

専門研修会を行いました



8月20日(金)、公立藤田総合病院の言語聴覚士 宗像良多先生をお招きして、教職員を対象に研修会を行いました。

「安全でおいしい食事を目指して ~嚥下や誤嚥などの摂食行動について~」と題して、誤嚥と誤嚥性肺炎、食事の姿勢、家族との情報共有などについて話をさせていただきました。



- 誤嚥とは、食物などが、何らかの理由で誤って咽頭と気管に入ってしまう状態。
- とろみを付ければ、誤嚥予防に効果が期待できるが、適切な粘稠度にすることが大切。

適切な粘稠度とは？

- 水300mlに対し、増粘剤(つるりんこ)1本→フレンチドレッシング状
- 水150mlに対し、増粘剤(つるりんこ)1本→とんかつソース状
- 水100mlに対し、増粘剤(つるりんこ)1本→ケチャップ状



- 姿勢の調節は摂食嚥下機能の発達や誤嚥予防を考えるうえでも重要。

(テーブルや椅子の高さ、角度、クッションの位置などの設定、調節。)

- 専門職、担任、家族、その他子どもにかかわるスタッフ間での指導方法を共有することが大切。 ※情報共有に「嚥下パスポート」が活用できます!



「嚥下パスポート」は、「えんげ」に関する大切な情報を簡潔に記載して、いつだれが見ても適切に対応できるように工夫してあります。

病院でいただけるようですが、ご覧になりたい方は医療的ケア委員会、又は保健部までお声かけください。

