

口腔機能の向上プログラム推進支援

1 人材育成研修 ～口腔機能向上プログラム実務担当者連絡会～

市町村の地域支援事業や通所介護事業所の介護予防給付における「口腔機能の向上プログラム」の円滑な実施のために、実務担当者が集まり、講師として先駆的に取り組んでいる歯科衛生士を迎えて、実務研修や近隣地区との情報交換を行った。地域の状況に即した介護予防事業の推進について活発な意見交換がされた。

内容

第1回 (7月)

- ① 口腔機能向上プログラムとは
- ② 口腔機能向上体操の実際と効果

第2回 (8月)

- ① アセスメントの記入と評価
- ② 各現場で考えた、口腔機能向上プログラム発表会

第3回 (8月)

- ① 口腔ケアの意義・相互実習
- ② 高齢者の口腔ケア

第4回 (3月)

- ① 口腔機能向上の取組の報告
- ② 課題の整理とこれからの方向



2 「西多摩かむかむ元気レシピ」の作成

特定高齢者やディサービスに通う高齢者に向けて、介護予防に役立つリーフレット「西多摩かむかむ元気レシピ」を作成した。このレシピでは、西多摩の伝統料理をもとに、地場産の野菜や食材を使い、食べやすく、そして噛むことを促すように工夫された料理を紹介し、高齢者の口腔機能の保持増進、低栄養の改善、味わいのある食生活の継続を目指している。

なお、「西多摩かむかむ元気レシピ」のPDFファイルは、西多摩保健所のホームページ(<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/nisitama/index.html>)に掲載している。

第1回委員会 (6月)

基調講演 「介護予防は毎日の食事から」和洋女子大学助教授 柳沢幸江先生
レシピ作成のための共通理解

地域包括支援センター、高齢者福祉施設等、関係機関の職員対象の基調講演を受講した後、委員会を開き、レシピ作成のために意見交換を行い、共通の理解を得た。

第2回委員会 (7月)

各委員よりレシピ案(計47品)を持ち寄り、検討、選定。

第3回委員会 (10月)

「西多摩かむかむ元気レシピ」意見交換会(会場:あきる野市中央公民館)

秋川流域在宅栄養士会の協力により、レシピと料理が披露され、地域包括支援センター、通所介護事業所、歯科医師会等の関係者が試食し、「発想の転換になった」「年をとったらやわらかいものばかりでなく、歯ごたえのあるものを食べることが元気の秘訣」など活発な意見交換が行われた。

その後、レシピ作成のスーパーバイザーである和洋女子大学の柳沢幸江先生から、科学的根拠に基づいた食べる機能の重要性についての講演を行った。

第4回委員会 (1月)

レシピ掲載8品目の決定、リーフレット(案)作成(A4版、8ページ、カラー刷)

＜西多摩かむかむ元気レシピ 意見交換会での試食にて＞



試食会でアンケートに答える参加者



秋川流域在宅栄養士会の方々

かむかむ元気6カ条！

- か かみごたえ 残して調理 ひと工夫
- む むせ予防 健口体操 よい姿勢
- か かかりつけの 歯科医と守る 歯の健康
- む 昔から 慣れ親しんだ味 旬の味
- げん 元気のもと 三度の食事はバランスよく
- き 近所の仲間 COME COME 一緒に食事会

レシピ作成の
過程から生まれた
6カ条！

3 高齢者福祉施設口腔ケア実技研修会

平成 17 年度に実施した「口腔ケア・口腔機能向上プログラム実態調査」の結果、高齢者施設では、半数近くの施設で口腔機能向上に取り組んでいた。まだ実施していない施設のうち約 70%で、これから取り入れたいと考えており、そのためには研修会、適切な情報等を必要としていることがわかった。

また、口腔ケアの実技についての希望も多く出されており、18 年度は次のとおり、研修会を実施した。

第 1 回	平成 19 年 1 月 16 日	会場	あきる野市	特別養護老人ホーム「福楽園」
第 2 回	平成 19 年 1 月 19 日	会場	瑞穂町	介護老人保健福祉施設「菜の花」
第 3 回	平成 19 年 2 月 1 日	会場	青梅市	西多摩保健所

4 次年度の計画

高齢者福祉施設
口腔ケア実技研修の継続

西多摩かむかむ元気レシピ
の普及・評価

口腔機能向上プログラム実務
担当者連絡会の継続
・プログラムの充実
・事業の評価

口腔機能の向上のための基盤整備！