

# 第94回KTSM実技セミナーin長野

## 開催報告

会期：2019年11月10日（日）13：00～16：00

会場：テクノプラザおかや 大研修室

定員：46名

主催：社会福祉法人 平成会

共催：NPO 法人口から食べる幸せを守る会\* (KTSM)

協賛：株式会社クリニコ



<敬称略>

開催目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ KTBCを理解し、包括的な食支援に関する知識や技術、KTBCの展開方法を習得できる。</li> <li>➤ ベッド上、車いすでの基本姿勢と食事介助方法の理解と技術が習得できる。</li> <li>➤ 不良姿勢や認知症など、困難症例に対する食事介助技術が習得できる。</li> <li>➤ グループ毎のレディネスに沿った演習を通して、自施設においての実施に繋げることができる。</li> </ul>
プログラム	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 口から食べることをサポートするための包括的食事介助技術の理解と展開 ～KT バランスチャートの理解と展開方法（評価・アセスメント・アプローチ）～ 【講義】</li> <li>2. 安全・安楽に食べるためのベッド上における基本姿勢と食事介助技術 （認知機能低下など、その他困難症例を含む） 【演習】</li> <li>3. 車いす上での安全で効率的な食事介助技術及び、セルフケア能力を高めるための食事介助技術（不良姿勢・その他要望に応じた症例を含む） 【演習】</li> <li>4. 全体のまとめ・質疑応答・写真撮影</li> </ol>

KTSM実技認定者（講師・アドバイザー）一覧

<敬称略>

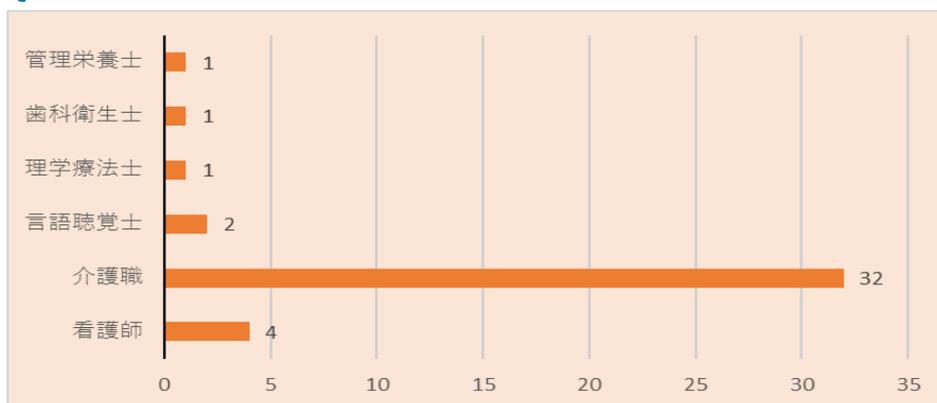
氏名	所属	職種（摂食嚥下に関する資格）
小山 珠美	NPO 法人口から食べる幸せを守る会® 理事長 JA 神奈川県厚生連伊勢原協同病院	看護師 日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士 KTSM実技認定者
金 志純	社会福祉法人 鶴風会 東京小児療育病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師 KTSM実技認定者
山下 ゆかり	医療法人社団 永研会 ちとせデンタルクリニック	歯科衛生士 日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士 KTSM実技認定者
剣持 君代	公益社団法人 群馬県医師会 群馬リハビリテーション病院	看護師 日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士 KTSM実技認定者

氏名	所属	職種（摂食嚥下に関する資格）
長江 かおる	介護老人福祉施設 松風	看護師
伊藤 茜	介護老人福祉施設 さわらび	言語聴覚士
濱 江里佳	茅野市養護老人ホーム寿和寮	介護福祉士
工藤 和子	養護老人ホーム 和楽荘	看護師

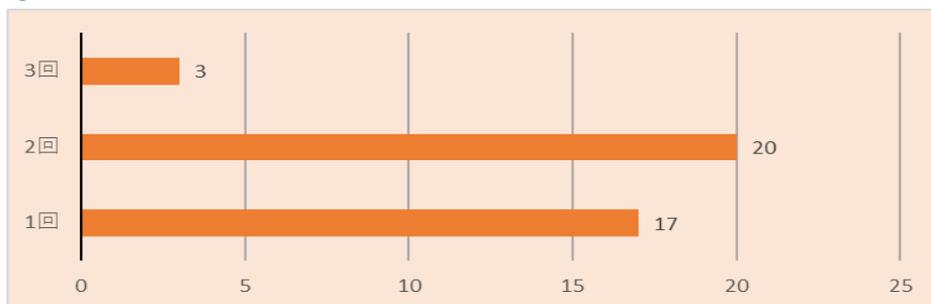
## アンケート集計結果

アンケート集計：40名の回答 回収率：88%

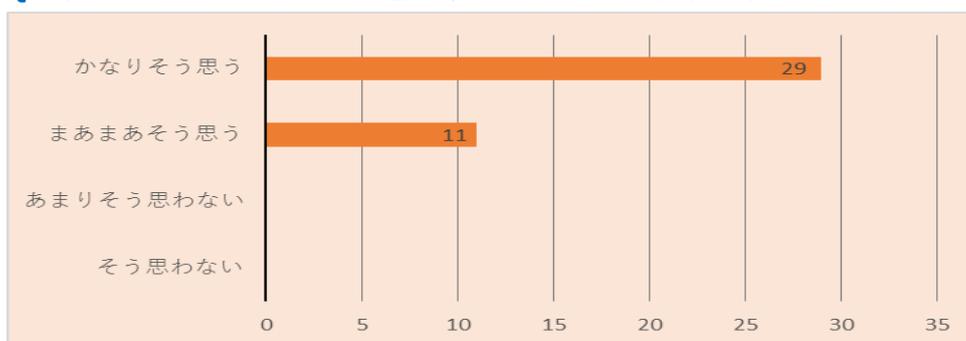
Q1.あなたの職種をご記入ください。



Q2.KTSM 実技セミナーへの参加回数



Q3.本日の実践セミナーの内容は、口から食べる技術に関するスキルアップにつながったと思いますか。



【理由】

今まで意識していなかった視点・新たに学ぶ内容がありました。又、実際にあった事例紹介や現場からの質問に答えて下さったため、対象者に合わせた支援方法を具体的に学びました。午後の実技では、利用者様役も体験したため、介助を受ける側の印象を考

慮した介助方法について見直す機会となりました。

口から食べることの大切さとその理由、また、そのための技術について実際に体験することができ、理解し、身につけることができたと思います。

自己流になりつつあった食事介助方法の見直しができました。

早速意識して食事介助を行なったところ、ご利用者様が食事に集中でき食事時間の短縮ができました。

グループホームでは基本口から召し上がられており、角度をつけて召し上がられる方もいらっしゃるが、食事をする中での姿勢、食べやすさの観点から学ぶことがあった。また、介助をする方に関しては、ご本人の安全や食べる意欲を引き出すために、こちらの関わり方が重要だと再認識した。

K Tスプーンの使い方、食べる時の姿勢など学ぶ事ができた。

環境調整、姿勢調整、食べ始める前にしっかり行うことで、食べる意欲につながり、誤嚥予防を考えるようになった。

実践的な食事介助の方法を講師の先生が行うのを見て、自分も実践することで今までやっていた方法でよかったことも、間違ったやり方やくせを見直すことができた。介助される側を体験することで、食べやすさやペースのつかみ方のコツがわかってきた。

今までの食事介助では食べさせれば良いとの考えで利用者の姿勢等あまり意識せず行ってきました。事故のない安全な食事介助を行っていききたいと思います。

今まで食事介助は食べられれば良い（ご自分で食べる場合も）と思っていたが、姿勢を整える事で食べやすくなり誤嚥も防ぐ事になり大切な事だったという事に気付いて良かった。

今までの食事に対する考え方や施設で行ってきた介助方法などを改めて見つめなおす事ができました。

前回学べなかった技術を今回は新たに学ぶことができました。

再度、見直しすることがわかり、改善し介助をしていきたいと思います。

座り方、角度、声掛け、スプーンの持ち方、お膳の置き方で、その方の食べたいという思いを助ける事ができると細かい事が理解できた。

研修を受けた職員から話を聞いたり、施設内での研修でわかっているつもりでいましたが実際に、小山先生から手取り足取り教えて頂くことで、介助時の細かな手の向き、介助のペース声掛けの仕方等、学ぶことができスキルアップに繋がりました。

昨年実技セミナーを受けさせていただき、実践する中で新たな課題が出てきました。今回受講させていただき、新たな課題として見つかったことに対して、講師の方の意見を聞く事が出来、また、他の事業所でも同じような課題を抱えていることを知りました。

繰り返し行わないと身につかないと感じる。実行してわからないところがあり聞く機会となった。

今まで食事介助を学ぶ機会がなかったが、今回正しい介助方法を知る事が出来た。食べられない事は体のメカニズムや心理的な事、周辺環境を調整する事で改善していく事を学び、スキルアップにつながっていると思います。

食事時の姿勢を調整したり、適切なスプーン介助をしたりするだけでご自分で食事を食べられるようになったり、テンポよく食事が取れるようになったりするので正しい技術を身につけ、実践する事がご自分で食べられることの喜びや介護者の負担軽減にもつながることを再認識する事が出来た。

セミナーを受けなければ気づけなかったことがたくさんありました。食事時の姿勢や、角度など細かく指導して下さり実践もできたためより身に着けることができたように感じます。また、普段オリジナルでやっていたこともセミナーを受けたことで正しい知識を再確認することもできました。

姿勢の観点で食事評価はしてきましたが、より具体的・より実践に近いセミナーだったため再認識できる点多かったと思います。

介助技術については視線やスプーンでの介助法など現場に必要な視点という面でも発見ができたと思います。現場でどう伝えていくとわかりやすいかというアドバイスをする視点でもとても参考になりました。

苦手だったのですが、今回、学んだことを全ては難しいかもしれませんが、食べることが出来ない事でどう身体にも精神的にも影響を及ぼすかを知ることが出来たので、新規入所の方の食形態評価などでも役立てていきたいと思いました

技術の面では、学習してきたつもりでも実際に行ってみると、気付かされることが多いセミナーでした。技術面での感じたことをすぐにでも生かしていける内容ですぐに実践してみることができた内容でタメになりました。

食事介助技術について食べるメカニズムや根拠に基づいて教えて下さったので、みんなが統一した知識で食事介助を行えばスキルアップにつながると思いました。実際にいい姿勢と悪い姿勢を体験してみたりベッドと車椅子上での食事介助を体験してみて、この部分を補ったり、姿勢を整えれば安定した姿勢で食べられるとか、この角度・距離が大事であるということをもっと学ぶことが出来て、勉強になりました。

実際に食事介助をするという業務はしないが、姿勢を含めた食事動作の評価の知識を得る事が出来た。

普段行っているやり方がリスクを上げてしまっている。ゼリーを崩すことをせずに、スライスする。

ポジショニングの重要性を理解でき、実践出来た。

今まで様々な身体状態のご利用者様のお食事の介助に入らせて頂きました。咀嚼から嚥下の動作がいかに難しい事なのか、普通に食べる事がどれ程貴重か、本当に深く感じています。バランスチャートの展開を知る事は、確実に評価に結び付き、職員の感覚で

は無い、素晴らしい評価につながります。評価をする為に、意識の持ち方、観察力、技術、全てのスキルアップにつながります。食事の時の姿勢がいかに生活の基本となるのか考える機会になり、ご利用者様の食事の仕方、様子を見なおす機会になりました。他職員と食事の姿勢、様子により対応についても話し合いをするようになりました。

法人で食事研修を企画し、小山先生の教えを何度かお伝えさせていただきましたが、まだまだ私自身知識・技術の面でも不十分な部分も多く、確認させていただく機会と新たに得たものも多くありました。

やはり実技面で、頭ではわかっているも細かな部分での見落としや、観察のポイント等、復習することができてたいへん良かったです。

前回も参加したが、忘れていた部分があったため、学び直す良い機会になった。

前はポジショニング、食事介助中心に考えていましたが、食べる・飲み込む動作には、いろんな条件や疾患、身体状況を細かく知っておく必要を強く感じました。KTバランスチャートを使いこなし、食べることへの支援を心がけていきたい。

介助される側、介助する側の両方を体験することで食事介助の技法に関してより理解が深まった。また、現在現場で行っているケアの根拠を知ることができたことで、今後他職員へ自信をもって伝えることができると感じた。

知識として得ることが出来たので、次は実際に活用することで、更にスキルアップが出来たと実感が出来ると思います。

基礎の復習から、困りごとの解決方法を教えて頂くまでが今回出来た。

食べ物を利用者様に見せるということ一つでも、自分ではやっているつもりでも出来ていないことがあった。自分が食べさせてもらう体験が今回は出来なかったが（時間が足りなかった）、食べさせてもらうと、より反省点が出るのだと思った。この手技を事業所全員に確実に伝えることは難しいと感じる。

食事介助をする中で細かいポイントやタオルの掛け方など、普段の介助の中で「もう少しこうした方が良い。」などアドバイスを頂きスキルアップすることが出来たと思います。

ベッド上、車椅子での基本姿勢と食事介助方法が習得できました。

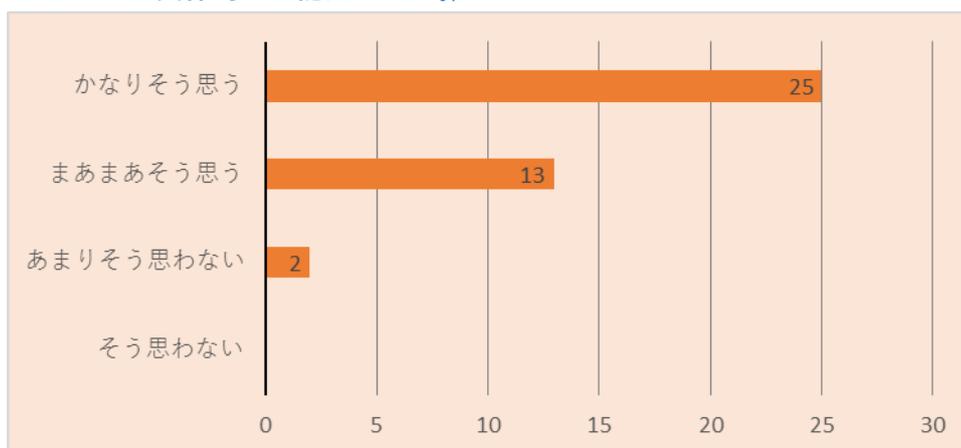
自分自身のスキルアップには繋がったが、どのような形であっても実践をしないと意味がないと思うので、これからの活かし方次第だと思う。

セミナーでは短い時間ではありましたが、場面を想定して実践が出来たので繋がったと思う。"

今回講師の補助に入らせていただいて、人に教える方の立場に関わらせて頂いて、自分のできていないところなども再確認することができスキルアップにつながると感じました。

今回は最初に自分たちのみで正しい姿勢保持を実践したので前回教えてもらいながら実践するよりも自分たちで考えながらできたのでより技術が身につくようになった。また前回のセミナーより疑問に思ったことを今回のセミナーにて質問することができ理解を深めることができた。

#### Q4. 本日の実践セミナーは、今後の実践の場面で活用することができますか。（どのように現場で活用していくか具体的にご記入ください。）



#### 【理由】

ケアハウスでは自力摂取される方が暮らされているため、介助の介入がありませんが、口から食べることの楽しみが続けられるよう、利用者様の様子や状態を見守り・変化に対応できるようアセスメントに努めたいです。参考書や資料を確認しつつKTバランスチャートの視点を活用し、現状把握・援助方法を検討していきたいです。

実技研修で行った車椅子やベッド上での介助の方は、いらっしゃらないが、食事の途中で手が止まってしまう方に、食事の促しの

方法や姿勢を直すことなどを実践していけると感じました。

自力摂取ができず加えて会話によるコミュニケーションがとれないご利用者様と食べ遊びをされてしまうご利用者様への食事介助時に活用しています。ただし、ミキサー食に関しては担当医師の指示であり、またご家族様の考えも踏まえていかなければいけないので立場上進言するのはなかなか難しいと思いました。"

ご自分で召し上がられる方に関して、食べてはいるが不良姿勢（円背のまま召し上がっている）の方が数名いらっしゃる。食べにくさ改善、誤嚥防止のためにサイドテーブルを使用できる方は使用して頂いて、改善しない会場で召し上がられる方に関しては、不良姿勢（左に傾いてしまう）を直そうとクッション等で対応しているが、イスやサイドテーブルの見直しをしたいと思います。

（イスを使用しているが隙間からクッションが逃げ、上手く支えられない）また、嚥下のタイミングから介助はゆっくりというよりテンポ良く、舌の中央にのせるということを学んだので実践したい。

ご利用者様一人一人のバランスチャートの活用をしていきたいと思った

環境調整は今までもできていたが、個々に合わせた環境調整、（キョロキョロしてしまう人には周りに人がいない環境を整え、時間をずらす。）を行っていきたい。姿勢調整、食事姿勢の90°ルールを守る。足台を調整し、足台や床に足底がしっかりつくようにする。全介助の利用者様の介助のペース、1口量、言葉かけ等、実技を活かす。基本を大切に。円背の利用者様はベッド上、もしくはティルト車椅子で姿勢調整すると教わったが、人員配置やティルト車椅子の数の問題、本人の精神面を考えると難しいように感じた。今は車椅子で何とか自力で食べられている

介護現場では車椅子に座り食事を摂取する事が多いので車椅子とテーブルの高さ車椅子上での姿勢、足の位置、テーブルに両腕の肘を乗せる等を正しく行い、利用者が安楽に食事を摂取出来る様に行い問題等あれば見直す。

実践の場で活用したいが、正直に言う職場内の認識がいまひとつで落とし込みが難しく感じている。ユニット内で自分ともう1名が同時にセミナーに行っているので活用しなくてはもったいないと思う。なんとか活用していきたい。

姿勢が斜めに傾いてしまうご利用者がいらっしゃるのクッションやタオルを使ったポジショニング方法を参考にしていきたいと思います。

要介護5の一部介助の利用者様が上手く手先を回転させて召し上がることが難しい方がおり、講師の方に相談をしました。食事の姿勢から「こんなを試してみても？やってみてダメなようならこれもやってみて？」と教えていただきました。一つ一つ教えて頂いたことを実践してみたいと思います。

他職員の方へ伝達する上で、研修の内容が役立つと感じる。施設内の職員も多く参加して下さったのが良かったと思う。

介助する時のスプーンの角度や車椅子、椅子とテーブルの位置や姿勢に注意する。

施設でも体型に合わせた車椅子やテーブルの高さ等も調節できる物に変えているので、スプーンの手添え方やお膳の角度など、すぐにでも実践できると感じました。

研修を通してしっかりと学ばせて頂く事が出来たので、教えて頂いたことをしっかり生かせる場を施設の中で作っていききたいと思います。特に、食事時の姿勢については、ダメな姿勢を施設でもよく見かける為、施設内研修と併せ、その場、その場でみかけた時に職員へ伝えていきたいと思います。

現在KTスプーンを使用している方でも姿勢の修正が必要な方がいますので、まずは今回の学んだ姿勢のポイントを取って頂けるように対応をさせて頂きたいと思います。そして、よりご自身で口から食べていただく事の喜びを感じて頂けるように支援をしていきたいと思います。

スプーンの扱い方のように小さなことから意識して行っていききたいと思います。

今の現場では、食事介助をする事は立場的に控えていましたが、お昼のミールラウンドの時には少しずつ介助が出来るといいと思います。

まずは食事姿勢が気になる方や自力摂取がなかなか進まない方を1~2名ピックアップし、その方にあった正しい姿勢調整を行う。代表者が率先して姿勢調整を行い、姿勢調整に必要な物品準備を行う。写真をとって他職員にも分かりやすいように掲示し、徐々に実践、浸透させていきたい。また、姿勢調整する方にKTBCを用いて姿勢だけでなく、ご本人の摂取意欲や食事動作など様々な視点でアプローチしていけるようにしていきたい。

まずは自分で食べられる時と介助しないと中々進まないことのある利用者様を何名かピックアップし、セミナーに参加した職員で

指導していただいたようにポジショニングをしていこうと思います。その後その方にあったポジショニングが見つければ他職員にも共有し実践していこうと考えています。

今回の教えていただいた技術は現場で多くの人に伝え実践できるとよいなと思います。基礎的な摂食嚥下障害の知識、実践的な今回の技術含め現場の理解度や認知度を確認し勉強会などできることをしていけたらと思っています。(常日頃、嚥下評価は行っているのですが、姿勢調整などリハビリ職を巻き込んで日々の改善できる点から少しずつ共有していけるよう積極的に多職種に声掛けをしていけたらと考えています。

ベッド上で食事を摂取する利用者様に対して、すぐにその方法の全てを実施することは難しかったりしますが、いくつかは実施したり、ムセが起こった際の対処法についても、今後、活用していこうと思います

まずは、全職員に内容を理解していただくために研修を実施したいと思います。そこから、どのような方が難しいのか等皆で洗い出しながらその方にあった姿勢や食事方法を検討・実践を繰り返していきたいです。

自力で食事を食べられる方の中には、時間が経つと姿勢が崩れる方や疲れてしまう方もいるため、今回学んだことを活かして、その方をアセスメントして、より自力摂取しやすい環境を整えられるようにやってみたいし、整えてあげることでどのように変化するか観察していきたい。また、正しい食事介助方法が実践できるように指導していきたい。

食事動作で課題があるご利用者への対応として、姿勢評価を行うポイントが明確になった為、以前よりスムーズに介入することが出来る。姿勢だけでなく、KTバランスチャートを参考に他の問題点も現場のスタッフと一緒に検討する事が出来る。

実際に一人の入居者様をモデルに行う。

食事介助の場面で対応をして行きたい。

現在、ベッド上にて全介助でお食事介助に入らせて頂いている方、車椅子の方もいます。全身の体勢、腕の角度、足の角度、圧の抜き方、等自分が患者役を経験する事で、その違いが身体で実感出来る事が出来ました。すでに、現場では実際にポジショニングの取り方から、スプーンの運び方等、教わった出来る事から始めています。正しいポジショニングから、自力での食事が難しい方が自力摂取につながった例を聞いています。そこを目指して活用します。

現在、ベッド上にて食事を召し上げご利用様がおられます。左麻痺、右もほぼ力が入らず日によっては姿勢の維持も厳しい時もあり、また口の開きも悪くムセもあり対応に悩みがありました。今回の研修にて食事をする時の姿勢の角度、態勢の仕方は直ぐに活用させて頂いています。食事介助はご利用者様の食事動作に気を付け、見直しをさせて頂きました。この研修で手にしたスキルを他の職員と共有し勉強しております。

最期まで口から食べられることは誰もが望むことであり、幸せなことだと思います。自分の手で、自分のペースで食べたいという方も多くいらっしゃいます。施設でもなかなか自分で食べることが難しくなっている方もいますが、その方にとっても、職員にとっても、自分で食べられるということが一番であるため、ちょっとした対応でこんなに違うのだということ、小山先生からの学びで実感しているので、利用者様へしっかりと実践で活用していきたいと思います。また、指導できるようなさらなる知識・技術の習得に努めていきます。

食べ終わるまで時間がかかる方に、よりスムーズに食べていけるような介助ができるようにしていきたい。

職員全員で取り組み、特別のことではなく、当たり前のケアとして実施していきたい。

スプーンテクニックはとても参考になった。KTスプーンの特徴を活かして、全介助で食事をされている利用者様に対して実践したいと思っている。

食事の際、環境や姿勢に問題がある方に対し、食べやすい方法を考えたいです。

姿勢の点から、実際にデイでの食事時には肘がテーブルの上に出ている方は少ない。テーブルの高さがすべて同じであるため、足台は使用しているが、これから考えなくてはいけない課題だと思う。

口腔内に入れる時のスプーンの角度、力の入れ方などは実践していけそうですが、タオルを入れたポジショニング等はまだ一人で実践できる自信がなく、まだ不安に感じます。

むせや誤嚥性肺炎を反復される方の食事時の姿勢、食物形態、咽頭残留の有無などを確認し、安全で効率的な食事摂取が出来るように取り組んでいきたいです。

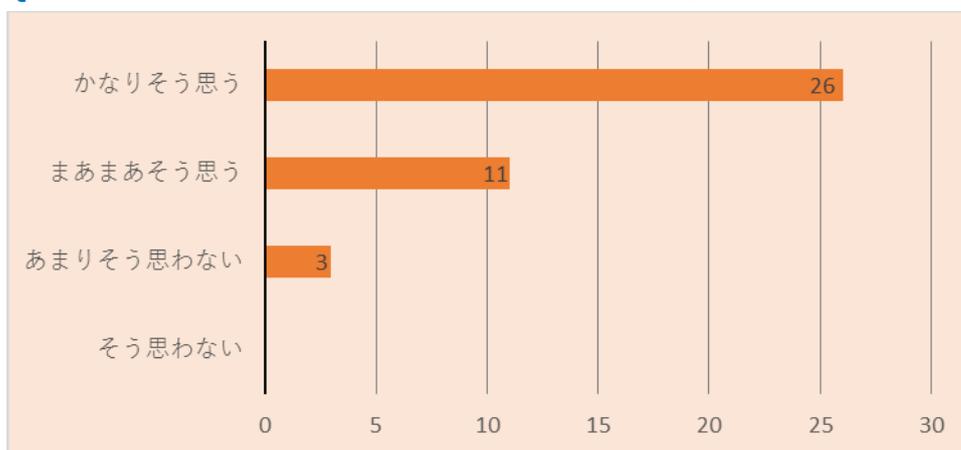
『斜め45度の位置で見せよう』『3つの閉める』等理解して実践出来ることもあるが、タオルを挿入しての姿勢作りは他スタッ

フにもセミナーの内容を伝えて確認し合っていかなければ出来ないと思う（セミナーを受けたが、内容自体を確実に理解出来ているか不安な為、自分で学び続けなければいけないと思う。実際セミナー内でも講師の指摘が入っていることも多かった為）。現場での活用方法・自分が実践する場合は、介助方法を日頃から常に意識をして実践する。他スタッフへは会議や勉強会等から伝え実践をしていく。

なかなか当施設には食事介助の必要性のある方が殆どないため、実践の場が乏しいのでできると思いますかと聞かれるとそう思わないになってしまいます。

自分の施設ではベッド上での介助が現在ないためベッド上の姿勢保持や介助方法は活用できないのではないかと思います。また施設では食事の時間は利用者様全員（65名ほど）が食堂に集まって食事をするためオーバーテーブルなど使用したくても食堂のスペースがなく使用できない、さらに金銭面的に福祉用具をレンタルするのが厳しい方もいて正しい姿勢保持をさせるのが難しい面があると感じた、ですが机の高さを調節できなくても本などを置いて高さを補うことや、足台を段ボールなどで作るなどの工夫はできると思う。

#### Q5. 参加前と参加後で考え方が変わったと思いますか。



#### 【理由】

これまで、医師の指示や判断に注目していましたが、口から食べられることの幸福感も重視できるような視点を持ち介護現場で関わっていきたく感じました。医療的な視点に対し、ご本人の思いはどうなのか照らし合わせ、KTSMの視点を活用しサポート方法を考えていきたいと思いました。

口から食べることの大切さについて理解しているつもりでしたが、研修に参加し、より実感を持って考えられるようになったと思います。

バランスチャートに当てはめる事でご利用者の状態を総合的にとらえる事ができると感じました。参加して終わりではなく、今の現場で役立てたらと思っています。

一度実技セミナーに参加はしていても、理解しきれていなかったり、不良姿勢に対して“どう改善すれば良いのか判断が出来ずにいた。それらができるようになったとは言えないが、”どうしたら改善するだろう“とより考えたり考える幅が広がる一歩となったと思う。

口から食べることの幸せや重要性を学ぶ事ができた。食べる事が大好きな私は、食べる事が苦しい事になった時研修の日の夕食時家族と話しました。胃ろうにはしないほしい事、最後まで口から食べたい事。

根本的な考え方は変わっていない、最期まで安心して食べてほしいという思いは変わらない。最期は食べられなくなって亡くなる、その最後まで誤嚥や苦しい思いをせずに食べられるかは介助する側の腕、力量にかかっている、職員みんなのスキルアップができるとすごい職場になると思った。実際は難しいが、家族や本人と食べられなくなったときどうするか話し合っておくことの重要性を改めて考えたい。

躊躇せず積極的に行って行きたいと思う様になった。

参加前はどんな風でも食べられれば良いと思っていたが、環境を整えたり、姿勢が良くなる事で介助なしでも食べられたり、誤嚥

を防ぐ事ができる事にしっかり気が付き、ご利用者の生活レベルが向上する事に期待が強くなった。

いままでは絶飲食になってしまった方は仕方がないのかなと思いそこで終わってしまっていました。食事の大切さを知り、今後少しでも経口摂取していただけるよう食事の知識を学んでいく必要があると感じました。

昨年参加させていただき、そこで食の大切さを学びました。今回参加させていただき、今回は2名のご家族より食に対する思いを直接聞くことができました。又、入所されている施設の対応なども聞くことができ、改めて施設、ご家族の方と共に利用者様を支えて行かなければならないと教えられました。

実践セミナー後に注意して介助を行ってききましたが、今回のセミナーでの内容をもとに実践につなげていきたいと思えます。

ご自分の力で少しでも口から食べて頂きたい、そのためには、ただ口に入れるだけの介助だけでは駄目だという事。細かい気配りが必要と感じる。

食事のペースや声掛けに対し、話しかけるタイミングが間違っていたなと反省しました。食事の姿勢が大切だとは、わかっていたのですが、バスタオル一枚で、食事がおいしく食べられる、食べられないの変化を自分で体験して変化に気が付くことが出来ました。ただ、食事を食べられることではなく、いかに食事をおいしく、負担なく召し上がって頂くかを考えながら、介助をしていきたいと思えます。

実際セミナーに参加し、実体験としてポジショニングをご利用者役として受けると、普段ご利用者が食べている姿勢はとても筋緊張がある方が多く、ひじの高さ、テーブルの高さが合っていない方もいると感じました。逆にそれぞれがその方に対して対応が出来る、自ら食べる事に対して意欲的になれたり、食事が苦痛なく、より美味しく感じて頂けるのではないかと思え、実践を試みたいと思えました。

姿勢・スプーンの使い方、食べやすさ等に気が付き得られたと感じる。参加後左手での介助や食べる姿勢改めて意識して行うようになっている。

食事をする事が苦痛な方には無理に促す事はあまりしたくない、食べたくないという事も尊重すべきか、と置いていましたが原因をなくせば自然と食べる事ができるという考えが変わった。食事支援の具体的な技術や工夫を身に付けていく必要がある事に気づいた。

ただ食事動作や食事姿勢といった1点だけに目を向けるのではなく、KTBCにもあるように食が進まない原因は何があるのかなど、個別に見るのではなく、総合的に見ていく事が大切で各方面から様々な視点でアプローチしていく事が重要だという認識が変わった。

食事の場面でのどの部分に注目したらよいか、気にするようになりました。セミナーで正しい姿勢を見たことで姿勢の崩れている人に目が行くようになりました。また、セミナー後に実際に1人の利用者様をピックアップし、ポジショニングを試みたところスムーズに食事ができていたのを見て他利用者様にも実践していきたいと強く思いました。

明確なポイントを提示していただけたので理解しやすく、注目しやすい視点に自分のポイントが変わったかなと思っています。食事評価時も姿勢というポイントは以前から重要と考えてはいましたが、より気になるようになり改善点がたくさんみつけれられるようになりました。

以前は、そこまで深く考えずにムセもなく食べられるかどうかを考えていましたが、これからは、食形態も上げて行けるか、どうしたら、食事時の体制を維持できるかを含めて、より深く、食事の様子を観察して行こうと思う

以前は、姿勢に関してもこちらから見てまっすぐになっているから大丈夫だろうという考えでいた部分が大きかったのですが、実際に体験してみることで、より楽な姿勢で食事を摂ることが大切であることを学びました。誰もが美味しい食事を摂りたいと考えていることであり、それをしっかりと支援していくこと・最後まで口から召し上がって頂くことの重要性を認識することができました。

食事介助についてセミナーで学んだことを職場内で定着していく為には、実際に体験しながら学んでいかなければ身につかないと感じた。今回のセミナーで根拠に基づいた介助方法を学ぶことができたと思うので、定着できるように発信していかなければならないと思った。

食事姿勢について曖昧だった知識がいくつか明確になった。わずかな設定変更で動作の努力性が軽減するのを実際に体験にて感じ

る事が出来たため、今後詳細に評価する必要があると感じた。

安易に食事をキザミにすればいいというわけではないということ。

口から食べる大切さを感じられた。

口から食べる事がとても大切で、重要で、ご利用者様の希望でもあります。でも、様々な食形態を試し、もうこれ以上は無理だと、正直言いますと、諦めがあったかもしれません。出来る事は全てやったのだと思い込んでいた事が多々あったのだと、反省しました。食べられなくなる前に、様々な展開をする事で、長く口から食べる喜びを感じて頂く。

今までは食事の姿勢は倒れない、傾かない姿勢で良いとの思いがありました。今はいかにご利用者様が安定した姿勢を取り、食事を楽しまれるようにするためにはどうするのが良いのかを考えるようになりました。

アセスメントの重要性、多角的にアセスメントできる目を養うための知識習得が必要であること。口から食べ続けることの重要性。

介助される側を体験することで、正しい技術で介助することの重要性を認識した。

食べこぼし、食べれない根拠を突き詰めることが少なかった。KTバランスチャートを使用することで、どこに問題があるのかが見え、問題改善がしやすいと考えるようになった。

前回のセミナー以降、現場で取り組みを行ってきたが、状態改善が見られずやや足踏み状態であると感じていた。しかし今回知識と技術を深められたことにより、改めて食事介助に向き合えると思う。

KTSMにおける食事のしやすさという観点から、入居者様を見ることが出来るようになりました。

利用者様一人に対して、かなりの数のバスタオル等を使用することについて、実際の食事介助を必要とされる方が多いデイサービスではどうしているのか？と考えた。持参して頂くのか、デイで用意するのか…。職員全員がこの研修に参加していればみんなが相談しながらというのもあるが、自分だけが参加して、どこまで伝えられるのかが不安になった。テキストの写真などを用いて何度も実際に伝えるしかないのだと思った。なんとなくの形でなく、確実な形を伝えることがよほど自分に自信がないと難しい。

援助者の思いやりと創意工夫が大切だと仰って下さり、工夫次第で口から食べる事が少しでも増えていくのであれば、もっと自分の技術のレベルアップと工夫を考えていきたいと思いました。

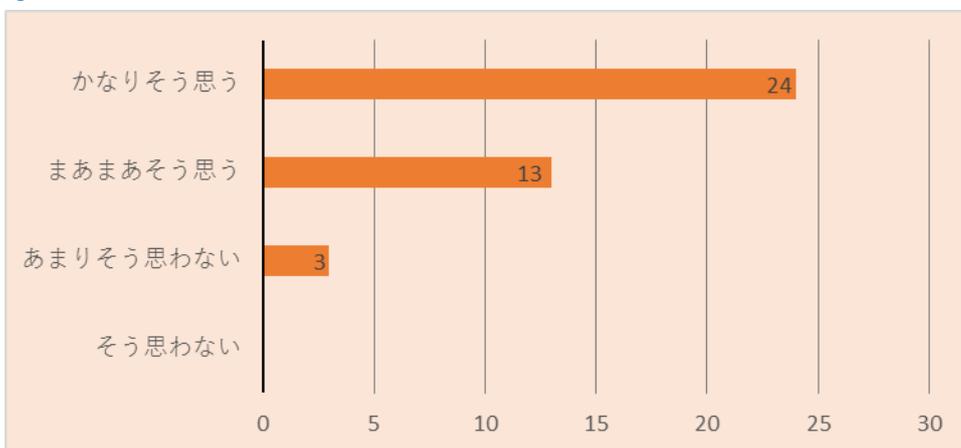
食事の姿勢を正しく保つことにより、覚醒が保たれ、安楽で安定した姿勢で食事が摂れる事を再認識しました。

元々考えていた、思っていたことと大きく違いがなかった為。セミナーを受けたことで、考えていたり思っていたことを漠然とではなく、具体的に実践に移していく手法や言葉として表現する内容を学んだと思う。

座学だけではだめだと常に思っているもののなかなか実践できないとの言い訳をしていたのでなにか実践して自分を高める機会を、声を出して増やしていかないと何も伝えられないと感じています。

今までの介助がいかに自分流になっていたか思い知らされた。自分の介助のせいでもしかしたら利用者様が誤嚥をしている可能性もあるということが分かって怖いと感じた。

## Q6. 実技セミナーの学びを自施設で研修会や勉強会を企画し実施したいと思いますか。



### 【理由】

利用者様の状態に合わせ、現状維持・早期予防を多面からサポートできるよう、ケアハウスの施設職員だけでなく、普段から利用

皆様と関わるヘルパーさん・ご家族様に対しても、何かしらの形で広めていけるような方法を考えたいと思います。

まだ、研修への参加が1回のため、理解が不十分な所もあるかと思いますが、現場で活用できるものがあれば実施できればよいと思いました。

現場の食事介助が統一されていない為、ご利用者様に負担をかけているのでは？と思うときがあります。他職員にも知ってもらって日頃の食事介助に反映できたらと考えています。

研修の中で自施設の環境に当てはめて考えると、改善したいと思うことが浮かんだ。すぐに KT バランスチャートを導入し・・・という訳にはいかず、時間は要するが少しずつ KTSM 実技セミナーで学んだことを伝え取り組んでいきたい。(今月実施予定) また、伝えていくために私自身、より学びを正しく身につけておくことが重要だと感じる。

もっと多くの職員が参加し施設全体で真剣に考えていかなければならないと思う。医療、主治医からの指示があつての食事形態でもありトロミ、ミキサー食、極小刻み食を変える事は施設側としては困難にあると思う。

研修で学んだことをグループホームの職員みんなができるようになれば、素晴らしいと思うが、なかなか現状は厳しい。以前、職員会議で勉強会を行ったが、研修を受けた職員間でも考え方、学んだことへのとらえ方が異なった。実技を現場で伝えていくには、自分は力不足だと思う。自分が学んだことは利用者様、職場に還元したいので、勉強会は行いたい。研修にて、講師の方から、実技で行うのは基本のことだから、実際の現場で“こうしたら、口を開けてくれた”、“こうしたら飲み込みがよかった”というのを共有できることが、大切と学んだので今まで以上に伝えていけたら良いと思った。

職員全員が正しい食事介助が出来る様にする為。

落とし込みが難しく思うが、ご利用者の為と思い、参加した職員と協力して皆に伝えていかなければいけないと思う。

どれだけ食事が大切な事なのか知っていただけるようセミナーに参加した私達が多くの人に伝えていく義務があると感じています。講師の方に食事の際に困っていることを相談させていただきました。「こんなの試してみたら？」と案を頂くことができたので、それを職員間で情報共有をして試してみたいと思います。月1回実施している全体職員会議の時に行ないたいと思っています。

KTBC の研修を行い、施設内で実施をしていく予定です。

まだ勉強不足だと感じます。

施設内での研修をしっかりと行い、落とし込み、通常の流れの中で自然に全職員が出来るようにしたいと思います。

今回セミナーに参加したメンバーだけでなく、参加していない職員も巻き込みながら、包括的に取り組みたいと思いました。食事に関わる職員が共通認識でご利用者と向き合い、口から食べる幸せを、一人でも多くのご利用者感じて頂きたいと思うため、今回参加したメンバー中心に勉強会の実施を検討していきたいと思います。

参加していない職員の方に実施したいと感じる。自分自身の技術の向上も課題と感じる。

研修や勉強会の企画とまではいなくても、横に広げる事、仲間、同職種へ伝えていこうと思います。食事形態についてはキザミ食の危険性を考え、現実的に取り入れられる方法を協議していきたい。

このセミナーで学んだ事を現場で実践し、浸透させていくためにもまずは、自分自身が学んだ事、感じた事、体験した事を研修という形で他職員へ共有し、実際に食事時の姿勢調整やハンズオン、正しいスプーン操作などを体験してもらい、口から食べる技術の必要性を実感してもらうことが必要だと感じたから。

12月にある施設内研修で、セミナーで学んだことを他職員にも共有していきます。正しい知識や、実際に利用者様に実践してみた変化等を研修でつたえていきたいと考えています。

食べることを最期まであきらめない視点は私自身も大切に日々過ごしています。ST ひとりではそこへ向かってはいけないので、ぜひ取り組んでいけたらと思いますしそれも ST としての仕事かなと考えています。

今後、実技セミナーで学んだことを施設内で研修を行なう企画を受講した職員内で考えているので、他の職員にもセミナーで学んだことを研修で体験して、広げて行けたらと思う

食べることの大切さは常に感じていますが、なかなかそれを研修等でしっかりと行えていない部分もありました。そのため、今回学んだことをしっかりと皆さんに伝えていき、全員が“食べることの大切さ”をしっかりと理解していく必要があると感じたため、今後、継続的にしっかりと伝えて行く必要があると思いました。

まずは今回学んできたことを落とし込むためには研修を設けて、介助を体験しながら研修を実施して広めていきたいと思いました。同職種には今後ポイントを押さえ、伝達する予定。

しっかりと自分自身が理解できていて実施できるか不安の為。

まだ、実践出来るという自信はないが、やっていきたいと思います。

まずは、教わった事を共有し今実践しています。これからは、さらに勉強会を開き一つずつ身につけていきます。全員が、食べる事の大切さを日々実感していますので、さらにスキルアップにつなげていきます。ありがとうございました。

今直ぐに実行するため勉強会を翌日よりいる職員で行っております。

まずは施設職員、そして法人職員へしっかりと伝えていけるよう、さっそく12月に施設内研修を企画しています。1月の実技セミ

ナー研修にも申込みさせていただきましたので、自分自身の自己啓発も図っていきたくと思っています。

ご利用者の皆様に、美味しく、安全に召し上がっていただきたい。

自分だけで取り組むことは限界がある。チーム全体で実施することで、専門的な視点の意見も出し合うことができる。

セミナーでの学びを現場の職員にも伝えられたら、今よりも前向きに食事介助に取り組めるのでは、と感じた。そのためにも自身の理解を深め、今後に繋げていきたい。

実際に行って、しっかり技術として活用出来るようになってから、考えたいです。

研修は必ず伝達するが、一度ではなく、継続して行くことが大切だと思う。職員の関心、理解度にもかなり差があると思われる。同じユニットの職員に研修としてお伝えする機会をつくって頂いているので、本日のセミナーの事もまじえながら説明していければと思います。

セミナーで学んだ内容を現場スタッフに伝達し、全体で認識を高めていきたいと思っています。

一人でも多くの入居者様によりよいケア・技術を提供したいし、すべきであると思う。生活を支える上で、それは一人では困難でより多くの施設スタッフと共に実践することで実現に近付く為

何事も同じ方向性でいかないと良い介助はできないので統一した意識は重要だと思っているので施設研修は行いたいと思います。

正しい姿勢保持や食事の介助の仕方はできていない職員も多いため身に付けてもらいたい。また職員が正しい姿勢保持を知ること  
でQ4での姿勢保持をするための工夫を考えていけるのではないかと思います。

## ～演習風景～



1・2グループ



3・4グループ



5・6グループ



7・8グループ



みなさんお疲れ様でした！口から食べる幸せの輪を広げていきましょう