



## 令和6年度 トリプル改定について(診療報酬)

十善会病院 大下 正美

今年度、診療報酬・介護報酬・障害福祉サービス等報酬のトリプルでの同時改定が行われました。そこで当院で新しく取り組み始めた3つの加算についてご紹介します。当院は病床数188床(急性期病棟と地域包括ケア病棟、4病棟)です。給食業務は委託化しており、病院側は長い間、管理栄養士2名でしたが、NST加算新設後に1名増員しました。今回はそれ以来の約12年ぶりとなる増員を実施し、医療現場で専門職としての役割を果たせるよう、そして新たな加算に繋がるよう準備を始めました。

【リハビリテーション・栄養・口腔連携体制加算】では、算定要件を満たせるよう“土日も出勤できる体制”を整えました。働き方改革が推進されている中、これを打ち出す事は容易ではありませんでしたが、「急性期病院に勤務する私の役目は何か」を心の中心に置き、他部署とも検討を重ね、土曜日や輪番翌日の日祝に勤務するシフト制としました。これにより、早期に患者様やご家族に関わることができ、これまで以上に栄養管理体制が充実しました。

今回の改定によって見直された【生活習慣病に係る医学管理料】は、医師・看護師と連携を取りながら栄養面の介入をさせていただき、患者様からは「この病気にどう向き合えばいいのか悩んでいたけど、栄養士さんの話を聞いてスッキリしました!」「目標があるとやる気が出ていいですね!」などの声をいただいています。また、今まで栄養部門の業務は「入院」がメインでしたが、この加算を取り始めてから、管理栄養士が午前中外来に常駐するようになり、これまで関りの少なかった「外来・在宅」の患者様の栄養相談ができるようになったことも、加算以上の利点だと感じています。

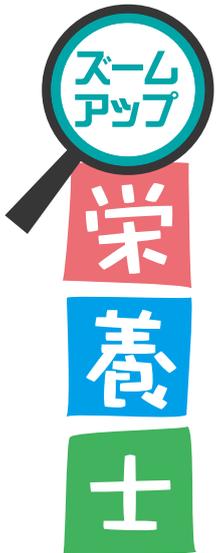
【栄養情報連携料】は、“管理栄養士のいる施設かどうか・・・”というところから模索し、連絡をとり・・・と、少人数で日々忙しく業務をしている中で、そこまでの時間がなかなか取れず、大きな件数アップはできていませんが、確実に以前よりも「情報提供書」を作成し、退院時、患者様にお渡しする機会が増えています。

さて、私たち管理栄養士に求められていることは何なのでしょう。

管理栄養士は、外来・入院・在宅での栄養管理において、全年代の人々の健康維持・増進に貢献することを求められていると思います。超高齢化社会によって生じる多くの課題に対応するためにも、医療現場を取り巻く様々な動向に注目しながら、生涯教育・研修会・学会参加等を通じ、常にスキルアップを続けていかねばならないと今回の改定を受けて、強くそう感じています。

病棟での業務の様子





▶▶▶ このコーナーは最前線で働く栄養士のコーナーです。

公衆衛生協議会 長崎市役所

森山 優理花さん

## 市役所の栄養士として

私は今年の4月に長崎市役所へ入庁した、1年目の行政栄養士です。市の栄養士として栄養指導に関する業務を行っています。また、私が所属する部署は保健所の役割も担っており、保健所の栄養士としても業務を行っています。具体的な業務内容は、食生活改善推進員の事務局業務や食育の推進に関する業務、特定給食施設等の指導などです。

食生活改善推進員の事務局業務については、長崎市は地区ごとに11の支部があり、各支部で年間の計画を立てて活動しています。各総合事務所が直接的な支援を行い、その取りまとめを行うのが事務局の役割です。食生活改善推進員の方と実際にお会いする機会は限られているのですが、総会や研修会、理事会などを通して、食生活改善推進員の方がいつまでも元気に活動できるよう支援に努めています。

食育の推進に関する業務では、長崎市民一人ひとりが「食」について意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することを目的に、様々な取り組みを実施しています。6月の食育月間には、

食育関係課の協力も得て長崎市立図書館にてパネル展示を行いました。食育ピクトグラムに合わせて作成した取り組み報告のパネルを展示し、長崎市の食育に関する取り組みを紹介しました。また、市が策定している食育推進計画について知ってもらうため、市ホームページの二次元コードを載せたポスターなどを展示し、啓発を行いました。

保健所業務である特定給食施設等の指導では、対象の給食施設に出向き、栄養管理や給食管理などについて指導・助言を行っています。現在は先輩栄養士の方に主とさせていただき、私自身学びながら巡回指導を行っているところです。適切な指導・助言は利用者の方々の健康増進にも繋がるため、法令やマニュアルに基づき責任をもって従事する必要があると考えています。

新人の行政栄養士として、今後新たに学ぶことや経験することが数多くあると思います。勉強会や研修会にも積極的に参加して知識を深めるとともに、近隣市町の栄養士の方々とも関係を築いていきたいです。



食生活改善推進員定期総会



6月の食育月間における図書館でのパネル展示

令和6年度

# 第2回栄養学術研修会を開催しました!

令和6年10月5日(土)長崎国際大学で、第2回栄養学術研修会を開催しました。当日はハイブリット研修会の形式で開催し、延べ111名【会場65名(学生8名、ボランティア学生4名含む)、オンライン46名】の皆様に参加いただきました。

講演1では長崎リハビリテーション病院、栄養管理室長 西岡心大氏より「GLIM基準による低栄養診断と栄養管理のゴール設定」について講演いただきました。西岡氏はGLIM基準を用いた栄養管理の実践においてまさに第1人者として活躍されています。



西岡心大氏

GLIM基準は栄養スクリーニングと表現型基準・病因基準の判定、重症度判定から構成されており、それぞれの判定基準や最新の研究報告等を含めて解りやすくお話していただきました。体重・筋量などを通してどのような最終目的を達成するのか、栄養状態の改善、ADLの向上、ゴール設定の重要性を改めて痛感しました。



野中文陽先生

講演2では、長崎大学大学院医歯薬学総合研究科離島へき地医療学講座 助教 野中文陽先生より「地域のチーム医療でアプローチする糖尿病とCKD〜長崎県の地域特性を踏まえて〜」について講演いただきました。野中先生は五島市で遠隔医療、モバイルクリニックでの患者診療にも取り組まれ、五島市の医療をささえる医師の一人として活躍されており、五島市での取り組みについて実例を示しながらお話していただきました。

2型糖尿病患者が初めて発症する心血管疾患でCKD、心不全が多くを占めています。どのように血糖を改善させるかと同時に、心臓や腎臓をどう守っていくかを意識した薬物療法における薬の特徴について話していただきました。

また糖尿病におけるスティグマ(偏見・差別)についても、動画を示していただき、医療従事者により患者へのスティグマが治療の自己中断につながる危険性等を示していただきました。私達も医療スタッフの一人としてスティグマに関する知識と理解を深める必要性を感じました。

## 野菜料理をもう1品

### ヘルシーメニューで健やかに! 減塩でも美味しく。

作り方

## マッシュポテトの野菜ごろごろグラタン

### 材料(2人分)

じゃがいも.....中2個(200g)  
 塩.....小さじ1/5(1g)  
 ブラックペッパー.....小さじ1/2(1g)  
 豆乳.....150ml  
 白菜.....2枚(110g)  
 アスパラガス.....4本(80g)  
 えのき.....10g  
 アボカド.....1/2個(60g)  
 ナス.....1/2本(60g)  
 オリーブ油.....小さじ2  
 パン粉.....小さじ2  
 粉チーズ.....大さじ1(6g)

### レシピの特徴・お勧めポイント

R6.10.12(土)に開催した西彼支部第1回スキルアップ研修会のワーク「Chat GTP(会話型AI)を活用した献立作成」で作成した1品です。旬の食材や美味しく魅せる盛り付けなどをAIに投げかけながら、今回の記事に取り組みました。西彼地区にゆかりの強い食材をたっぷり使った寒い時期にぴったりのあったかメニューです。



#### ①マッシュポテトをつくる

じゃがいもの皮をむき、うすくスライスして豆乳でゆでる。やわらかくなったら滑らかになるまでつぶし、塩、ブラックペッパーで味を調整する。

#### ②野菜を切る

白菜:ざく切り / アスパラガス:斜め切り  
アボカド:小さめの角切り / ナス:輪切り  
えのき:切ったアスパラくらい幅にカット

#### ③野菜を炒める

フライパンにオリーブ油を入れ火にかける。白菜・アスパラ・ナス・えのきを加え、中火で軽く炒める。しんなりしてきたら火をとめ、アボカドを混ぜ合わせる。

#### ④オーブンで焼く

グラタン皿にマッシュポテト→野菜→パン粉→チーズの順に盛り付ける。180℃に予熱したオーブンで表面にこんがり焼き色がつくまで焼く(15-20分)

#### ⑤仕上げ

ブラックペッパー(お好み)を軽く振りかけて完成!

1人分	エネルギー/214kcal			
たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	食塩相当量
8.5g	12.7g	26.7g	14.6g	0.6g

提供/西彼支部 公衆衛生協議会 長与町役場 尾崎 明穂

# お知らせ掲示板

おめでとうございます!!

## 厚生労働大臣表彰

### 栄養指導業務功労者

松尾 美穂子さん 松田 恵子さん

## 日本栄養士会会長表彰

### 栄養橋寿会員

岩佐 弥生 (敬称略)

### 会員在籍 50年

池田 晴美 馬場 豊子 正林 久美子 (敬称略)

### 会員在籍 25年

寄本 哉子	藤田 幸代	加藤 千春
山田 由貴	宮本 久美	松下 聖子
高橋 加代	河越 笑子	今里 恵
貴島 左知子	山口 留美	松尾 歩
松山 由香	松崎 由美子	宮崎 房子
岩永 智子		(敬称略)

## 令和6年度長崎県食育推進活動表彰

小西 治子さん

## 研修会

### 地域栄養ケアシステム・ケアステーション研修会

日時 令和7年2月8日(土) 13:30~

会場 長崎市立図書館 多目的ホール  
(ハイブリッド方式)

### 長崎県国保ヘルスアップ支援事業 第2回研修会

日時 令和7年1月25日(土)

会場 長崎市 (未定) (ハイブリッド方式)

内容 改訂された「糖尿病性腎症マニュアル」  
について

### 第3回栄養学術研修会・第23回長崎栄養改善学会

日時 令和7年2月22日(土) 10:00~

会場 活水女子大学 東山手キャンパス  
(ハイブリッド方式)

講演 「やせてもメタボ」とは  
~その予防と診断・改善について~(仮)

講師 順天堂大学国際教養学部(代謝内分泌内科学)  
教授 田村 好史 先生

## 第14回(公社)長崎県栄養士会定時総会 及び第1回栄養学術研修会について

日時 令和7年5月24日(土)

場所 ベネックス長崎ブリックホール  
国際会議場 (ハイブリッド方式)

講師 厚生労働省 保険局医療課  
課長補佐 日名子 まき 様

## 無料職業紹介所について

管理栄養士・栄養士の仕事を探している方は  
無料職業紹介所の求職登録をしませんか?

当会ホームページ→無料職業紹介所→「2.求職  
の手続きについて」から手続きをして下さい。

## 日本栄養士会会員証について

今後、会員証の更新はありませんので取り  
扱いにご注意ください。長崎県栄養士会  
会員証と併せてご携帯ください。

## ながさき栄養ケア・ステーションについて

ながさき栄養ケア・ステーションには栄養講話・栄養指導・介護訪問指導・栄養価計算等  
の業務依頼が多くきています。是非、ご登録ください。登録方法は当会ホームページの登  
録申込書(様式1)をご提出ください。

## 事務局からのお知らせ

- 1 氏名・住所・勤務先などの変更は「会員登録事項変更届」により、15日以内に事務局へご提出ください。
- 2 令和6年度長崎県栄養士会の11月17日現在の会員数は907名(内新入会員は40名)です。