



皆様に会の新しい動きをお伝えします!!

令和ニュートリッション



令和6年度 トリプル改定について(障害福祉サービス)

しらぬい学園

西田 テル子

障害福祉サービスは、身体・知的・精神の3障害に分かれ、重複障害や幅広い年齢層の利用者がいます。

施設サービスは、日中の「生活介護」と夜間の「施設入所支援」に分かれ、利用者は必要に応じて組み合わせて利用できます。これまで、栄養ケアに関する加算（例：栄養マネジメント加算、経口移行加算など）は、主に施設入所支援で取得されていました。しかし、令和6年度の報酬改定により、生活介護や通所サービスでも「栄養スクリーニング加算」や「栄養改善加算」などの栄養ケアマネジメント体制が導入され、これらの加算が取得可能となりました。（表①参照）

表① 障害福祉サービスにおける各種栄養関連加算一覧 ・食事提供体制加算 ・食事提供加算（児） ・栄養スクリーニング加算（新設） ・栄養改善加算（新設） ・栄養マネジメント加算 ・経口移行加算・経口維持加算 ・療養食加算
--

表①
障害福祉サービスにおける各種栄養関連加算一覧

- ・食事提供体制加算
- ・食事提供加算(児)
- ・栄養スクリーニング加算(新設)
- ・栄養改善加算(新設)
- ・栄養マネジメント加算
- ・経口移行加算・経口維持加算
- ・療養食加算

通所サービスでは、6ヶ月に1回「栄養スクリーニング加算」が適用されます。これは、過栄養や低栄養のリスクがある利用者に対し算定要件を満たせば、月2回、3か月間の「栄養改善加算」が取得可能となったことを意味します。

障害者の食事には、早食い、丸呑み、偏食、食べこぼしなど、多様な課題があり、個別の食事形態への配慮が求められます。さらに、施設入所者の高齢化や重度化が進む中で、食事提供の個別化がますます重要となっています。

このような状況の中、通所でも栄養ケアの強化と、利用者一人ひとりに合わせた食事支援の重要性が増しています。

障害者施設では、服薬や歯磨きなどの経験の有無により、歯肉炎や歯のぐらつき・欠損が多く、若年層でも噛むことが難しい方や義歯の装着が困難な方が多数います。加えて、強いこだわり（障害特性）から慣れた職員や環境以外での治療に抵抗を示す方も多く、これらの利用者は、専門職種連携で行う食事観察などでの確認により加算取得の対象となる可能性があります。

しかし、全国的に見て、障害者施設での栄養関連加算取得率は低い状況であり、口腔ケアの重要性が高まる中で、加算取得の促進が課題となっています。(表②参照)

障害者施設の管理栄養士・栄養士は、1人体制が多く、日々の業務に追われて加算申請のための書類作成に手が回らないのが現状です。さらに、加算要件の理解や相談できる人材・時間の不足により、加算取得が進んでいないと考えられます。このように、業務負担の軽減と人材・時間の確保が、加算取得促進の鍵となります。

当施設は定員40名、21歳から88歳までの利用者が在籍し、平均年齢は施設入所が57.4歳、生活介護が56.8歳、障害支援区分はどちらも5.5です。歯科医師をはじめ、歯科衛生士、言語聴覚士、理学療法士、作業療法士を外部から委託し、多職種が連携したミールラウンドを行い、個別のリハビリや食事・口腔ケアを実施していますが、給食業務は直営で行っており、管理栄養士が1人しかおらず業務がルーティン化し、加算申請に手が回らない状況でした。令和6年度より栄養士が1名増員され、業務分担を進めつつ、加算取得を目指していますが、情報収集が不足しています。

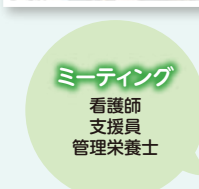
そこで、日本栄養士会の福祉協議会・生涯教育研修※(eラーニング)では「障害福祉サービスにおける管理栄養士のかかわり方」を活用し、加算制度の背景や内容を理解し、栄養関連加算の算定ができることを目標としています。勤務年数に応じたステップアップコースもあり、基礎から学べる内容もあります。また、横の繋がりとして他施設との情報共有も大切です。このように学びの場や情報収集を活用することで、加算取得に向けた知識とスキルの向上が期待されます。

※研修内容の詳細については、日栄ホームページをご確認ください。



ミールラウンド

齒科醫師
齒科衛生士
看護師
支援員
管理栄養士



ミーティング

看護師
支援員
管理栄養士



表②

(出典)国保連データ

栄養関連サービス加算状況	H26.4	H29.4	R2.4
事業所数	2,621	2,599	2,581
栄養マネジメント加算	37.8%	36.3%	40.8%
経口移行加算	0.6%	0.5%	0.4%
経口維持加算	経口維持加算(I)	0.9%	0.6%
	経口維持加算(II)	0.9%	0.9%
療養食加算	24.5%	26.6%	27.4%

日本栄養士会 生涯教育
【実務研修e-ラーニング】
障害福祉サービスにおける各種栄養
関連加算要件について～療養加算～
より引用

厚生労働省 令和3年度障害者福祉サービス等報酬改定 第18回「障害福祉サービス等報酬改定検討チーム（オンライン会議）」資料
資料1 施設入所支援に係る報酬・基準について 上段目用

▶▶▶ このコーナーは最前線で働く栄養士のコーナーです。

特別養護老人ホームいこいの園

富永 明子さん

こどもの噛む力(小児歯科の現状)についての研修会に参加して

昨年度より、福祉協議会の代表を務めております富永です。今回は福祉協議会で開催した研修会をご紹介します。福祉協議会は高齢・障害・児童の3分野に分かれていて、



熱く語って下さる有田先生

その中の児童福祉分野の研修会を令和7年2月26日、「噛めないこどもが増えている。」という会員の悩みを受け、ありた小児歯科・矯正歯科理事長兼院長であり、歯学博士・日本小児歯科学会専門医・日本矯正歯科学会認定医であられる有田光太郎先生をお招きし、小児歯科の最新の情報についてご講演いただきました。当日は35名の方に参加いただき、多くの参加者から好評をいただきました。その中の、アンケートとグループワークの感想をご紹介します。「今回の研修で食べるのが遅い子や苦手な子は、アレルギー性鼻炎や鼻づまり等が原因の場合がある

事を知ることができたので保育園の全体に周知していきたい。」「体調不良の子への対応や声掛けを考えていきたい。」「一人ひとりのこどもをよく見て、こどもの要求に応じて対応し、成長発育を支援する育児の考え方に共感が持てました。基本的な考え方を持っておくと保護者の相談を受ける時に役に立ちそうです。」「園でも噛めない子や口が開いている子が増えたように感じます。このような事が呼吸器や器質的なものに影響されているという点が勉強になりました。」「またこのような機会があれば参加したい。」「おしゃぶりについての考え方の質問もあり、後日有田先生にご回答頂きました。

今後も会員のニーズに対応した研修会の開催で福祉分野の会員のスキルアップを図っていきたいと考えます。お互いの悩みを共有して会員同士の繋がりが深まる研修会の開催を目指して今後も頑張っていきたいと思います。



研修会の様子

令和7年度

第1回栄養学術研修会を開催しました!

開催日 令和7年5月24日(土)

会場 ベネックス長崎ブリックホール国際会議場

講演 「管理栄養士の将来展望～令和6年度 診療・介護・障害福祉サービス等報酬の同時改定を踏まえて～」

令和7年度第1回栄養学術研修会が、5月24日に長崎市のベネックス長崎ブリックホール国際会議場において開催されました。今回は、厚生労働省保険局医療課課長補佐の日名子まき様を講師にお迎えし、「管理栄養士の将来展望 ～令和6年度診療・介護・障害福祉サービス等報酬の同時改定を踏まえて～」と題してご講演いただきました。



はじめに、医療を取り巻く現状の説明があり、2040年頃に65歳以上の人口がピークを迎え、2025年以降は「高齢者の急増」から「現役世代の急減」へと社会構造が変化することの説明があり、医療・介護の複合的ニーズが高まる中、85歳以上の人口増加とともに要介護認定率も上昇し、人材確保の困難さが深刻化すると見込まれているとのことでした。一方で、病院や介護保険施設における管理栄養士の配置は年々増加しているとの報告もありました。

続いて、令和6年度診療報酬・介護報酬改定の概要について説明がありました。現在、高齢入院患者のおよそ42%が低栄養リスクを抱えており、栄養管理の重要性が改めて認識されています。今回の改定では、「リハビリテーション・口腔・栄養の一体的な取り組み」が重点項目として掲げられ、適切な対象者の把握と迅速な評価・介入を実現するため、多職種連携や情報共有体制の構築が求められています。

また、同時改定における栄養関連事項として、入院基本料の見直しに伴い、栄養管理体制の明確化が図られた点が大きな変更点として挙げられました。今後は、主流だった「病棟訪問型」から「病棟配置型」への移行が進み、より継続的な栄養介入が可能となる体制整備が進められます。さらに、「リハビリテーション・栄養・口腔連携体制加算」も新設され、多職種による協働と質の高いケアの提供が期待されています。

今回の改定では栄養管理における専門性がこれまで以上に重視されており、管理栄養士・栄養士の役割は、医療・介護・福祉の各現場において今後さらに拡大していくと考えられます。今回の講演は、私たち管理栄養士・栄養士に求められる専門性と実践力の向上について、改めて認識する貴重な機会となりました。



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

材料 (2人分)

木綿豆腐 ……300g
塩・こしょう ……適量
玉葱 ……1/4個 (50g)
人参 ……1/8本 (20g)
ピーマン ……小1個 (30g)

A 酢…大さじ2強 みりん…小さじ2強
砂糖…大さじ1 醤油…小さじ2強
塩…小さじ1/4 だし汁…25cc

片栗粉 ……適量
揚げ油 ……適量



豆腐の エスカベッシュ

レシピの特徴・
お勧めポイント

①木綿豆腐はしっかりと水切りしておく。水切りした豆腐を適当な大きさに切って、塩こしょうで軽く下味をつける。

②①の木綿豆腐の表面に片栗粉をまぶして、フライパンで揚げ焼きにする。

③Aの材料を合わせて煮立て、薄切りにした玉葱・人参・ピーマンの千切りを加えて一煮立ちさせる。

④容器に②の木綿豆腐を並べ、③のマリネ液ごとまわしかけてなじませる。

“エスカベッシュ”と言えば魚が定番ですが、今回はお豆腐を使ったレシピに仕上げました。木綿豆腐をしっかりと水切りして、カリッと揚げ焼きにすることで魚にも負けない美味しさです! 食欲の落ちやすい夏場に、もってこいの一品です。

1人分	エネルギー/281Kcal				
たんぱく質	脂 質	炭水化物	食物繊維	食塩相当量	
11.5g	16.3g	21.9g	3.2g	1.5g	

提供/諫早支部 地域活動協議会 山崎靖子

お知らせ掲示板

第14回公益社団法人長崎県栄養士会定時総会について

令和7年5月24日(土)に執り行われました、総会は408名(委任状含む)の出席を得て開催され、すべての議案について採択がなされました。

第29回長崎県国保地域医療学会が開催されます!!

日 時 令和7年11月8日(土) 10時~16時30分 開催方法 WEB開催

メインテーマ「健康寿命の延伸と健康づくり」

基調講演とシンポジウム、医療関係の職能団体からの発表もあります。当会会員がシンポジウムで「ICTを活用した特定保健指導」について発表します。

開催のお知らせがあり次第、HPの「お知らせ」に掲示します。

日本栄養士会会員証について

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。

管理栄養士国家試験に合格された会員の方へ

会員登録事項の変更をしますので、免許番号を「会員登録事項変更届」によりお知らせください。

ながさき栄養ケア・ステーションへ登録しませんか

長崎県栄養士会では、栄養ケア・ステーションの登録者を随時募集しています。登録方法は、長崎県栄養士会のホームページをご覧ください。

研 修 会

JDA-DATスタッフ養成研修会

第1回 日 時 令和7年9月27日(土)

会 場 長崎県勤労福祉会館 3階 会議室
ハイブリッド開催

第2回 日 時 令和7年12月13日(土)

会 場 長崎市

新人研修会

日 時 令和7年10月19日(日)

会 場 長崎市立図書館 新興善メモリアルホール(予定)
ハイブリッド開催

第2回栄養学術研修会

日 時 令和7年10月25日(土)

会 場 吾妻町ふるさと会館 ハイブリッド開催

第1回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11月15日(土)

会 場 長崎歴史文化博物館 1階 講座室
ハイブリッド開催

プラチナ研修会

日 時 令和7年11月16日(日)

会 場 ベネックス長崎ブリックホール3階 会議室2・3合併

第3回栄養学術研修会・第24回長崎県栄養改善学会

日 時 令和7年12月20日(土)

会 場 東彼杵町総合会館教育センター
ハイブリッド開催

事務局からのお知らせ

- 令和7年度会費を納入された方で、「栄養ながさき」「令和7年度会員証」がまだお手元に届いていない場合には、事務局までご連絡ください。
- 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。
- ひとりでも多くの管理栄養士・栄養士がご入会いただけるよう職場等、お知り合いの方で未入会の方がおられましたらご紹介下さい。入会された場合は、ご紹介者に学術研修会参加優待券を進呈いたしますので事務局までご連絡ください。
- 令和7年度長崎県栄養士会の会員数は850名(内新入会員は41名)です。(令和7年7月1日現在)