

病院の退院時栄養指導から 在宅訪問管理栄養士、そして ヘルパーに、つながりました

JR東京総合病院	南 道代
ハッピーリーブス	安田淑子
ナイスケア	清村幸弘

利用者情報

- 70代 男性 要介護度2 独居
- 左麻痺、軽度嚥下障害あり
- 胆嚢炎による入院
- 脂質制限食 1600kcal脂質20g
- 退院時栄養指導に、本人及びヘルパー、ケアマネ、在宅訪問管理栄養士が参加

入院中から在宅までの流れ

病院

退院時栄養指導



病院栄養士

ケアマネージャー



ホームヘルパー2社

ハッピーリーブス



ご本人

管理栄養士



退院

在宅

ご本人

在宅訪問チーム

ヘルパー、デイサービス、
配食サービスとの他職種連携

ヘルパーとの連携

料理レシピ

❖魚の昆布蒸し❖

生たら	1切れ
塩・酒	適宜
とろろ昆布	適宜
いんげん	5g
人参	5g
とろみあん	

めんつゆ又はポン酢、だし、とろみ剤



<作り方>

- ① 生たらに、塩、酒を振る(塩たらの場合は、酒のみでOK)
- ② たらを蒸し器に入る器に置き、とろろ昆布をのせる
- ③ とろろ昆布の上に、干切りにした人参、いんげんをのせる
- ④ 中火の蒸し器で10~15分蒸す。
- ⑤ aの材料を混ぜてあんをつくり、かける

※あんのとろみにトロミ剤を使うと、片栗粉と違い、再度火にかけなくてもよいので、便利です

ヘルパーとの連携 買い物に同行



今日は何を
作りましょうか

寒いから
鍋がいいな～

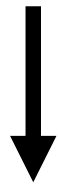


配食弁当との連携

- 入院前のお弁当

お粥大盛 おかず常食

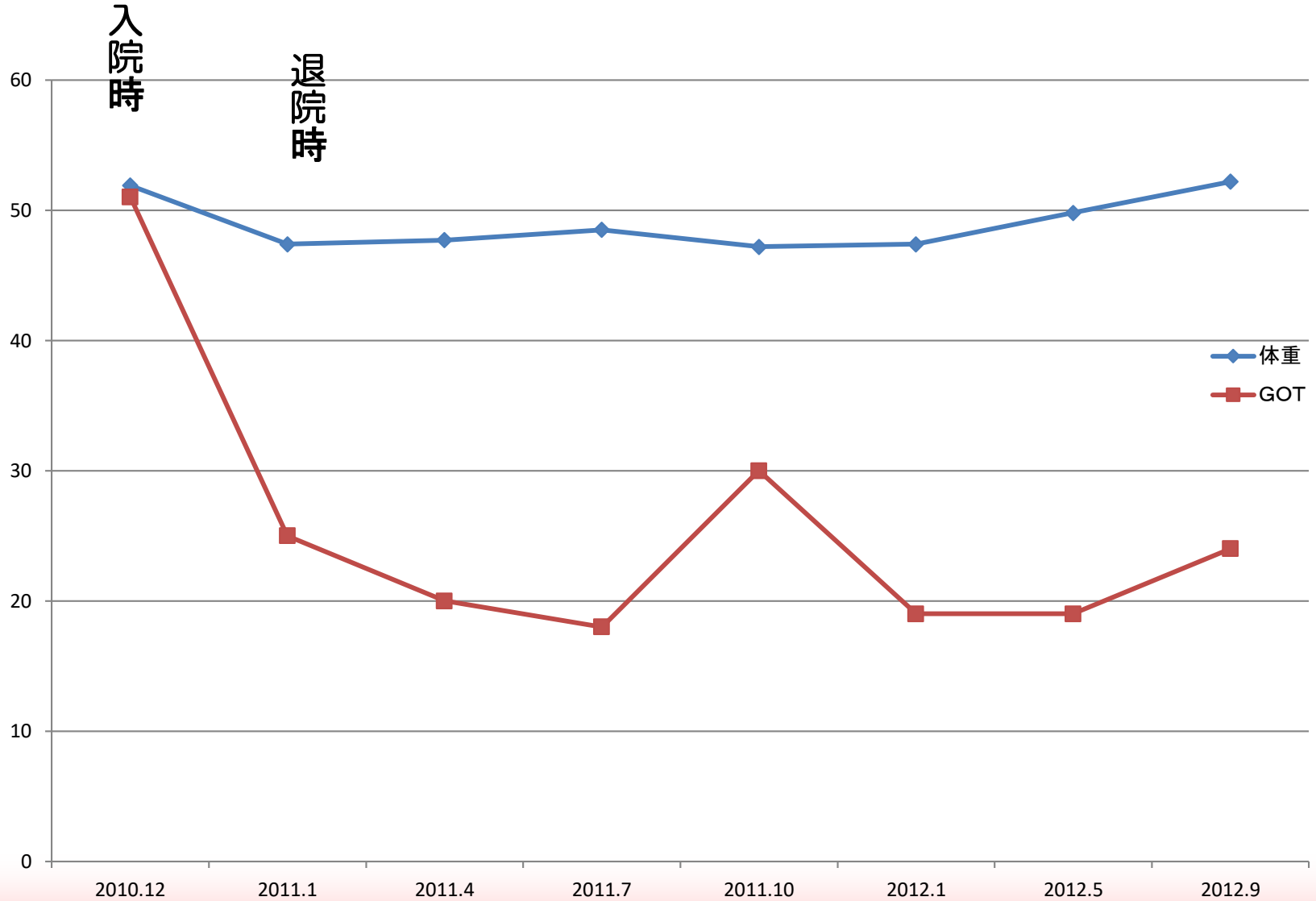
600kcal 脂質20g



エネルギー制限食 お粥大盛

400kcal 脂質10g + 果物、乳製品

退院後の経過(体重・GOT)



『何か食べたいものはありますか？』

⇒ 思いに寄り添う

「すきやの牛とろ丼が終わってしまってザンネン・・・」



「豚とろ丼の出来上がり!!」



腕と腹の見える食支援チームにより

