

**院内1Fの喫茶「きらら」がリニューアルオープン**  
 9月1日(木)にリニューアルオープンし、メニューも一新!  
 1番人気はハンバーグ、続いて生姜焼き、ビーフカレーです。ご利用の方から「メニューが増え選択肢が広がった」とのご意見も頂戴しています。毎週土曜日の午後にはプロの演奏によるコンサート、また不定期ですが水曜日にも開始しています。日曜祭日も営業していますのでご来院時にはぜひ「きらら」で素敵なひとときをお過ごし下さい!



**千葉県回復期リハ連携の会 第6回全県大会を開催**  
 10月1日に当院が主幹となり、千葉県回復期リハビリテーション連携の会 第6回全県大会を開催しました。600人規模の大会で、ホテルポートプラザちばの各イベント会場を貸し切って開催しました。メインイベントには模擬カンファレンスを開催し、他病院のスタッフさんを巻き込んだ参加型の会となり、活発な意見交換ができました。懇親会には当院院長扮する「せきやマリオ」が登場し大いに会場を沸かせていました。



**第14回 船橋市地域リハビリテーション研究大会**  
 平成28年9月19日(月)が船橋市文化創造会館にて行われ、143名の方が参加されました。特別講演では日本福祉大学学長 二木立様にお越しいただき、「地域包括ケアと地域医療連携」についてリハビリテーションとの関わりを交えながら講演をしていただきました。参加者からは「地域包括というものを整理することができた」「自分の理解不足を痛感した」などの意見が寄せられ、自分自身が今後何をしていくべきか考えるきっかけになったかと思えます。



**多職種合同事例検討会が開催**  
 9月23日に台東区地域リハ支援事業の一環として多職種合同の事例検討会を開催いたしました。当日は医師、歯科医師、薬剤師、看護師、理学療法士、作業療法士、ケアマネジャー、ソーシャルワーカー、福祉用具専門員など84名のご参加をいただきました。各グループ事例を通して活発な意見交換とそれぞれの職種の専門的視点を共有することができました。来年の1月にも事例検討会を開催予定ですのでご参加をお待ちしています



**『四季の壁』**  
 センターでは、取組みの一つとして「皆さまが何かをやりたくなる空間」作りを目指しており、「四季の壁」という季節をテーマにした作品作りを行っています。入院・外来・通所リハを利用する皆さまが一つの作品を作ることに参加することで得られる喜びや達成感が、あらゆる次への一歩に繋がると考えて提供させて頂いております。これからいろいろなアイデアを出して、皆さまに喜んでいただけるような取組みを行って参ります。



季刊情報誌「輝net」 編集発行 医療法人社団 輝生会 本部/〒110-0015 東京都台東区東上野1-28-9 5F <http://www.kiseikai-reha.com>

初台リハビリテーション病院 〒151-0071 東京都渋谷区本町3-53-3 TEL.03-5365-8500 <http://www.hatsudai-reha.or.jp>  
 船橋市立リハビリテーション病院 〒273-0866 千葉県船橋市夏見台4-26-1 TEL.047-439-1200 <http://www.funabashi-reha.com>  
 船橋市リハビリセンター 〒274-0822 千葉県船橋市飯山満町2-519-3 TEL.047-468-2001 <http://www.funabashi-rehacen.com>  
 在宅総合ケアセンター元浅草 〒111-0041 東京都台東区元浅草1-6-17 TEL.03-5828-8031 <http://www.motoasakusa-reha.com>  
 在宅総合ケアセンター成城 〒157-0072 東京都世田谷区祖師谷3-8-7 TEL.03-5429-2292 <http://www.seijo-reha.com>

本誌へのご意見ご要望はメールにてお寄せください。 [contact@kiseikai-reha.com](mailto:contact@kiseikai-reha.com)



## 社会復帰に向けた幅広いサービスを提供する

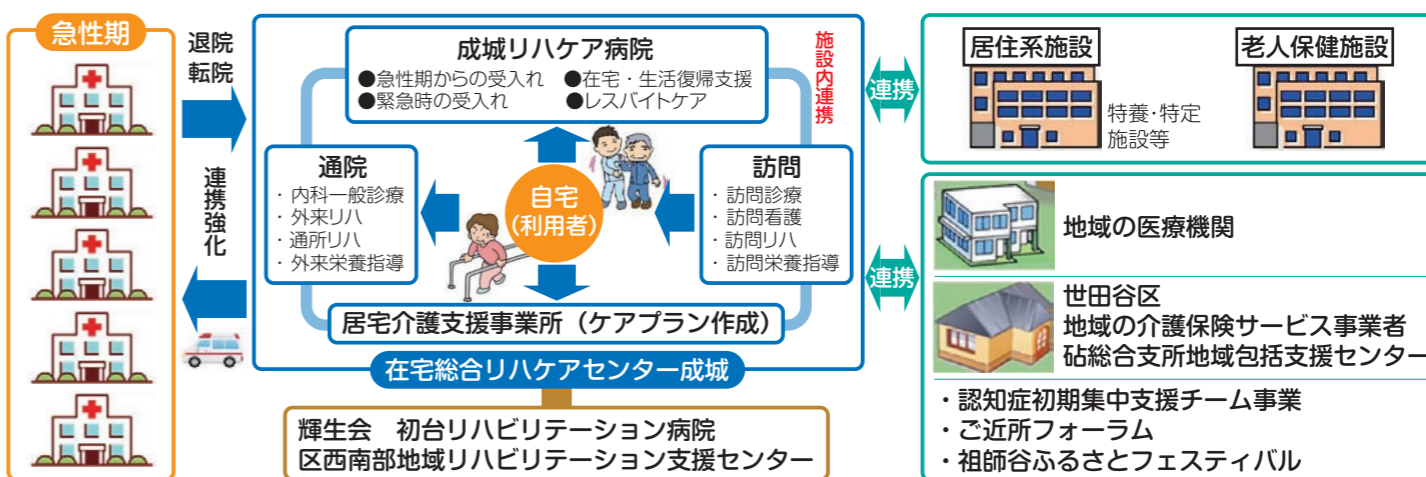


在宅総合ケアセンター成城  
センター長 梅津博道

在宅総合ケアセンター成城は、東京都内では89.1万人と最も人口の多い世田谷区に位置し、高齢化率が20.07%と増加している地域で活動を行っております。平成16年4月に開設して以来、入院・外来・訪問診療、訪問リハビリテーション、通所リハビリテーション、ケアプランサービス、および訪問看護の各部門を有し、在宅・社会復帰に向けた幅広いサービスを提供しております。患者さまがその人らしい生活を営めるよう支援するためには、地域の特性を知り、社会資源と連携する努力が大切であると考えます。当センターでは、世田谷区

域支援活動の一つである「認知症初期集中支援チーム事業」を受託し、医療・介護サービスを活用できていない認知症ケースの諸問題を支援する活動や、初台リハビリテーション病院が行う区西南部地域リハビリテーション支援センターの協力医療機関として、地域リハビリテーションの推進活動を行っております。また、世田谷区砧地域のご近所フォーラムへの参画、祖師谷ふるさとフェスティバルへの出店を通じて社会資源との連携を深めながら地域支援活動も行っております。今後も地域との連携を深めることで地域全体のケア体制の向上に努め、地域の皆様の在宅療養生活をより強力にサポートして参ります。在宅総合ケアセンター成城今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。

### 地域における在宅総合ケアセンター成城の役割



開院から約3ヶ月が経過し、以前から利用されていた方をはじめとして順調に入院の受け入れを行ってまいりました。スタッフは病院化により地域の方々がさらに安心して在宅に戻れるように支援しております。また以前とは違いリハ対象の疾患に限らず入院することができ、より幅広い方の受け入れが可能です。

世田谷方面でお困りの方がいらっしゃる場合は、気軽に相談してください。今後とも在宅総合ケアセンター成城をよろしくお願いいたします。  
 在宅総合ケアセンター成城  
副センター長 加藤 勝利  
チームマネジャー 新内いずみ



- |                |                        |                   |                   |
|----------------|------------------------|-------------------|-------------------|
| 輝生会の基本理念と方針    | ■「人間の尊厳」の保持            | ■「地域リハビリテーション」の推進 | ■「情報」の開示          |
|                | ■「主体性・自己決定権」の尊重        | ■「ノーマライゼーション」の実現  |                   |
| 輝生会における患者さまの権利 | ■ 人権を尊重される権利           | ■ 最善の医療を受ける権利     | ■ 自らの意思で選択・決定する権利 |
|                | ■ 自分の診療の情報や記録を知り、求める権利 |                   | ■ プライバシーの保護を求める権利 |

# 食は心身回復の源 ～初台・船橋栄養部の取り組み～

入院中の一番の楽しみはお食事、とお話する患者さまに多く出会います。私たちも、食は『心身回復の源』と考え、病院全体でリハビリ×栄養管理、食の質向上に取り組んでいます。その中で栄養部は総勢115名(全拠点合計、非常勤含む)のスタッフが毎日、早番、遅番で働いています。日本の病院の約7割が、食事を外部委託しておりますが、当法人は自前で運営しています。これは、「理念を理解し、患者さまの心身回復に寄与する、リハビリ効果をあげる」という共通目的をもったスタッフが食事を作ることで、委託会社では出来ないプロダクトを産み出すと実感しているからです。提供するお食事は、患者さまの栄養状態を評価し、医師の指示の下、食事計画を立案する管理栄養士からスタートします。その計画内容を1日3回の食事で、調理師、

栄養士、キッチンスタッフが実行します。この食事を作る「フードサービス部門」では、①「口から食べ続けられる・健康に配慮した食事」、②「おいしく食べてもらいたい」、③「楽しく食べてもらいたい」の3つのコンセプトを大切にしています。年に2度行われる嗜好調査では、高い評価を頂いておりますが、季節感、手に障害がある方でも食べやすい食事、演出方法には、課題を感じております。日々の取り組みの先に、「輝生会に入院すると(通うと)、出来るが増え、元気になる」、という声がさらに多く聞かれるようになることを当面の目標と考えています。



文責：栄養部代表 桐谷裕美子

## 回復期リハビリと栄養管理の流れ



医師と食事内容について相談

### 入院

全ての方にリハビリ効果が上がるように、個別の栄養管理計画を立てます。

- ・再発をどう予防するか  
食欲、便秘、サルコペニア※1などの問題把握
- ※1：筋力・質の低下によるADL低下
- ・これまでの食習慣、嗜好、食事への考え方、家族の関わり、アレルギー、体格等データの収集
- ※患者さん32～48人に、1名の管理栄養士を配置しています(全国平均は63床に1名配置)



患者さまの筋肉量をCheck!

### 中間評価

リハビリの活動量を加味した食事内容見直し、食形態の調整(のみこみやすさ、かみやすさ、窒息防止)を多職種と行います。

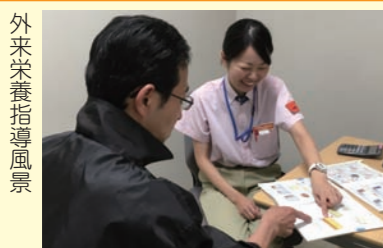
### 退院前

自宅での食環境を考えて、退院後も継続する問題の対策を検討。配食サービスや補助ドリンクなどを一緒に検討します。

リハビリ×食事  
口から食べられるように



食事指示



外来栄養指導風景



訪問へ行きます!

退院後も外来や訪問で  
ご相談にのります!!

(低栄養、経管栄養トラブル、褥瘡、ダイエット等)

## 栄養部幹部紹介



初台リハビリテーション病院 部長 新谷管理栄養士 料理長 高山 チームマネジャー 小久保 船橋市立リハビリテーション病院 部長 加園調理師 料理長 東海林 チームマネジャー 佐藤

## 管理栄養士が立案した食事の提供計画を形にするフードサービス部門“3つのコンセプト”

### ① 口から食べ続けられる・健康に配慮した食事

- ★エネルギー・塩分を調整した食事の提供
- ★嚥下機能改善のリハビリに必要な5段階の食形態をそろえ、見た目も食べたい料理に仕上げます。
- ★定期的に言語聴覚士と試食会を開催し、質の管理と新メニュー開発を行います。



嚥下食

ソフト食

軟菜食

### ② おいしく食べてもらいたい

- ★和食、洋食の専門調理師を配置
- ★病院の標準的食材費の1.2倍をかけて食事提供
- ★365日和食 or 洋食・中華からの選択メニュー実施
- ★お仕合せでない選べる喜び
- ★プロによるひと手間でおいしさが増します



一度に100人以上の食事を準備する病院の厨房は、一般に工場化しがちな場です。その中で、調理師たちは、「魚のくさみを除くように白ワインにつける」「ビーフシチューにいれるバラ肉は、別鍋で焼き、その際に出る余分な油を除いてから煮る」「たまねぎのソースはあめ色になるまで炒めてから」など家庭の雰囲気に近い努力をしています。調味料をいれるタイミング、火の強弱は豊富な経験から実施します。

### ③ 楽しく食べてもらいたい

- ★テーブルクロス + お花の演出
- ★定期的な行事食&食べたい盛り付け&食べやすい食器
- ★パントリー配膳
- ★家庭の雰囲気が出るように
- ★ご家族にも同じメニューを提供可能(前日11時締め切り)



敬老の日の行事食

食べやすい食器で提供することも

パントリーからの配膳