

事例研究

3

つなぐ力

～介護事業部門間の管理栄養士の連携について～

法人名・事業所名

社会福祉法人 愛生館
特別養護老人ホーム ひまわり

職種／発表者

管理栄養士／小島千佳

■ 取り組んだ課題

- ・食支援と業務内容の共有
- ・勉強会の実施と栄養管理の統一
- ・定例会議の開催を通しての関係性作りと多職種連携

■ 具体的な取り組み

- ・介護事業部門の管理栄養士（以下RD）が月1回・1時間の定例会議を開催し、各施設で発生している食支援に関する課題や給食業務の問題点を共有した。会議では課題の整理と解決策の検討を行い、各施設での実践に活かしている。
- ・介護事業部門のRD全体で栄養管理を統一するため、栄養ケア・給食管理の共通業務マニュアルを作成し標準化を図った。マニュアルの理解向上を目的に勉強会や症例検討を実施し、RD間の知識共有とスキルの平準化を進めた。
- ・定例会議では、RD同士のコミュニケーションを重視し、顔を合わせる事で、疑問や相談がしやすい関係作りを行った。さらに、介護職・看護職・リハビリ職など他職種からの意見や課題を積極的に取り入れ、法人全体で連携しながら食支援の質向上に取り組んでいる。

■ 活動の成果と評価

- ・症例検討を通じて栄養管理の質が向上し、RDの評価・判断基準の標準化を図ることができた。栄養アセスメント加算については、加算件数の多い施設の運営方法を参考に営業活動や外部勉強会を行った結果、1年間で加算件数は1件から53件へと大幅に増加した。その後、新たに栄養改善加算の介入も開始し、利用者に対する栄養マネジメントの幅が広がった。
- ・共通マニュアルの作成により、業務の進め方に対する不安が軽減し、どの施設でも同じ水準で栄養管理・給食管理が行える体制が整った。
- ・定例会議を行うことで、顔を合わせRD同士の関係性が深まった。関係性作りを行った結果、相談・情報共有が活発化したことで、より迅速かつ円滑な連携が可能となった。

■ 今後の課題

- ・専門性の向上を目指す。
- ・各施設の特性を把握する。
- ・専門職への連携を推進する。

つなぐ力

～介護事業部門間の管理栄養士の連携について～

2026年2月17日

特別養護老人ホームひまわり

管理栄養士 小島千佳



通所リハビリ



小林記念病院



複合施設CORRIN



在宅介護センター

0歳から100歳まで地域の方が
安心して生活できるシステム



特別養護老人ホーム(碧南・安城)



小規模多機能(碧南)



小規模多機能(福釜)



老人保健施設



養護老人ホーム

介護福祉事業部門

老人保健施設ひまわり(老健)
管理栄養士配置人数:2人



特別養護老人ホームひまわり(安城特養)
管理栄養士 配置人数:3人



特別養護老人ホームひまわり(碧南特養)
管理栄養士配置人数:2人



養護老人ホーム
管理栄養士配置人数:1人



他施設は「どうしているのだろうか？
利用者さんの食事療法はどうしたら…？
1人で不安だ、どうしよう…



課題

- 各施設間の情報共有する場がないこと
- 専門職の視点で意見交換する機会がないこと
- 他施設の管理栄養士と交流する機会がないこと



情報共有

- ・食支援の取り組み
- ・業務内容共有



協議

- ・勉強会や症例検討
- ・栄養管理の統一



交流

- ・施設見学
- ・ランチ会議
- ・試食会

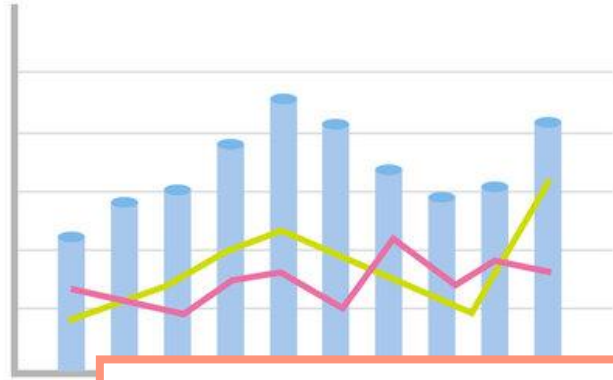
管理栄養士会議の目的

- 情報共有
- 課題解決
- 業務改善

管理栄養士の横展開を行う



法人全体のサービス
向上を目指す



加算の状況共有



食支援



給食管理の共有

〈**豊かな生活**〉を!

体験する、外出先で季節を感じる、好物で誕生日を祝うなど、ささやかな幸せを感じていただけるよう多職種と協力して取り組んでいます。

春 香りも味わう
そば打ち
ボランティアさんのそば打ちを見て、「よいしょ、よいしょ」とかけ声が出て盛り上がりました。「そば粉の香りが良いね〜」「力があるね、大変そう」「おかわりください」と大好評でした。茹で時間を調整したり、そばを刻んだり工夫をすることで、みんなで同じものを食べる喜びを味わっていただけました。

夏 みんなで季節を満喫
流しそうめん
竹を組んで本格的な流しそうめんを楽しみました。日頃は手の動きが悪い方も驚くほど上手にすくって召し上がっていました。夏祭りを思い出す雰囲気の中、ノンアルコールビールや炭酸ジュースも人気でした。


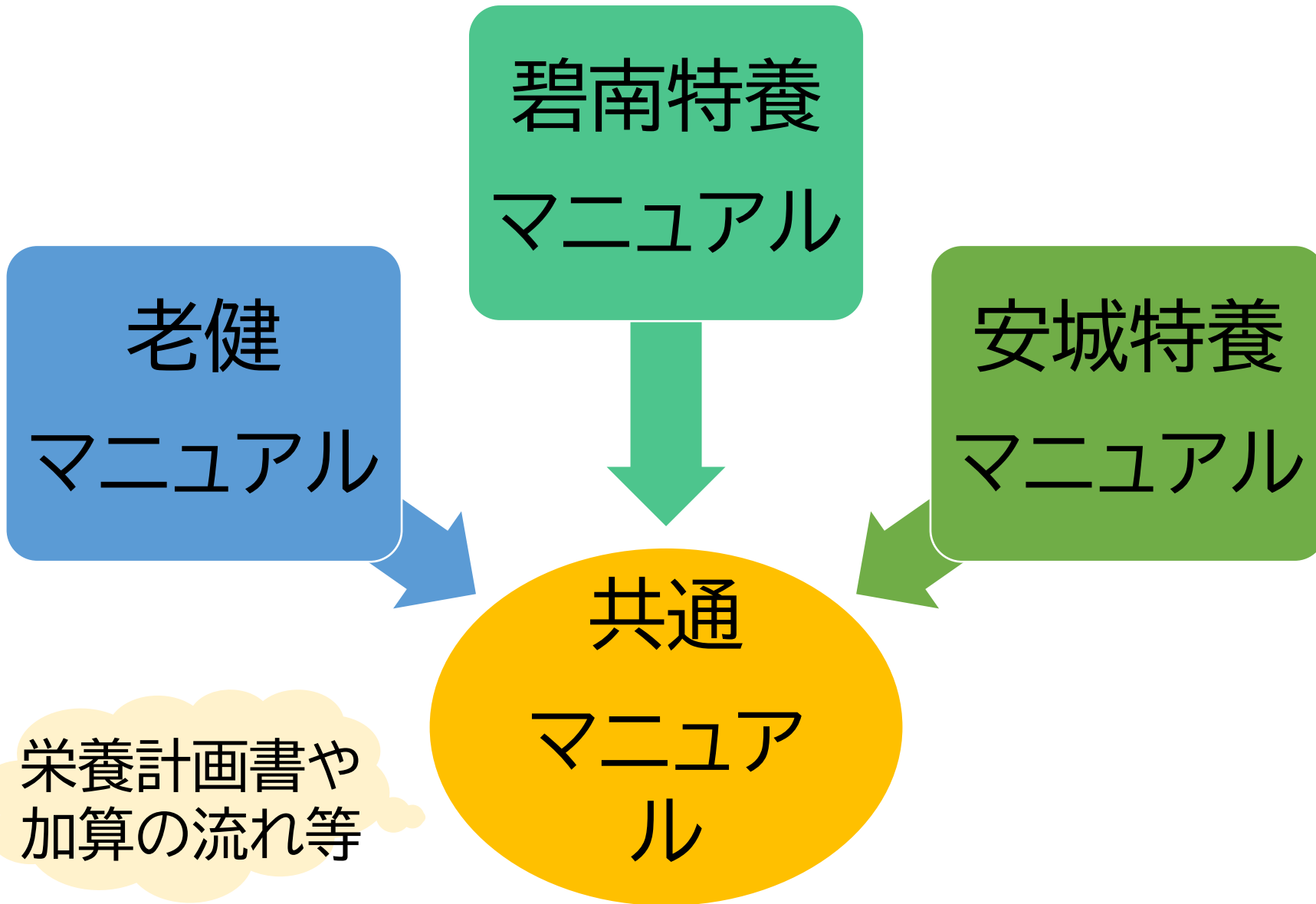
秋 体験で刺激を!
ピザづくり
畑で収穫したバジルや色とりどりの野菜をトッピングして本格的なピザ釜でピザを焼き上げました。「ピザを作るなんて初めて!」と喜びの声をいただきました。

冬 みんなで作る
おでん
おでんを作るころから、みんなで和気あいあいと相談して、とても楽しそうでした。出来上がったおでんは屋台風にセット



レクリエーション

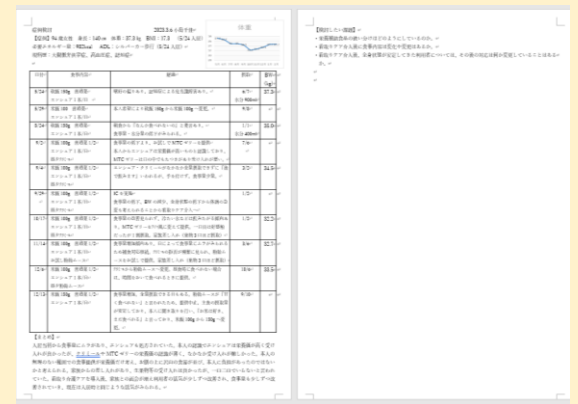
取り組み 協議



A photograph showing a person in a red apron and white mask presenting a manual to an audience. A screen in the background displays a recipe for '塩飴の簡単作り方' (Simple recipe for salt candy).

材料	分量
糖	50g
塩	15g
水	75g

1. ジップロックに糖を入れ、揉みほぐす。(袋の上から)
2. 塩を入れ、糖と塩を揉み混ぜる。(袋の上から)
3. 氷を静かに入れる。
4. チョック等との程だけ取り、2週間貯、冷蔵保管する。
5. コーヒー味の塩飴にしたい場合はお好みです。
6. 1日1回、チョコを噛み、揉み混ぜる。(袋の上から)
7. 出来上がりの目安は、袋の上から、1粒、軽く噛み砕くと、中が溶けていない状態、出来上がりです。



A screenshot of a document, likely a manual or report, featuring a table with multiple columns and rows of data, and surrounding text.

勉強会や症例検討



施設見学



ランチ会議



試食会

運営

管理栄養士担当

商品準備



運営

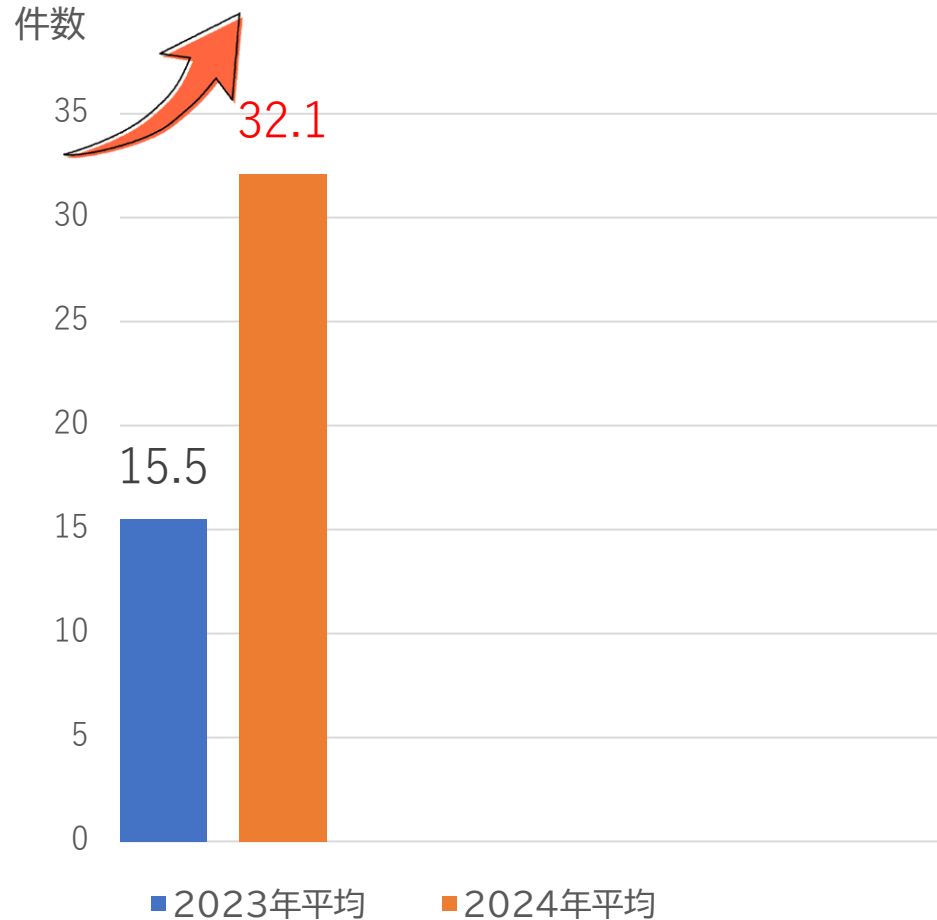
業者へ委託

商品準備

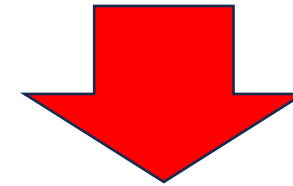


管理栄養士の負担軽減
栄養面のサポート実施

栄養アセスメント加算



2023年平均15.5件



2024年平均32.1件

約2倍UP



施設見学



ランチ会議



試食会

他施設とつながる場も少ないので交流する事は嬉しい
直接顔を合わせる事で何気ない報連相ができています
疑問に思ったことをすぐに相談できる関係性がある

管理栄養士の連携を通して…

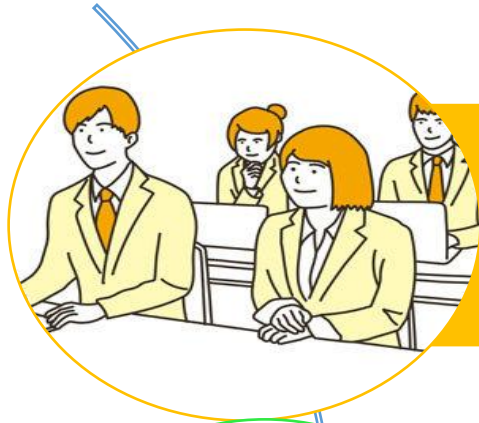
同職種と速やかに課題や悩みを相談、共有でき解決に向けて動けることができる！

管理栄養士の先輩がすぐ近くにいる安心感がとてもいい！

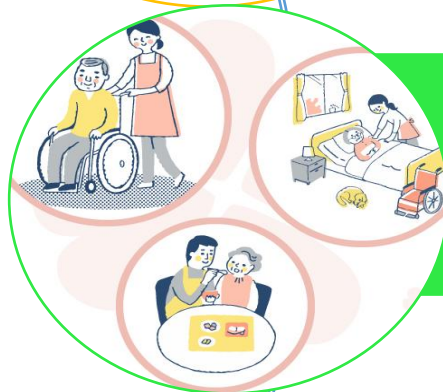


自分の施設を知ってもらう機会があって嬉しい！

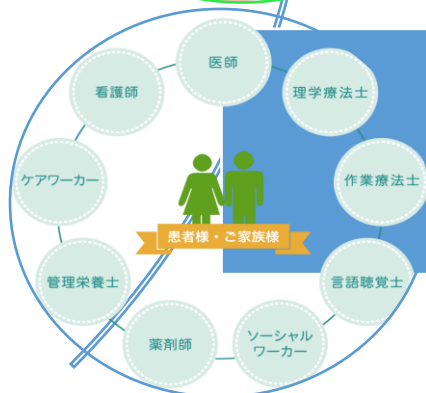
栄養管理や給食管理の理解が深めやすい！



専門性の向上



他施設独自の取り組みを知る



同職種での連携を勧める



ご清聴ありがとうございました