるように、体格や車椅子に合わせてテーブルの高さを調節したり、手指の麻痺に合わせた特別な箸やスプーン・自助食器などの食器具を準備しています。

口から食べられなくなったら！

口から食事を食べることが困難な方には、経管栄養（鼻腔栄養・胃瘻）の為の濃厚流動食が提供できます。医師の指示のもと、病態に合わせて数種類から選択し、栄養量や栄養素の調整を行い栄養管理しています。

栄養補助食品



食欲の低下や体調不良などで、十分な栄養がとれない場合は、栄養補助食品を追加して栄養量を調整します。栄養補助食品は必要な栄養素を補う為の食品ですが、食べなければ意味がありませんので、嚥下状態や嗜好にも対応出来るように十数種類準備しています。