

スタッフ紹介



管理栄養士兼診療アシスタント 夏目 愛実

初めまして。名駅ファミリアクリニックに管理栄養士兼診療アシスタントとして入职しました夏目 愛実(めぐみ)です。

普段は診療アシスタントをしながら、必要に応じて栄養相談や指導をしています。

前職は特別養護老人ホームで、給食全般、誤嚥防止食の提案、栄養相談をしてきました。

入职のきっかけは、以前から在宅医療に興味があったことに加え、私の祖母が糖尿病を患い、糖質制限により食べたいものを我慢している姿が辛かったことや、病院ではなく住み慣れた場所で最後を迎えたい思いを間近で見てきたことでした。これらのことから、患者さんやご家族に寄り添い、少しでも支援することができればと思い、入职いたしました。

患者さんがどうしたら自宅で最後まで過ごせるのか、多職種の方と話し合いながら、サポートしていきたいと考えています。管理栄養士としても、色々な方と関わり合いながら、患者さんやご家族が安心できるようなアドバイスができるようになりたいと思っています。

今後ともよろしくお願いいたします。



管理栄養士めぐみのワンポイントアドバイス

前職でのエピソードになりますが、患者さん(以下、Aさん)のご家族にアドバイスさせてもらった内容をご紹介します。

Aさんは、伝い歩きができ、部分入れ歯で自力で食事を食べることができる、認知症のある90代の女性でした。食べ物がパサつくともせてしまい、そうすると食事を中止せざるをえません。入れ歯があるため、食事形態は刻み食でしたが、飲み込みが悪い、口の中にため込んでしまい、しばしばむせ込むことがありました。「とろみ剤を使用することでむせのリスクは減るのだけど、味が変わってしまい、食欲がなくなってしまう。どうしたらいいだろうか?」と、看護師さんから相談を受けました。

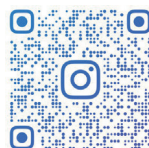
私が提案したのは、大根おろしを使用した調理法でした。だし汁に、とろみ剤ではなく、大根おろしを混ぜたものを魚にかけて提供しました。あんかけ風に魚にまとまりができ、むせこみもなく飲み込むことができました。実は大根おろしを使うと、とろみをつけた時と同じようにまとまりが良く、誤嚥防止につながります。Aさんに味の感想を伺うと、「さっぱりして食べやすい」「むせなかったから全部食べれた」と言っていたことができ、とても嬉しかったです。

特に年配の方には、なじみのある食材を使用することで、食事を少しでも楽しんでいただけたらと思います。皆様も参考にいただけますと幸いです。

訪問診療地域

中村区、中川区、西区を中心に
訪問診療を行っております。
中区の一部にも
訪問診療を行っております。

インスタやってます!



〒453-0013
名古屋市 中村区 亀島1-4-4
TEL: 052-459-3312
FAX: 052-459-3313



名駅ファミリアクリニック
Meieki Familia Clinic