

食事介助についての勉強会

令和元年 10月30日(木)に 1時間の勉強会をしました。

今回のテーマは「食事介助」についてです！

日常生活には欠かせない食事の場面。みんなで考えてみました。



↑ 勉強会の様子です。初めは「食事介助」の間違った方法・正しい方法についてリハビリスタッフより講義です。



↑ 実際に体験してみました。無意識にしている事でも介助される側を体験しより良い介助方法でしていこうと思いました。

◎食事場面での疑問点や介助方法について分からないことがあれば言語聴覚士や美樂食チームに聞いてください。

※尾崎病院では、日本摂食嚥下学会の分類に従い令和元年9月1日より、とろみの表示方法を3段階に変更しました。

とろみの表示方法…「薄いとろみ」「中間のとろみ」「濃いとろみ」

・変更に伴い8月9日、16日の2回に分けて全職員対象の院内勉強会を実施しました。