



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～

おかざき ゆきとも
岡崎 幸友 准教授(吉備国際大学社会福祉学科)

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、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。

専門職にとって必要な情報は異なるため、今回の見直しでは「**伝えたい情報**」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。

☎ 医療連携課 ☎(21)0304



成羽病院通信

☎ 成羽病院 ☎(42)3111

高齢者の食事のポイント

成羽病院 管理栄養士 池田三根 いけだみね

高齢者では、消化液の分泌が低下したり、消化管の運動機能が低下したり、歯が悪くなり、かむ力が低下するなど、さまざまな消化機能の低下がみられます。

そのため、食べる量が減ったり、消化不良いあっさりしたものが好みで食べて、エネルギーやたんぱく質が不足しがちです。さらに、栄養状態が悪くなると感染症にかかりやすくなったり、筋肉量が減って転びやすくなり、骨折の原因にもなります。

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うに心がけましょう。

献立の立て方

- ① 主食は、米・パン・麺類などからいずれかを選びます。
- ② 副食は、魚・肉・卵・大豆製品の中から選びます。
- ③ 野菜類(海藻・きのこ・こんにゃくも含む)を主体に芋類・豆類なども組み合わせ2品考えます。
- ④ 油脂類、調味料は調理に応じて用います。
- ⑤ 果物・乳製品は、献立に応じて1日3食のどこか、または、間食としてとりましょう。
- ⑥ 味付けは薄味を心がけましょう。

