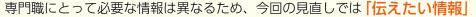


高梁地域在宅医療連携実務者協議会 ~よりよい情報共有を目指して~

自宅と病院・施設を結び、どこにいても安心した生活を送るためには、専門職 の支えは欠かせません。高梁市では、利用者一人一人に適切なサービスを提供す るために、専門職間で情報を共有するシステムの充実に取り組んでいます。

その一つである「高梁版情報共有書」の見直しが、高梁地域在宅医療連携実務 者協議会で行われました。実務者協議会は、専門職同士が協力し、顔の見える関 係づくりを行い、医療と介護の連携を強化することで、市民の方々が良質な医療 福祉サービスなどが受けられることを目的に活動しています。



と「**欲しい情報**」とに注目し、これまで以上に機能的な情報共有書とすることが目的です。グループ毎にわかれて、 在宅から入院への事例を通して必要な情報を簡潔かつ正確に伝えるための項目を確認し、専門職間で最低限必要な情 報について意見交換を行いました。

話し合いの中では、在宅生活を支えていく上でのキーパーソンや、家族介護者の背景などが分かる項目は、「どの 専門職にとっても必要である」などの意見がありました。また、定期的に通っている診療所への交通手段や趣味など が分かると、支援目標が立てやすいとの意見が出されました。

その他、「在宅サービスの利用状況についての自由記述欄があった方が良い」「必要な項目が決まっていると書きや すい|「介護者の気持ちを書き込める項目があっても良いのではないか」など積極的な意見が多く出されました。

多くの中山間地域で成り立つ高梁市では、大都市圏とは違った生活支援の取り組みが必要となります。情報の共有 については IT の活用などが必須の課題となりますが、同時に、「高梁版情報共有書」がさらに充実することで、医 療機関と介護機関の連携が一層深まることを期待しています。

うに心がけましょう。

間 医療連携課 ☎(21)0304



⑥味付けは薄味を心がけましょう。

たは、

間食としてとりましょう。

成羽病院通信

間 成羽病院 ☎(42)3111

なり、

かむ力が低下するなど、

化管の

運

動機能が低下したり、

高齢者では、

消化液

消化機能の低下がみられます。

そのため、

②副食は、 ⑤果物・ ④油脂類、 ③野菜類(海藻・きのこ・こんにゃくも含む)を主体に芋 ①主食は、米・パン・麺類などからいずれかを選びます。 類・豆類なども組み合わせて2品考えます。 乳製品は、 魚 調味料は調理に応じて用います。 肉 卵 献立に応じて1日3食のどこか、 大豆製品の 中から選びます。

献立の立て方

良いあっさりしたものばかり好んで食べて、 食べる量が減ったり、 の分泌が低下し 筋肉量が減って転びやすくなり、 さまざまな 歯が悪く 栄養状態が悪くなると感染 消化 0 エネルギーやたん

ぱく質が不足しがちです。

さらに、

骨折の原因にもなります。 症にかかりやすくなったり、

これらを予防するため、

日ごろからしっかりと栄養を摂るよ

根ね

成羽病院 管理栄養士 池はた 局齢者の食事のポイント









ま





