

事業報告

報告者：亀山 亜希夫

日時：平成27年2月28日（土）10：00～16：15

場所：川崎市総合自治会館 ホール

テーマ：知っておきたい栄養管理の実際

内容：

- (1)「摂食・嚥下障害の基礎知識と脱水対策」～摂食回復支援食あいーとの使い方～
講師 株式会社大塚製薬工場 横浜支店 横浜営業所一課 係長 辻永 敏之 先生
- (2)「経腸栄養のトラブルに対する最善の対応」～便秘、下痢、逆流の防止対策～
講師 株式会社クリニコ 企画情報部 臨床学術チーム 澤田 弘子 先生
- (3)「食物アレルギー診療の最前線」
講師 川崎市立川崎病院 小児科 医長 津村 由紀 先生
- (4)「食物アレルギーの多彩な知識と食事管理」～川崎市立川崎病院の現状と対応～
講師 川崎市立川崎病院 食養科 担当係長 当会会長 亀山 亜希夫

平成26年度最後の事業として、2月28日（土）に「知っておきたい栄養管理の実際」をテーマとして第4会研修会を企画・開催しました。当日は天気にも恵まれ、病院栄養士だけではなく、学校や保健福祉センターの栄養士、これからの活躍が期待される学生さんなど64名と多くの方にご参加いただきました。また展示におきましては18社と大変多くの企業様にご協賛いただきました。

午前中1題目の「摂食・嚥下障害の基礎知識と脱水対策」については、嚥下のメカニズムをアニメーション動画でわかりやすく示していただくとともに、実際に摂食回復支援食である「あいーと」や嚥下困難者用ゼリーの「エンゲリード」を実際に食べながらご講演いただくことで、嚥下障害の理論と実際を結びつけながら非常に分かりやすく学ぶことができました。



2題目の「経腸栄養のトラブルに対する最善の対応」については、ランチョンセミナーの形式で、講師の澤田先生には時間と内容にご配慮いただきながら、また参加者の皆様におかれましては医療スタッフとしてのご理解を頂きながら、経腸栄養投与時の3大トラブルとも言える、便秘・下痢・逆流の原因と対策についてご講演いただきました。

午後、3 題目の「食物アレルギー診療の最前線」については、疑わしきは全て除去するような時代から、現在の考え方である必要最低限の除去の考え方をはじめ、アレルギーのメカニズム、経口負荷試験、アレルギー教室など、アレルギー診療における最新の情報を、栄養士に向けて分かりやすくご講演いただきました。



最後の4 題目は私亀山が、川崎病院における小児科を中心としたアレルギーの対応状況、食事オーダーにおける除去レベルの設定、外来・病棟・食養科におけるアレルギー情報の共有や連携の事例をはじめとして、川崎管内の病院における対応例など講演を行いました。



当会では今回の様なほぼ1日にわたる研修を行うことは、私の記憶では初めてのことであり、参加者の募集、企業展示のご協力、スムーズな研修会の運営などにおいて不手際な部分もあったかと思いますが、今後の課題とし、今後も引き続き栄養士のレベルアップと交流が図れるような研修会、タイムリーな研修会などを企画・開催して参りたいと思います。

今後ともよろしくお願いいたします。