



# デイケアセンター「症例検討会」を開催

## ◆自分らしい生活を取り戻すための支援がモットー！

デイケアセンターでは周辺の事業所さまにご参加いただき、新たな取り組みに対する「症例検討会」を開催しました。  
 今回、個人浴が困難されるご利用者の事例を取り上げました。機械浴ではなく、個人浴を目標に座位姿勢の指導や自分で動ける介助方法の指導を行ったことで改善がみられました。その後も適したリハビリを続けたことで少しずつ膝が伸びるようになり、少ない介助での個人浴が可能になりました。



▲大重理学療法士による症例発表



▲14事業所31名の方が参加

▲発表までドッキドキのスタッフ

## ◆新しいリハビリテーションの提案

デイケアの新しい取り組みとして、心臓学会で新たに注目している負担の少ない評価方法「SPPB」を取り入れます。  
 測定結果を参考に理学療法士が中心となり、リハビリのメニューを検討します。理学療法士、健康運動指導士など多職種で連携してリハビリを行うことで、短期間での機能向上効果が期待できます。  
 SPPBを用いた測定を行うことで、ご利用者さまの身体状況の把握と効果判定に有効であると考えています。

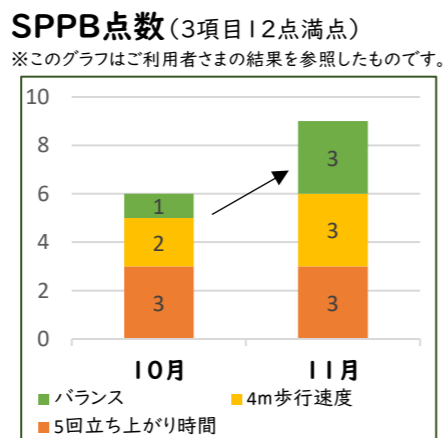


▲デイケアセンターの新たな取り組みに多くの関心が集まりました

◀実際に使用する評価様式

Short Physical Performance Battery (SPPB)	
項目	評価
1. 歩行速度 (歩行速度)	0-4
2. バランス (立ち上がり)	0-4
3. 5回立ち上がり時間 (5回立ち上がり)	0-10
合計	0-12

結果をグラフ化



## ◆デイケアセンターにおける栄養科の取り組み

「食」を大切に考えることで、デイケアセンターではミールラウンド(食事場を多職種で観察)を行っております。  
 実際のお食事の摂取状況から咀嚼能力・口腔機能・嚥下機能・姿勢などに関して、介護福祉士や言語聴覚士、看護師を交えて評価を行い、適切なお食事の提供に努めております。



▲穴倉管理栄養士による栄養科の取組みのご紹介

多職種によるミールラウンド▶



## ◆工夫を凝らしたお食事を料理長より紹介



▲杉村料理長より工夫を凝らした食事の説明

今回は試食用のお食事を用意いたしました。  
 ご用意した低糖質スイーツはクリスマスに入院患者さま、ご利用者さまに提供しました。自家製の低糖質フォカッチャは今後の提供に向けて調整を行っています。  
 パスタに使用したベーコンは、料理長がおもてなしの心を込めて手作りいたしました。



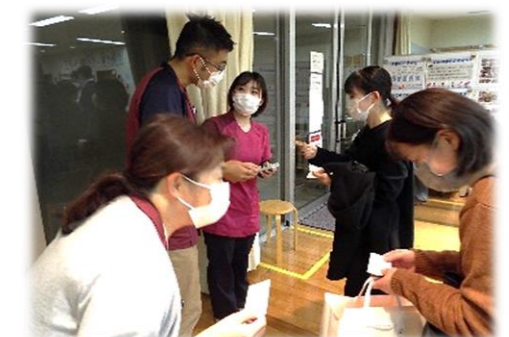
▲自家製フォカッチャは通常と低糖質の2種類

▲自家製ベーコンでおもてなし低たんぱく・塩分控えめパスタ

▲クリスマスに嬉しい低糖質スイーツ

## ◆地域に寄り添う相談窓口

地域連携部では患者さまの入院から退院後の支援として、地域のケアマネジャーと連携を図り新規相談案件や介入依頼を行っています。患者さまに、必要なサービスをご提案し、問題解決に努めています。



▲各事業所との連携のため交流を図りました



◀多くの方々からお話を伺うことができました

## 入院・転院のご相談

<空所情報>※12/27現在  
 回復期病棟(3床) 療養病棟(0床)  
 ホームページで確認できます

医療法人社団誠和会長谷川病院  
 ■地域連携部(MSW): 渡邊、山本、安部  
 TEL:043(444)0137  
 FAX:043(444)0257  
 HP:http://www.hphasegawa.or.jp/wp/

