

子ども在宅ケアミーティングを開催しました。

第4回子ども在宅ケアミーティング

令和元年8月4日(日)鳥取県東部医師会館において、第4回子ども在宅ケアミーティング～東部における小児在宅支援システムの構築に向けて～を開催しました。

このセミナーには関係者約35名が参加し、鳥取県東部において、医療的ケアが必要な子どもとご家族への支援を行うために必要な地域資源や支援体制について参加者全員で考えました。

『医療的ケアのある子どもと家族への支援』について鳥取県東部での現状と課題を鳥取県看護協会訪問看護ステーションの坂本万理看護師より、鳥取県中部での現状と課題を訪問看護リハビリステーションくらよしの松本由美子看護師よりお話していただきました。また、『小児在宅医療 最初の一步』と題して、小児在宅医療との出会いから対応したケースについて、のぐち内科クリニックの野口圭太郎医師からお話していただきました。

その後のワールド・カフェでは、ショートステイや開業医の参入、顔が見える関係づくりが必要！地域連携を意識して自分の立場でできることから実践していきたい！まずは今日の内容を職場に持ち帰りたい！など様々な意見が飛び交っていました。

それぞれの立場から、小児在宅支援の最初の一步を踏み出していただけたように感じました。



第5回子ども在宅ケアミーティング

令和元年12月15日(日)ヴィレステ日吉津において、第5回子ども在宅ケアミーティング「子どもと一緒に食事をしよう」～『食』を通じて子どもへの支援を考える～を開催しました。

子どもの成長発達に食事は必須ですが、病気や医療的ケアのために経口で食物を摂取することが困難な子どもや、病院から処方された栄養剤しか摂取できない子ども達があります。調理の困難さや偏った食事内容に不安を抱える保護者、支援者もいます。

今回の研修で食物を摂取すること、調理や食事の楽しさについて、親子参加3組、医療関係者、合わせて18名で学びを深める事ができました。





最初に小児在宅支援センターの福原絵利看護師より、『からだが好き食べかた』をテーマに咀嚼・唾液・おいしいと感じる仕組みの生理学、五感を刺激する方法・食物の特徴・食べ方等の講義が行われました。

普段何気なく食事していますが、実は知らない間に食べる経験は五感を刺激し脳に記憶されていること、四季折々の旬の食べ物は自然に身体の養生になっている事を、改めて学ぶことができ皆さん顔きながら熱心に聞いてメモを取られていました。



その後、NPO法人びのきおの石黒調理師・池口調理師を講師としてお迎えし、4グループに分かれ実際に調理実習を行いました。

家族と同じ空間で一緒に同じものを食べるにはどのような工夫が必要か、実際に事業所の利用者さんのアンケート内容を参考に今回のメニューを考案してくださいました。

ワンパターンになりがちなメニューで困っている方にも、食材を変えたりソースを変えたりするだけで違う献立にできること、ブレンダーを使うと簡単で時短になること、完全に手作りにこだわる必要はなく市販の物も上手に使うと手間加えるなど、お話をして頂きながら4品作ることが出来ました。





参加した子どもたちも一緒に調理に加わっていましたが、目を輝かせながら夢中で調理していた姿が印象的でした。
目で見ても・触っても・音を聞いても・嗅ぐとも・味わってもの五感全てを使っているのがわかりますね。



食事タイムでは「形は違っても同じ物を食べている喜びがある」「マッシュしてあると咀嚼しないイメージでお腹に溜まらないと思っていたが意外と満腹感がある」と声があがりました。





食後のグループトークでは、

「キッチンに立つことが好きだから一緒に作れて優しい味で一緒に食べられていい経験でした」

「煮物が多くて工夫できていなかったけど発想が増しました。白湯を足せば色々試せる。孫親子にも聞いてもらいたい内容でした」と保護者さんより嬉しいご感想を頂けました。

また医療関係者の方々からは、

「看護師：病院では調理した物が出てくるので実際に作ってみて大変さがわかった」

「介護ヘルパー：トロミ食の食事介助をしていると徐々に主食がサラサラになってくるのはスプーンについている唾液の酵素によるものだとわかったのでトロミ材を足していく必要があると気づいた」

「作業療法士：現場では噛むことを促すのが難しい、口から食べられなくてもクルリーナ(口腔ケア用スポンジ)に好きな味を含ませて口腔内に塗るようにすれば脳への刺激に繋がるので試したい」

等、現場での対応に繋がる意見が出ました。

石黒調理師からは「皆さん先に先に作業していて凄かった。買ったものは買った味でしかないからほんの少しでできる工夫を提供したい。その為には家族の気持ちのゆとりも必要不可欠」

池口調理師は「成長すると味の好みも変わり、嫌なものは嫌と食べてくれなくなる。無理強いはず、色んな食材・味に触れられるようチャレンジして欲しい」とお話してくださいました。

今回のセミナーは、ご家族・医療関係者共に環境や立場が違っていても、それぞれに次につながる目標が見つかり、自信に繋がる経験になったと思います。

食べたものがわたしになる、作る人もそれを食べる人も食べることで経験を積み成長できる。

その幸せ体験がそれぞれの家庭に、地域社会へと波及するようなきっかけ作りとなるセミナーになりました。

クッキングメニュー

- ・焼肉すて〜き
- ・エビチリ
- ・キャロットスープ
- ・クリスマス松ぼっくり





お知らせ&新着情報

2020-03-16

[当ホームページは3月31日を以って閉鎖いたします。](#)

2020-03-03

[『小児在宅支援センター』終了のお知らせ](#)

2019-04-01

[新体制スタート](#)

[一覧へ](#)

講演・イベント・セミナー 開催情報

2019-12-26

[子ども在宅ケアミーティングを開催しました。](#)

2018-12-28

[医療・福祉・保育系学生のための多職種連携教育セミナー
医療的ケアを必要とする子どもの支援と遊びについて学ぼう
太山キャンプで実践を学ぶ](#)

2018-08-10

[9月1日、8日に開催するセミナーの参加者募集締め切りを8月27日に延長しました。](#)

[一覧へ](#)



鳥取大学医学部附属病院 小児在宅支援センター

〒683-8504 鳥取県米子市西町36番地1

TEL 0859-38-7531

Email shounizaitaku@m1.med.tottori-u.ac.jp

