

訪問薬樹薬局 瀬谷の管理栄養士が、横浜市瀬谷区にあるめぐみ在宅クリニックの医師、看護師及び地域の関係職種の方々と、在宅栄養サポートチーム（NST）の活動を行っています。その一環として、クリニックや薬局のスタッフが栄養について学ぶための勉強会を毎月開催、異なるテーマの講義を聞いて意見交換を行っています。

6月11日（木）の勉強会は、ゼリー、プリン状の嚥下食がテーマ。当社管理栄養士が講義、実演を行いました。

実演では、レンジで3分温めたレトルトの米粥ゼリーと実際に炊飯したご飯で作った米粥ゼリー、どちらがおいしいか皆さんに食べ比べていただきました。レトルト米・炊飯米の種類によるとは思いますが、今回はレトルトの方が甘みがあり、おいしいと答えた方が多かったです。その後のディスカッションでは、梅干しがあると美味しく食べられそう、きな粉をかけたらもっと美味しくなりそう、という意見もいただきました。

「自分や周りの管理栄養士の考えだけではなく、先生や薬剤師の意見を聞くことで違う角度からの新たな気付きがあるので、私自身とても勉強になります。また、毎週顔を合わせることで、より多職種連携を行いやすい環境づくりができていていると思います」と、当社管理栄養士は話しています。

今後も、当社管理栄養士の取組にどうぞご期待ください。

