

オリナス
orinas

vol.4 / 2021.12

京都大原記念病院グループ 広報誌



特集 「食事改革プロジェクト」スタート!

Kyoto Ohara Memorial Hospital Group



食事改革プロジェクト 特別対談

しっかり食べて、
しっかり動いてもらう。
そのためにできる「コト」は。

2021年10月に「食事改革プロジェクト(以下、プロジェクト)」を立ち上げ、
京都近衛リハビリテーション病院で活動を開始しました。
食事への想いや、目指すものを
プロジェクトリーダーの中西輝子管理栄養士に聞きました。
聞き手は、同補佐を務める堀川涼氏です。

食への意識を変えていく

堀川涼(以下、堀川) — 今回のプロジェクトですが、何を目指していくのでしょうか。

中西輝子(以下、中西) — 一言で言えば「リハビリの活力となる食事」が目指す姿です。「食事改革」と言うと献立のリニューアルをイメージされるかもしれませんが、プロジェクトで一番変えていきたいのは食事に対する「意識」です。

堀川 — 先日、栄養科でタンパク質の摂取基準量について議論されていましたね。

中西 — 一般的に回復期リハビリ病棟で望ましいとされる基準※に対して、患者様の年齢や状態など個別の要因も考慮した時、当院としての基準をどう設定するかという内容でした。重要なのは、設定にいたるプロセスだと考えています。説明者がそこに参加することで、「これが病院の基準です」ではなく「標準値をもとに、今年

※体重1kgあたり、1日1.2g〜1.5g以上

年齢などを考慮して設けた当院の基準です」と当事者として説明することができからです。受け手の納得感も変わると思います。

「栄養を食事で表現すること」が管理栄養士の役割

堀川 — その時、最近身近に経験されたこともお話されていましたね。

中西 — がん末期の方が退院時の栄養指導で「食べたらいけないもの」の一覧を受け取られたというエピソードです。病状を見れば必要な指導だったと思いますし、ご本人も喜ばれていま

した。ただ、余生を家族と過ごすための退院と考えれば…疑問もありました。私たちの役割を考えた時に、大切な話だなと思って共有しました。

堀川 — あらためて、管理栄養士の役割とは何でしょうか。

中西 — 私は「栄養を食べ物で表現すること」だと思っています。患者様の好きな食べ物の話になった時に、お膳、食卓、台所、冷蔵庫の中身(患者様がご自宅に帰られた時)どこでどのように買い物するのかまで想像することが求められるのではないかと思います。そうでなければ、単なる栄養素の説明になると思います。

堀川 — 「栄養を食べ物で表現する」そう考えるきっかけはあったのですか。

中西 — 管理栄養士になったばかりの時の経験でしょうか。最初は現場(厨房)に入りました。三角巾をして、大きな鍋に1升瓶から醤油を入れて…と大変でしたが、今思えば、この経験が栄養だけでなくその先の食事を考えるきっかけになりました。単なる栄養管理ではなく、「栄養を食べ物で表現すること」が管理栄養士の役割だと考えるようになったルーツです。



11月
ある日の
献立

Project Leader
Registered Dietitian



管理栄養士
中西輝子

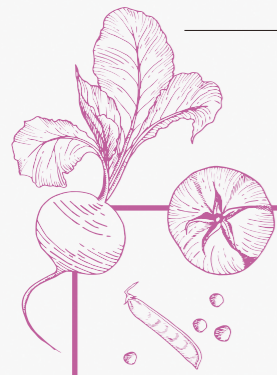
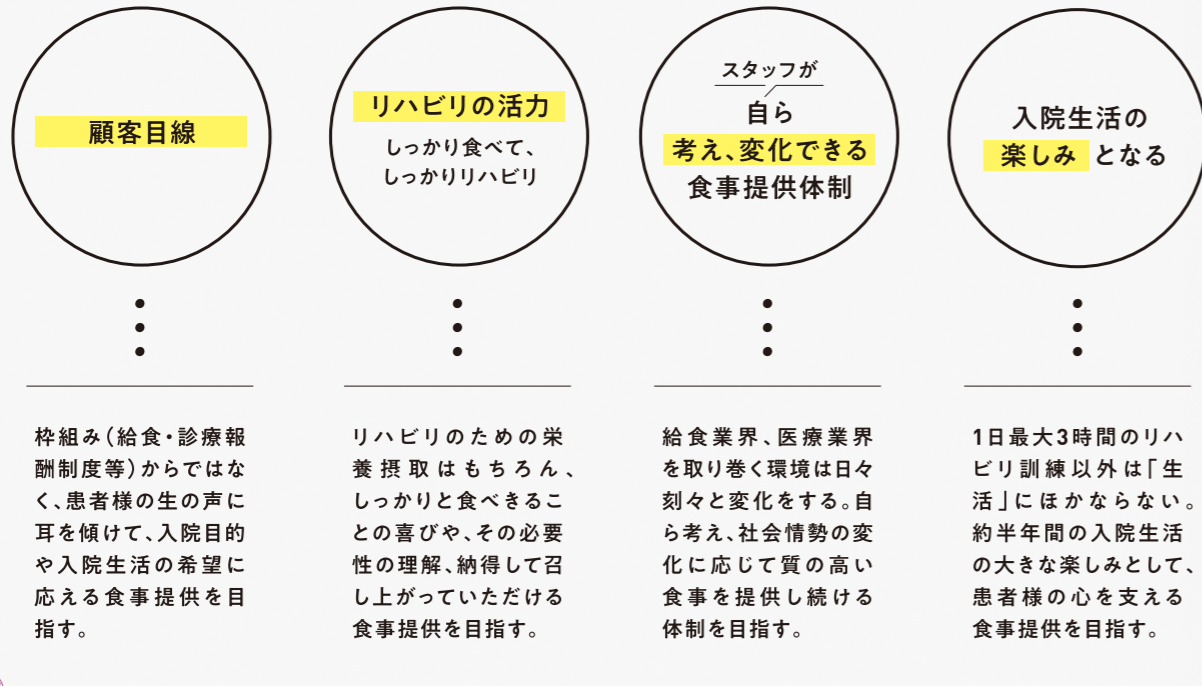


Project Assistant
Clerical Employee

事務職
堀川涼



プロジェクトコンセプト 4つの視点



TOPIC

入院生活にご満足いただくための食事改革

食事は、入院生活における一番の楽しみであると同時に、栄養を口からしっかりと摂ることがリハビリ治療の効果に直結する治療手段の一つであることを臨床医として実感しています。活動量に見合う十分な栄養配分は勿論のこと、見た目や温度など、食べたいと思えるような病院食が理想です。しかし診療報酬制度や給食業界の事情など言わば提供側の事情で理想を叶えることが難しくなってきました。取り巻く環境が厳しさを増すなかでも多くの患者様の高い

要望に応え続けるためには、本腰を入れて考えなければならぬと、プロジェクトが立ち上がりました。単なる食事メニューの改革ではなく、患者様の食事に対する想いに寄り添う取り組みです。理想の食事サービスを目指していきます。



プロジェクトミーティングの様子



医師 プロジェクト責任者 児玉 直俊

京都近衛リハビリテーション病院 院長補佐
日本リハビリテーション医学会 専門医
日本循環器学会 専門医 / 日本内科学会 認定医
日本心臓リハビリテーション学会 指導士
義肢装具等適合判定医

京都大原記念病院グループ
医療連携室 副室長



管理栄養士のラウンド風景

それと、ある年の敬老の日に行事食をお出しすると「私たちにこんなに気を配ってくれてありがとう」と嬉しそうに声をかけてくださる患者様がおられました。今でも印象深く記憶に残っていて、食事はやはり楽しいものであってほしいなと思います。

自分事となる経験の輪を広げる

堀川 — 現在の課題はどのように考えていますか。

中西 — 京都近衛リハ病院では、管理栄養士(4名)がそれぞれ食事の時間に病棟で、病状等により食事形態が変わった方などを中心に声をかけてお話を伺っています。とは言え、限られた人数ですので、患者様のご意見を直接耳にするのは看護師や介護職であることが多いです。そこから管理栄養士に伝えられますが、「患者様がおいしくないと聞いた」「わかりました、すみません」という通り一辺倒のやり取りになりがちなのも実情です。

堀川 — お互いの理解を広げていく必要がありますね。

中西 — 最近、京都近衛リハ病院では「検査」を全ての職種が交代で行うように運用を見直しました。今後は食材選びのための「試食会」も積極的に行っていきたくと考えています。検査の主たる目的は食の安全を担保することですが、職員に食事を自分事として感じてほしいという意図もあります。食材選びの試食会も同じ



です。自分事として感じる経験が増えることで、患者様に掛ける声が変わり、また、つくり手への敬意も生まれると思います。その変化が大切で、「おいしかった(おいしくなかった)」「の伝言ではなく、「何がどのように良かった(悪かった)か」と、患者様の声を「次に活かす」という視点になると期待しています。

堀川 — プロジェクトに関連して厨房に入る機会が増えました。実際、現場を見ると、365日絶やさず食事をつくりつづけることに感謝しかありませんね。どちらかと言えば裏方ですが、だからこそ、時にはスポットを当てて発信していくことが大切だと思います。

目指すのは想いのバトンタッチ

中西 — プロジェクトに参加して、今まで知らなかった世の中の仕組みや、様々な人々との出会いがあり、仕事の醍醐味を感じています。

2022年2月には厨房の具体的な調理プロセスを見直し、同4月からは献立に反映していきます。何事もやってみて初めて見えることや、感じることがあります。プロジェクトを通して若いスタッフにも新しいことに挑戦するやりがいを伝え、何より「(患者様に)しっかりと食べてしっかりと動いてもらうこと」の喜びを共にしていきたいです。

堀川 — 人がかわっても持続可能な仕組みを目指していきたいですね。

中西 — 何かを継続することは「想いのバトンタッチ」だと思っています。しっかりと食べて、しっかりとリハビリしていたら、患者様に出し、患者様に丁寧な説明を添えること。そして職員にも「なぜそうするのか」を伝え、想いをつなぐこと。それがないと意味がありません。仕組みだけでなく、想いを伝えていくことも大切にプロジェクトを進めていければと思います。



京都近衛リハ病院で「リハビリ見学」を開始!

患者様のご家族を対象に「リハビリ見学」を開始しました。面会制限などの新型コロナウイルス感染対策にご協力をいただくなか「入院中リハビリの様子や、状態がわからず不安」とお声をいただいたことから準備を進め、11月から1日2名(15分/回)受け入れを開始しました。参加者からは「転院前よりも良くなっていることが分かってよかった」と直接ご覧いただいたことに安心された様子でした。今後も安心して入院生活を送っていただける体制づくりに努めて参ります。ご利用は事前予約制。詳しくはお電話(075-762-5000)で平日9時~16時までお問い合わせください。



Prof.Sankai University of Tsukuba / CYBERDYNE Inc.

装着型サイボーグHAL®医療用下肢タイプを導入!

2021年12月、京都大原記念病院で新たな治療プログラム「HAL®プログラム」が始動しました。医療用下肢タイプは京都府内で初導入です。HAL®は人が筋肉を動かそうとする時に、脳から筋肉へ神経信号が皮膚表面に漏れ出した生体電位信号を検出し、患者様の意思に従った歩行を実現。装着して歩行運動を繰り返し、歩行機能の改善を目指します。神経・筋疾患(8疾患)が保険適用。安全な利用のため、歩行能力や体形の適合範囲が設けられています。詳しくは医療連携室(075-744-2050)または御所南リハビリテーションクリニック(075-254-7511)にお問い合わせください。



スティミュレーションセラピー学会 事務局に決定!

2023年10月に開催される「第5回日本スティミュレーションセラピー学会 学術大会in京都」の事務局を京都大原記念病院グループが担当することになりました。同学会は、医学的リハビリテーションの治療手法として用いられる電気刺激や磁気刺激、徒手による外部刺激などの生体への影響、治療の検証、並びに技術向上を図ることを目的に活動されています。当グループは早期から磁気刺激治療を導入し、同学会前身の研究会時代に学術大会事務局も務めました。2年後の開催を、大会長 児玉直俊 医師(医療法人社団行陵会 副理事長)を中心に成功させ、日本のリハビリテーション医療の発展に貢献して参ります。



御所南クリニックでリハビリハンドブックを改訂!

2020年5月に当グループの患者様を対象に発行したハンドブック「パーキンソン病のリハビリテーション」の【改訂版】が完成しました。今回の改訂では、「ストレッチ」「筋力トレーニング」「バランストレーニング」に加え、「生活動作トレーニング」の内容を充実させています。また今回から、実施した運動を記録する「リハビリ日記」も掲載。日々のがんばりをしっかり記録し、目標を具体的に描く機会としていただく狙いです。本冊子でご紹介する内容が、体のコンディションを整えていただくうえで役立てただけでしたら幸いです。

食事改革プロジェクト始動!

プロジェクトメンバー一人ひとりの意気込みを聞きました。

児玉直俊
医師



管理栄養士が中心に工夫を重ねている食事サービスですが、プロジェクトはチームで邁進します。私もしっかり汗をかき、ご満足いただけるサービスを目指します。

中西輝子
管理栄養士



栄養を食事で表現する管理栄養士として、退院後の患者様が「あの食事があってリハビリをがんばれた」と思っていただけるよう、リハビリの活力となる食事を目指します。

堀川涼
事務職



病院給食が制度として限界を迎えている中であっても、患者様に満足していただき、かつ持続可能な食事サービスの形をつくっていききたいと思います。

榊井鮎
管理栄養士



今回プロジェクトにメンバーとして参加することになり、身の引き締まる思いがいたします。患者様に満足していただける食事サービスを目指してがんばります。

山田采奈
管理栄養士



当院での食事が入院生活の楽しみ、毎日のハードなリハビリの支えとなるよう、患者様の声をしっかりと受け止めながら、精一杯頑張っていきたいです。

湯浅直子
管理栄養士



いつも患者様に寄り添い「しっかり食べてリハビリを頑張れる、おいしいお食事」を通して楽しみや幸せをお届けし、退院後のその方らしい生活へとお繋ぎしたいと思います。

坂本翔
事務職



患者様に美味しく、真心のこもった食事を提供できるように、病院の食事のあり方を再考し、食事の質向上のために尽力していきたいと思っています。

小林伸幸
事務職



入院生活という制限された環境での「食事」は患者様にとって大きな楽しみの一つと感じています。よりご満足いただける食事を追求できるよう取り組んでいきたいと思っています。

心によりそい、人をささえる。



京都大原記念病院グループ

orinas
オリナス
について

患者様、ご利用者、ご家族の心に寄り添い不安を取り除くために、職種や組織、医療や介護の枠にとらわれず、人や地域と織りなすつながりのなかで生まれる様々な場面を季節ごとに紹介します。

お問い合わせ

TEL / 075-744-3121 (代表)

FAX / 075-744-3126

MAIL / kouhou@kyotoohara-gr.jp



WEB



Facebook