

2017年 7月 5日 (水)

講座名		認定講師
ワークショップを通して在宅栄養のポイントを学ぶ① 嚥下障害の方への食支援～患者さまや家族の気持ちを推し量る～		ニュートリー株式会社 國井 誠様 サポートライフ結 小田嶋 裕之様 訪問薬樹薬局瀬谷 藤村 詩織
受講対象者		講義時間
管理栄養士		90分/回
講座概要		
【目的】嚥下障害のある患者さまとそのご家族に栄養指導をする際の注意点を学ぶ 食事介助を体験する		
書籍名・著者名・出版社・価格など		
参考書	<ul style="list-style-type: none"> ■ 嚥下調整食分類2013 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 ■ 摂食嚥下ビジュアルリハビリテーション 稲川利光編 学研 (特にp112～p123 食事摂食姿勢と咀嚼) 	
課題		
内容		
事前課題	ユニバーサルデザインフード（UDF）とスマイルケア食について 理解を深めておく	
事後課題	特になし	
受講にあたっての注意事項		
■ 学びの場が損なわれる為、遅刻・欠席厳禁とする		
講座内容		
	内容	方法
15分	摂食・嚥下とは 摂食・嚥下障害の原因	講義
30分	食事介助・栄養指導の注意点	グループワーク
15分	とろみ調整食品のつけ方とコツ 適正粘度と付着性について	ワーク
25分	食事介助の姿勢 介助者、介護者の体験	講義 ワーク (3人1組みで介助者、介護者、 観察者を想定)
5分	まとめ	講義

2017年 8月 30日 (水)

講座名		認定講師
ワークショップを通して在宅栄養のポイントを学ぶ② 嚥下障害の方への食支援～調理の工夫～		ニュートリー株式会社 国井 誠様
受講対象者		講義時間
管理栄養士		90分/回
講座概要		
【目的】嚥下調整食の調理法や工夫を学ぶ		
書籍名・著者名・出版社・価格など		
参考書	■ 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2013	
課題		
内容		
事前課題	ユニバーサルデザインフード（UDF）とスマイルケア食について 理解を深めておく	
事後課題	特になし	
受講にあたっての注意事項		
■ 学びの場が損なわれる為、遅刻・欠席厳禁とする		
講座内容		
	内容	方法
15分	嚥下調整食調理法の注意点	講義
70分	調理の工夫を学ぶ ・食べやすさ（大きさ、固さ等） ・栄養価アップ ・成型、盛りつけ 試食（食介助の姿勢を意識）	ワーク （①：ミキサー、②ゼリーを交代で実施）
5分	まとめ	講義

2017年 10月 11日(水)

講座名		認定講師
ワークショップを通して在宅栄養のポイントを学ぶ③ 癌の栄養管理～基礎知識～		ニュートリー株式会社 国井 誠様
受講対象者		講義時間
管理栄養士		90分/回
講座概要		
【目的】癌の栄養管理を学ぶ		
書籍名・著者名・出版社・価格など		
参考書	<ul style="list-style-type: none"> ■ 癌と臨床栄養 丸山道生 日本医事新報社 ■ がん研有明病院の抗がん剤・放射線治療に向き合う食事 比企直樹 他 女子栄養大出版部 ■ 抗がん剤・放射線治療と食事のくふう 静岡県立静岡がんセンター 女子栄養大出版部 ■ 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2013 	
課題		
内容		
事前課題	ユニバーサルデザインフード（UDF）とスマイルケア食について 理解を深めておく	
事後課題	特になし	
受講にあたっての注意事項		
■ 学びの場が損なわれる為、遅刻・欠席厳禁とする		
講座内容		
	内容	方法
50分	癌の栄養管理 症例を通して学ぶ（放射線、化学療法の影響等）	講義
30分	食欲がない時のエネルギー補給の方法	ワーク
10分	まとめ	講義