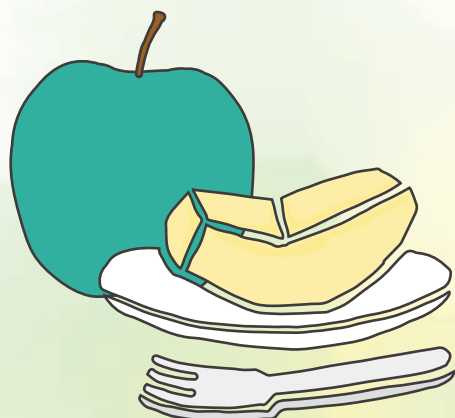


□から食べる プロジェクト

Project by 桜十字 NST
(Nutrition Support Team: 栄養サポートチーム)



桜十字病院



「口から食べるをあきらめない」

「口から食べる」を実現させるためには、嚥下の問題のみを解決しようとしてもうまくいきません。お口の中・覚醒の状態・食べる姿勢や体力・食べる意欲などなど…全身で「口から食べる」ことができる方向へ向かうことが大切です。そのため、私たちは多職種によるチームを立ち上げました。

専門的な立場から患者さまに向き合い、「口から食べる」ためのアプローチを行ってまいります。

メインスタッフのご紹介



Managing doctor

呼吸器内科医長 安田 広樹

「経口摂取は難しい」と診断された方でも、当院にて多職種でアプローチすることで、口から食べる幸せを取り戻せたことが多くあります。嚥下障害には様々な要因があり、包括的に評価・治療を行うことで、口から食べるを諦めない医療を目指しています。



Director nurse

師長 建山 幸

人を良くすると書いて「食」。口から食べるということは、生命の源であり、楽しみでもあります。「おいしい」「嬉しい」「楽しい」の笑顔が、人を幸せにしてくれます。そんな笑顔を守るため、最後まで口から食べるを諦めないサポートを行ないます。



Director therapist

言語聴覚士 古庄 成美

口から食べることは、その人らしく生きるための重要な部分を占めています。「食べること」のゴールは人それぞれに異なりますが、その人らしく食べられるために、ご本人にとっての最善の方法が何かを見つけるお手伝いが出来たらと思います。

プロジェクトの実績 (2016 ~ 2020)

3食経口移行にかかった日数とその人数

145 (名)

「食べたら誤嚥の危険あり」と言われた患者さま

0 日移行 38 名

約 26% 4 人に 1 人が

入院当日 3 食経口摂取へ！

14 日以内移行 26 名

30 日以内移行 18 名

60 日以内移行 16 名

90 日以内移行 4 名

150 日以内移行 1 名

未移行 42 名

約 71% が 3 食経口摂取達成！

約 29% 未移行

0 30 60 90 120 150 180 (日)



クチタベ入院件数

145 件



3 食経口移行件数

71.0% (103 件)



在宅復帰件数

57.9% (84 件)



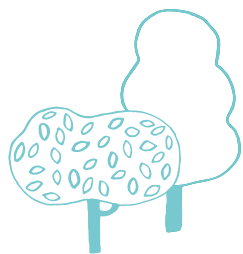
小山先生直伝！

「口から食べる」の基礎

NHK「プロフェッショナル 仕事の流儀」にも取り上げられた、「NPO法人 口から食べる幸せを守る会 (KTSM)」理事長の小山珠美先生は、「口から食べる」の第一人者。当院では、小山先生にお越しいただき指導を受けて「口から食べる」を実践しています。また、KTSM が開催するセミナーにもたびたび参加し、知識と技術のアップデートに努めています。

クチャベ入院における専門職の役割

クチャベ（口から食べる）入院は、多職種が1つのチームとなり、包括的な評価・治療を行います。患者さまがどうすれば食べられるかを専門分野ごとに考えて、チームで話し合い、プランを練っていきます。毎日接している患者さまも、少しの工夫で食べられるようになったり、劇的に変化することがあります。より多くの着眼点を元に経口摂取を実現できるよう日々取り組んでいます。そんなチームの中でクチャベ入院の主軸となる専門職の役割をご紹介します。



理学療法士



口から食べる動作には、誤嚥を防ぐ呼吸機能、姿勢を維持する体幹機能、食べ物を口に運ぶ上肢機能など、下支えする全身の機能が必要です。理学療法士は、全身の機能を高めることで、口から食べることを支援いたします。

言語聴覚士



患者さまの口腔機能や嚥下機能を最大限に引き出すために、評価や訓練を繰り返し「なぜ食べられないのか」「どうしたら食べられるのか」を検討し、早期の経口摂取再開を目指します。安全に食べられるための嚥下訓練も行っていきます。

薬剤師



薬の副作用が原因で食べられなくなったり、食欲が落ちたりすることがあります。使用中の薬が本当に必要なかの判断が重要となります。逆に薬によって食欲の改善が期待できることもあり、患者さまに合った薬について主治医・病棟スタッフと検討を行っています。

歯科衛生士



ご入院された際に「虫歯はないか」「入れ歯は合っているか」を確認し、必要に応じて歯科治療へつなげます。また患者さまに適した清掃器具と清掃方法の検討・口腔ケアなどを行っていき、口腔環境を整え、口から食べる準備を支援いたします。

「食べる意欲」へのアプローチ

01 歯ぐきでつぶせる 「ソフト食」

食べる喜びを感じていただくため、**見た目が常食（普通食）に近く、柔らかさや飲み込みやすさの工夫**をしています。食べ物を口の中に取り込み、咀嚼して味や香りを感じることで脳を活性化することが期待できます。新しい調理法や技術の進歩の可能性があり、研究や試作を重ね、より良い食支援に力を入れています。



03 少量で栄養が摂れる 「パワーハーフ食」

食べる量が少ない方、体力低下があり長く座ってられない方など、栄養が十分に摂れない方に対し、**通常の食事の半量で一食分の栄養が摂れる食事**を提供しています。少ない量で患者さまの負担とならずに栄養が摂れるようになることで、リハビリテーションが進み、早期に自宅や施設へ退院ができるよう栄養面からサポートしています。



02 一膳で形態評価 「ステップアップ食」

ステップアップ食は、丸飲み（ゼリー・ミキサー形態）、つぶす（超きざみ形態）、そしゃくする（ソフト形態）などの**形の違う食事を一膳で評価・訓練することができる食事**です。患者さまの負担軽減につながり、入院早期からの経口摂取へ取り組んでいます。



① 丸飲み形態

② つぶす形態

③ そしゃく形態

訓練を続けるモチベーション +α「イベント食」

嚥下訓練に患者さまの好物を使用しても、ずっと同じだと飽きてしまいます。徐々にバリエーションを増やし、食べる喜びを取り戻していただきます。また、全国の郷土料理をメニューに取り入れた「故郷の味」シリーズや、旬の食材をおいしく効果的に食べる「四季の味」シリーズなど、**食べたくなるお食事づくり**にも力を入れています。



四季彩膳



故郷の味シリーズ



バースデーバイキング

入院当日の流れ

※時間は患者さまによって変動することがございます

🕒 10:00



病院到着 / 身体機能チェック

患者さまが到着すると、医師・看護師・セラピスト・薬剤師・管理栄養士・ソーシャルワーカーが病室に集まり食べられない原因がどこにあるのか、多職種による現状の把握を行います。

🕒 10:30



入院カンファレンス

患者さま・ご家族から過去の生活状況や病歴の聞き取りをして食べる機能が低下した原因の聞き取りを行います。

🕒 11:00



方針決定

早期経口摂取回復に向けてのアプローチ内容を共有します。入院当日から少しでも安全に食べることができないかプランを立てます。

🕒 12:00



嚥下評価

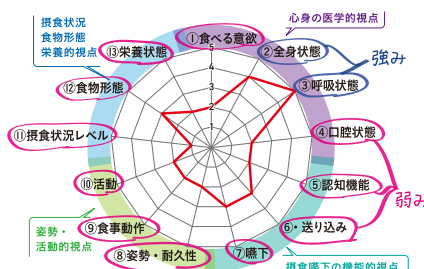
症状や食事の状態を把握して、患者さまの抱える問題を見つけていきます。発見した問題に対し、その問題に合った職種のチームメンバーが解決策を提案・実行します。ひとつひとつ改善して「口から食べる」を実現させます。

入院中の取り組み

プランニング

嚥下評価の結果をもとに KT バランスチャート※を作成し、患者さまの強みを生かし不足部分を補いながら、乗り越える課題解決へのプランニングを行います。

※KT バランスチャートとは多職種の視点を客観的な数値基準を用いて作成される、口から食べる取り組みをサポートする大切な指標ツールです。



出典：小山珠美（編集）：口から食べる幸せをサポートする包括的スキル—KT バランスチャートの活用と支援。pp.13-71, 医学書院, 2015.

項目	評価	対応
① 食べる意欲	高	食事の楽しさを伝える
② 全身状態	中	体力向上のための運動
③ 呼吸状態	高	呼吸器ケア
④ 口腔状態	低	口腔ケア
⑤ 認知機能	中	認知トレーニング
⑥ 送り込み	高	嚥下トレーニング
⑦ 嚥下	低	嚥下ケア
⑧ 姿勢・耐久性	中	姿勢トレーニング
⑨ 食事動作	高	食事動作トレーニング
⑩ 活動	中	活動量を増やす
⑪ 摂食状況レベル	中	食事の量を増やす
⑫ 食物形態	高	食物形態の変更
⑬ 栄養状態	中	栄養補給

電子カルテ内で評価ツールを作成・多職種で共有

食べられる「口」・「身体」に

口から食べられない患者さまに、まずは食べられる基礎をつくることから始まります。食べられる基礎とは口腔状態を整え、患者さまに適した食事姿勢を見つけ、リハビリで筋肉をつけるといった、各職種による「食事に集中できる環境づくり」を指します。



4つのポイントを押さえた実践

入院生活のすべてを「口から食べる」につなげながら、毎回のお食事で実践を行います。4つのポイントを意識して取り組みます。



【環境】

五感を使った食事環境を整える



【姿勢】

「食べる体制」「食べやすい姿勢」



【速度】

患者さまに合ったペースの見極め



【変化】

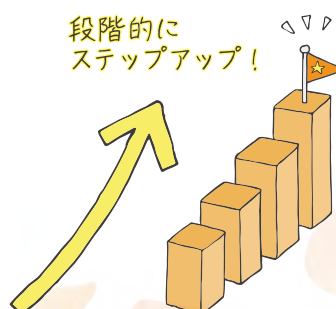
「飽きない訓練」「楽しめる工夫」

再評価

症状・状態の変化や、食形態の変更があった場合にはすぐに再評価を行い、プランの編制を行います。



- ・ 食事形態
- ・ リクライニング角度
- ・ 介助の割合
- ・ 摂取量



食支援の相談・指導・アフターフォローまで



施設訪問時の指導風景

1. 食支援相談

「口から食べることができないけれど、どのように解決すればいいかわからない」ということを相談してみませんか。技術と知識を持った専門職が相談者さまの悩みや、お困りの問題を解決できるように取り組ませていただきます。

2. 食事介助技術の直接指導

入院中にご家族に来院していただき、食事介助の直接指導を受けることができます。

- ・姿勢調整方法 ベッドや車椅子で座って食べる姿勢調整、起こし方、クッションの入れ方、飲み込みやすい首の角度など
- ・スプーン操作 スプーンで食べるための手の位置や角度の操作方法

退院後のアフターフォローとして、ご自宅や施設へ伺っての指導も行っております。

「食事サポーター養成講座」の開催

桜十字病院は「NPO法人 口から食べる幸せを守る会」（以下 KTSM）の協力病院です。KTSM食事サポーターである当院の看護師がインストラクターとなって口から食べることができない方々への理解を深め、社会的サポートを行っていくための養成講座を行います。



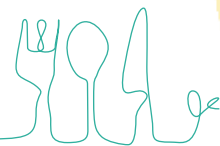


「これでよかった。」

「食べたら危ない」「食べてはいけない」と言われた時、生きる希望を失ってしまったかと思います。それでも「食べる」か「食べない」のかを選択し、どのように生きたいかを選択するのは、自分自身の権利です。医療者だけで決めることはありません。「食べると危ない」けれど「食べる」ことを選択したとき、本人・家族・医療従事者がそれぞれに、頑張ってやってみて、「これでよかった。」と思えるゴールを探し、互いに寄り添えたらと思います。

桜十字 NST 一同

クチタベ入院のご相談



対象者

- ・経口摂取が困難となった方
- ・形があるものを食べられるようになりたい方
- ・食事摂取量が減少してきている方 など

相談

下記番号にクチタベ（口から食べる）入院の旨をご相談ください。
現在ご入院中の方も下記番号からお気軽にご相談いただけます。
地域連携室のソーシャルワーカー・看護師がご対応いたします。

TEL 096-378-1120

主治医の先生に診療情報提供書（患者さまの治療歴などを記した書類）を依頼します。補足的な情報や現在状況等をお聞きすることがあります。

面談

患者さま・ご家族の皆さまの思いやご希望、詳しい情報等をお聞きます。（電話やオンラインでのご対応もできます）ご希望の方には院内のご案内をします。
いただいた情報を元に入院判定会を行います。

入院受け入れ調整

入院判定会で受け入れの可否が決定し、対象病棟の受け入れ準備ができましたらご連絡いたします。


対象病棟とは…

クチタベ入院では
・一般障害者病棟
・地域包括ケア病棟
2棟が対象病棟です


入院期間の目安

・一般障害者病棟
90日
・地域包括ケア病棟
60日

※対象病棟・入院期間は目安であり、患者さまの状態によってこの限りではありません



桜十字病院 地域連携室

〒861-4173 熊本市南区御幸木部1丁目1番1号
TEL 096-378-1120 / FAX 096-378-2322
ホームページ <http://www.sakurajyuji.or.jp>