



こんにちは 最前線

◆NST ラウンドの様子。チェアマンの石井良昌歯科口腔外科部長（中央）とNST 専従の上島順子さん（右隣）。「患者の栄養状態だけでなく、NST がチームとして効率よく力を発揮できるようにメンバーの介入方法についても考えています」とNST 専従の上島さん。

海老名総合病院 栄養科

地域完結医療の急性期を担う

担当する海老名メディカルサポートセンターの3施設がそれぞれ分担して診療にあたっている。

急性期から 在宅を見据えて

医療技術部栄養科には、主任の清水陽平さん、NST 専従の上島順子さん、糖尿病や小児科病棟などを受けもつ中井友紀さん、消化器内科や呼吸器内科を担当する川口明子さんの管理栄養士4名が所属している。人数的には十分とはいえないが、スタッフの若さとやる気でカバーしている。

同院では、早くから各職種が病棟業務に取り組んできたこともあり、互いに意見をしやすい土壌

神奈川県中央部・海老名市に位置する海老名総合病院は、海老名市を中心とした座間市・綾瀬市など、周辺地域の急性期医療を担う総合病院である。この地域では、機能分化と連携により各医療機関がそれぞれ得意とする診療領域を担当し、救急・急性期から在宅までを地域内で完結させる「地域完結医療」をめざしている。法人内でも、急性期を担当する海老名総合病院、外来を担当する海老名メディカルプラザ、予防・慢性期を



◆初回患者の嚥下機能評価の様子。歯科衛生士（右）が力を発揮しているのも同院NSTの特徴。



➡ 栄養科主任の清水陽平さん。むせてしまうという患者さんの食事時に訪問し、飲み込みの具合を確認する。

➡ 食事の時間にあわせて病棟訪問し、患者さんの様子をうかがう川口明子さん。実際の患者さんの表情や食べ方などを自分の目で診て確認することを大切にしている。



➡ NST ラウンド前のプレカンファレンス。簡単に患者情報を確認してから回診を行う。

➡ ラウンド後のカンファレンス。回診で得た情報とともに、栄養プランを立てていく。



ができており、管理栄養士の病棟業務も快く受け入れられるなど、チーム医療が行いやすい環境にある。実際にベッドサイドに行ってみると、カルテからだけでは気づかないさまざまな問題を拾い上げることができる。食事時には家族が同席していることが多いため、食事時間にあわせて管理栄養士が病室訪問をすることで、食べさせ方や食事の形態を家族とともに確認することができる。このようなかわりが、退院後の患者・家族の不安軽減にもつながることから、積極的に患者さんのベッドサイドへ足を運んでいるという。

清水さんには、苦い経験がある。退院支援調整看護師と家族とともに退院前カンファレンスを行った患者さんが、退院の数日後に亡くなったという。経鼻胃管栄養から経口摂取へと移行し、家族への食事指導を繰り返し行い、退院後の

食事調整を行っていたつもりであったが、実際には家族の負担が大きく、金銭的な面からも十分なサービスを受けることができていなかったのだ。この経験から清水さんは、急性期病院では患者さんの退院後の生活をイメージし、家族背景や経済面にも配慮したうえで栄養サポートを行うことが重要だと考えるようになったという。施設転院となる患者さんには、医療ソーシャルワーカーと連携をとりながら、転院先に食事摂取状況や食事形態などの情報提供を行い、切れ目のない退院支援を行っている。

生活全体を支える チーム医療

NST は歯科口腔外科の石井良昌部長をチェアマンに、全科型で取り組んでいる。NST は嚥下チームと協働して「必要な栄養量

をできるだけ経口摂取させる栄養管理」という目的を掲げ活動している。初回患者にはポジションを確認してから、水飲みテストやフードテストなどで嚥下機能のアセスメントを行い、必要栄養量に対してどの程度経口摂取が可能かを検討し、栄養計画を立てる。同院では、脳卒中の後遺症などで摂食・嚥下困難の患者さんが多いが、歯科口腔外科医師がチェアマンということもあり、嚥下チームが力を発揮しており、NST の回診でも、歯科衛生士や言語聴覚士、管理栄養士ら、「口腔」と「食べること」にかかわる職種が中心となってチームを牽引している。前述のとおり、職種間でよい連携が取れているため、医師はあくまでもオブザーバー的役割で、主役はメディカルスタッフだ。

石井チェアマンに聞いた。

「当院では管理栄養士が NST



➊ 病栄養相談を行う中井友紀さん。栄養相談では、患者さんが本音をいえる環境をつくり、実現可能な目標を立てることを心がけているという。



➋ 褥瘡回診の様子。形成外科の島中弘輔医師と栄養状態の確認をする清水さん。



➌ 緩和ケアチームの会議（中央から時計回りに、管理栄養士、薬剤師、理学療法士、看護師）の様子。家族も含めて精神的なサポートを必要とする場合が多く、丁寧に時間をかけて話し合う。

専従になりました。管理栄養士は食事内容だけではなく、疾患ごとの栄養管理の知識、点滴の内容、リハビリテーションの内容、家族や家庭環境などの情報を集めることに長けており、各職種への横の連携で相談報告することができる職種だと考えたからです。実際、病棟や担当医からのNST関連の連絡はほとんどNST専従が受け、その内容によって病棟担当の管理栄養士も含めて各部署へ連絡を行い、フィードバックするなどNST室の事務局としての役割も担当してくれています。」

管理栄養士はNST、嚥下チーム以外にも、各診療科のカンファレンスや褥瘡対策チーム、緩和ケアチームなどへも参画している。

頻繁にベッドサイドに足を運び、信頼関係を築いているので、患者さんや家族が「退院にむけての不安や悩み」などを話してくれることも多いという。それらの思いに耳を傾け、退院後の生活をイメージしながら、不安を取り除く支援を行う。栄養の視点だけではない、幅広い知識の獲得と研鑽が求められる。

委託会社と連携して “食の楽しみ”を演出

給食業務はエームサービス株式会社への委託である。1回当たり提供食数は約330食、特別食の割合は約30%であり、食種数は約100種にものぼる。2011年9月、電子カルテシステムの更新にあわ

せて食種のスリム化を行ったが、個別対応が必要な患者も多く、食種の定型化を検討しているところである。また、平均在院日数が2週間程度であるため、2週間に1回は行事食を取り入れ、季節の食事を楽しんでいただけるようにしている。産後のお祝い膳や、母体に配慮した薬膳料理など、妊産婦の食事にも力を入れており、今秋からは、母親教室でのアンケート結果から、便秘対策としてグリーンスムージーの提供も行っていく予定だ。

2012年6月より、委託会社による病棟配膳業務を開始した。これまでは厨房での業務が中心であったスタッフが病棟に出ていくことで、患者さんの表情や状態な



④ 病棟配膳業務は患者の誤配膳を防ぐ最後の砦。栄養科と委託会社の責任者が確認を行い、病棟では看護師も確認するトリプルチェック体制。配膳業務は委託会社スタッフが行う。



⑤ 月1回開催されるNST勉強会は、他院からの参加も可能。毎回40人程度が集まる。



⑥ 緩和ケア食は、患者さんが食べられるものを個別で対応する。



⑦ 嚥下調整食は、嚥下食1（豆腐やゼリーなど：左上）から嚥下食2（ミキサー+とろみ調整：右上）、嚥下食3（きざみ+あんかけ：左下）、移行食（一口大とろみ：右下）と段階をあげていく。



⑧ 産科のお祝い膳。洋食・和食から選べ、家族の申し込みも可能。



どを肌で感じる機会が増え、業務の幅が広がりつつある。今はまだ配膳業務のみにとどまっているが、将来的には病院管理栄養士とともに患者さんの栄養管理の一翼を担う活躍を期待したい。

●●●● 限りある資源のなかで

「継続した栄養ケアをめざす」とはとっても、急性期病院にできることには限りがある。そのなかで、低栄養患者を出さないためには、入院前からの栄養サポート、退院支援、在宅でのフォローなど、「患者さんから目を離さない」ことが重要であると清水さんはいう。少し目を離すと、患者さんはすぐにまた低栄養で再入院してくる。急性期以外の場でも栄養ケアを途

切れさせないためには、地域の栄養士同士で顔のみえる関係を作っておく必要があると考え、2008年に「NAZEの会」という地域栄養士のネットワークを立ち上げた。同院ではNST勉強会を地域の病院・施設にも開放しており、神奈川NST研究会や神奈川摂食・嚥下リハビリテーション研究会など、活動の場を県内全域へと拡げている。NST対象患者に対しては「NST・嚥下連絡票」を作成し、「退院後も安全に食べる栄養管理」をめざして各職種とも顔のみえる連携を進めている。地域完結医療のなかで、互いに補完しあいながら、これからも連携を深めていく。

（編集部）



海老名総合病院

診療科数：24
病床数：469床
平均在院日数：12.9日
管理栄養士：4名
調理業務：完全委託（エームサービス株式会社）

〒243-0433
神奈川県海老名市河原口1320
TEL：046-233-1311（代表）