

# 森山リハビリテーションクリニックだより

2024年 3月



一気に春めいた気候になったと思いましたが、寒の戻りで気温の低い日が続いております。皆様ご体調を崩されてはいないでしょうか。花粉症に悩まれている方も多いかもしれません。

ここ数年『お薬不足』が問題となっています。感染症の流行や製薬会社・工場のトラブルなど原因は様々ですが、今まで飲んでいたお薬が「突然ない!」ということが頻発しています。当院では、地域の薬局と密に連携し、患者様にご迷惑のないようお薬の確保に努めています。

コロナ禍以降、本当に色々なことが変わったなあ..と思う毎日です。4月には診療報酬や介護報酬の改訂といった制度改正が控えています。医療・福祉業界も社会情勢に合わせ変化していきますが、患者様と共に歩む姿勢は変えずに、変化の時期を乗り越えたいと思っております。



## リハビリテーション栄養



『リハビリテーション栄養』とは、ICF（国際生活機能分類）を用いて”栄養状態も含めたその方の全体像”を捉え、評価を行うことで、障害者や高齢者の機能・活動・参加、生活の質を最大限高めることができるよう栄養管理を行うことを指します。

実は、リハビリ施設を利用されている方の約半数が『低栄養状態』という調査結果があります。こういった方の大半は、加齢や病気、活動量の低下などが原因で、筋肉量や身体機能が低下しており、リハビリを受けることで元の状態に近づくことを希望されています。

しかし、低栄養状態では効果的な機能回復や活動・社会参加の促進は図れません。そこで、病状や心身機能、生活状況などを総合的に評価し、その方に合わせた栄養管理とリハビリを提供していくことが必要となるのです。

当院では口からの栄養摂取に力を入れています。低栄養状態の方には、嚥下（飲み込み）に問題を抱える方も多くおられます。そこで、様々な専門職が参加する『ミールラウンド』を行い、食べる機能と栄養状態を評価した上で、適切な食事やリハビリを提供しています。皆様の”食と生活”を支えるために、今日もスタッフみんなで奮闘しております。



川ハクワの木  
梅と桃の共演

## 3月の病棟の様子



かわいい雛壇もできました♪

常食

きざみ  
トロミ食

【ひな祭り膳】  
ちらし寿司・天ぷら  
三色ゼリー・潮汁



生活の中で『困りごと』がございましたら、お気軽にご相談ください。

【窓口】TEL:03-6426-7318  
担当：MSW 井坂（9:00～17:00／土日祝除く）

