

<<お食事連絡カード(栄養サマリー地域版)の概要>>

1 目的

お食事連絡カードは病院や施設から自宅へ退院・退所する長期療養者の栄養管理情報を介護支援専門員等に伝達するためのツールです。

栄養サマリーは施設間において管理栄養士・栄養士が情報伝達の際に用いるツールでしたが、本カードは管理栄養士・栄養士以外の食生活支援担当者に、在宅でどのような栄養ケアを行えばよいか等、分かりやすく伝え、長期療養者の栄養状態の維持・向上を目的としています。

2 対象者

病院や施設から自宅へ退院・退所する際に、食事の内容、形態、栄養状態などに課題があり、継続的な栄養管理を自宅療養時にも必要とする方

3 発行者

病院や施設の管理栄養士・栄養士

4 発行先

対象者の食生活を支援する介護支援専門員等

5 様式

○お食事連絡カード（エクセル様式）

記載項目〔 ①対象者氏名②活用場面③給食の提供内容
④これからの食事について⑤参考⑥作成日、担当者名 〕

<様式>

様式の特徴

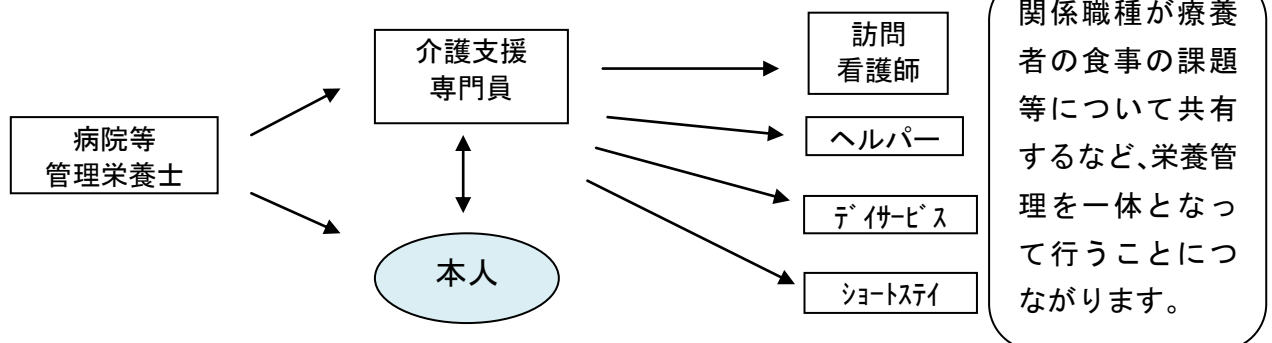
- ・ 記載時間短縮！（リストから選択する箇所が多いので入力に時間がかかりません。）
- ・ カスタマイズ可能！（リストによく使う文章などを登録することで、次回以降はさらに早く入力することができます。）

※経過記録様式(栄養サマリーを受け取った後の様子を記載することができる様式)も必要に応じてご利用ください。

※様式はMicrosoft Office Excel 2007で作成しています。

※様式の掲載場所は裏面に記載

6 活用方法(例)



★★★ お食事連絡カードの2大特徴 ★★★



記載時間短縮

リストから選択する箇所が多いので、入力に時間がかかりません。

ここをクリックすると…

様々なバリエーションの選択肢が表示されます

お肉やお魚等の、たんぱく質を含むものを毎日食べるようにしてください。
 食欲がない時、全部食べられない時は「ご飯」よりも肉・魚が入った「おかず」から食べてください。
 食欲がない日が続くときは補助食品をとるようにしてください。

食事内容は、揚げ物や炒め物など、油を使った料理を積極的に選ぶようにしてください。
 甘い菓子パンやケーキの食べすぎに気をつけてください。
 甘いものを食べたいときは主食を減らし、食後すぐに食べてください。

＜『これからの食事について』項目の選択肢イメージ＞

バランスのよい食事をするためには…
 コンビニ・エスタアやスーパーで買い物をする場合は…
 加工食品の栄養成分表示から塩分の量を知ることができます
 「かむ力」「飲み込む力」に合った食品を選びましょう
 「かむ力」「飲み込む力」に合った食事をしましょう
 やわらかくする調理方法
 とろみ調整食品を活用しましょう
 とろみ調整食品を活用しましょう②

＜様式入力イメージ＞

＜『参考』項目の選択肢イメージ＞

鎌倉山 太郎 様の **お食事連絡カード**

ディサービスやショートステイを利用される時にご活用ください

1 当施設では次の身体状況等に基づき、お食事が提供されていました

1 生年月日	1944/01/17	71 歳	2 性別	男	3 主病名	脳梗塞
4 身体状態	身長	160 cm	体重	45 kg	BMI	16.5 やせ 測定日 H28/1/4
5 提供栄養量	エネルギー	1600 kcal/日	食塩相当量を以下			
6 栄養補給法	経口(治療)	増分制限食	7 食物アレルギー	無		
8 禁止食品	なし					
9 主食	形態	全粥	とろみ	無		
食事形態	副食	形態	軟菜	とろみ	無	
10 その他	大きさ	調理方法				

2 これからの食事について

お肉やお魚等の、たんぱく質を含むものを毎日食べるようにしてください。

食事はやわらかく調理してください(例：長時間茹でる、煮る)

定期的に体重を計りましょう。急激な増減があるときは注意してください。

参考

(やわらかくする調理方法)

食材の切り方や調理法を工夫することで、家族と同じメニューを食べることができます。

切り方の工夫 (野菜) 5~8mm角(厚)でカットする

加熱調理の工夫 「煮る」「蒸す」等の加熱調理で時間をかけてやわらかくする

繊維を断ち切る

皮が厚いものは厚めに切る

作成日 2016/1/6 施設名 鎌が丘ホスピタル 担当者名 管理栄養士 大塚 杏

選択したものが様式に表示されます。



カスタマイズ可能

オリジナルの文章や図表を選択肢(リスト)に登録することもできます。
 ※詳細については様式内の記入要領等をご覧ください

★様式等掲載場所

鎌倉保健福祉事務所ホームページ
 →食生活・栄養→栄養サマリー様式内

