

# 認定看護師通信 (No. 9)



今回は、摂食・嚥下障害看護認定看護師が『院内で開催した勉強会』についてお話しします。

## ～食べるを支えるために～

9月に看護補助者を対象に「食事介助方法」「とろみの正しい付け方」の勉強会を開催しました。

「食べる」ことは人生の楽しみであり、明日への活力になります。  
脳血管障害の後遺症により、摂食嚥下障害を生じている患者さんや事故などにより自力で食事を摂取することができない患者さんに対して、患者さんの気持ちに寄り添い安全に食事介助を行うことが必要です。

<正しい食事介助を説明している様子>



食事摂取時にむせる、水分摂取時にむせる患者さんには、食事や水分にとろみ剤を入れることがあります。

しかし、ただとろみ剤を入れればいいというものではありません。患者さんの状態に合わせてとろみ剤の量を調整する必要があります。また混ぜ方によっては、ダマが生じたり、コップの底に沈殿してしまい均一なとろみが付きません。

<とろみの濃度の差を確認している様子>



### 勉強会を終えて～感想～

- ・今までは何となくやっていたが、正しい方法を再確認できて、ちゃんとやろう！と思った。
- ・お茶ゼリーは喉に残った物をきれいにする役割があるのだと学ぶ事ができた。
- ・とろみの濃さによって、喉を通る様子が違うことが学べて良かった。・・・など

次は、脳卒中リハビリテーション看護認定看護師が担当します。