

みなさんこんにちは。

宇部リハビリテーション病院 栄養科です。

肌に触れる風もだんだんと冷たくなり、晩秋の気配が感じられるようになりました。今回は栄養士の院外活動についてご報告いたします。



学会発表



令和5年10月19日（木）～10月20日（金）に「第31回日本慢性期医療学会」が大阪府立国際会議場(グランキューブ大阪)にて開催されました。

管理栄養士1名が「重度嚥下障害患者の最期まで『食』を支える取り組みの一事例」について発表しました。今回は臨床倫理カンファレンスを実施し、食事の支援を行った症例について発表をさせていただきました。

日頃の患者さまとの関わりを通して、より良い栄養管理やチーム医療に貢献できるよう今後も努めてまいります。

その他当院からの発表

作業療法士:「当院の摂食嚥下チームの取り組みについて
～嚥下カンファレンスシートを活用して～」



健康教室



地域参加型機能訓練事業にて管理栄養士が講師となり、地域の方に「減塩食」について講話をする時間をいただきました。今回は、減塩について知っていただくために、食品に含まれている塩分量を実際に見てもらおうなどの体験を取り入れた内容にしました。参加者の方からは、

「減塩についてわかりやすかったです」

「加工品に含まれる塩の量を見て驚きました」などたくさんのご感想をいただきました。

今回、入社1年目2年目の管理栄養士が担当し、講師という立場でしたが、私たち自身もとても勉強になる機会でした。

参加して下さいました地域のみなさん、ありがとうございました。

今日からあなたも減塩マスター

宇部リハビリテーション病院
管理栄養士 最良美香 野村結衣

塩の効果

- 保存性を高める
- 臭みを取る
- 甘みを引き立てる
- 柔らかくする
- 変色や色落ちを防ぐ

③漬物・汁物の量に注意する

漬物1食分	汁物1食分
梅干し 1個 10g当たり 塩分 約1.0g	味噌汁 1杯 150ml当たり 塩分 約1.1g
たくあん 3切 24g当たり 塩分 約0.0g	すまし汁 1杯 150ml当たり 塩分 約1.4g

患者様・利用者様のお食事や栄養管理についての問い合わせがありましたらお気軽に管理栄養士までお声がけください。

今後は、行事食や栄養科の取り組みについてご紹介します♪

また、一緒に働いてくださる調理員さんを募集中です◎詳細はハローワークの求人表をご覧ください。

