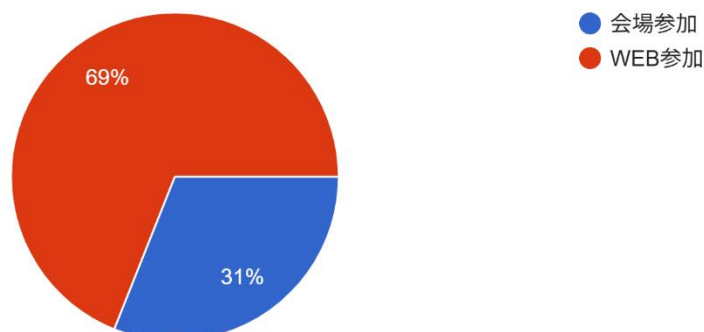


令和7年度 疾患別医療・介護連携事業「摂食嚥下」多職種連携研修 令和8年1月21日（Web・会場開催）
 ～管理栄養士と言語聴覚士が現場の疑問を解決～基礎からわかる嚥下調整食 今知っておくべき「学会分類2021」
 講師：富井 基貴（言語聴覚士）／内藤 有紀子（管理栄養士） 参加者（関係者除）38名・回答数29・回答率76.3%

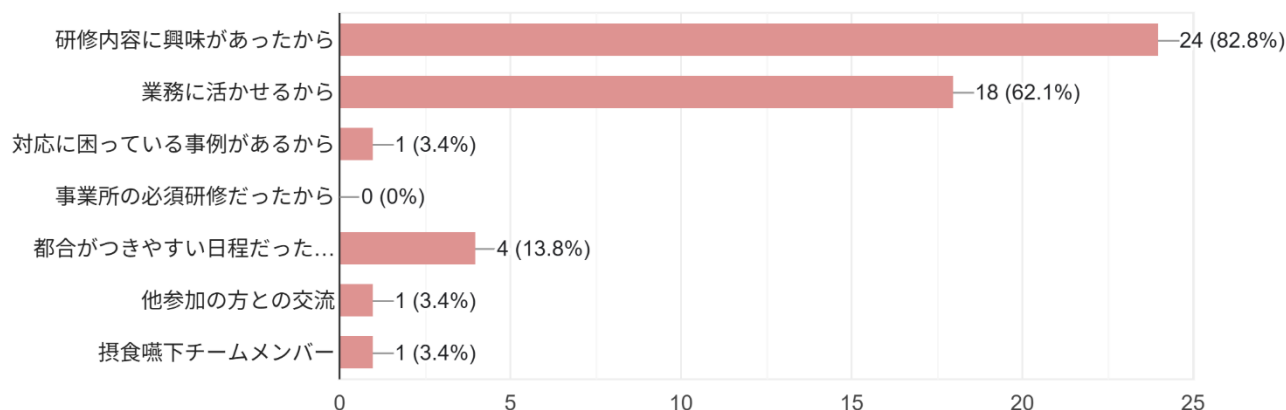
＊参加方法

29件の回答



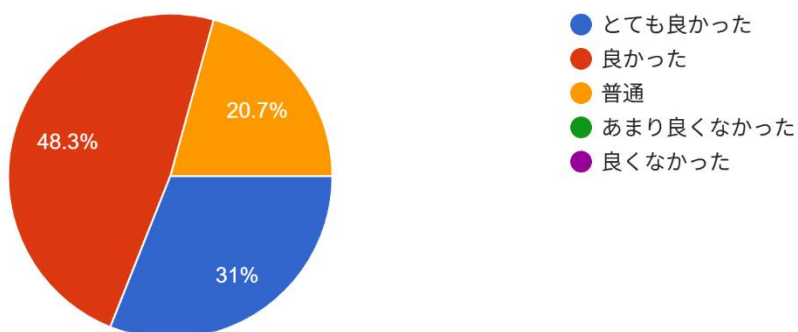
1. 今回研修に参加した理由を教えてください（複数回答可）

29件の回答



2. 事例検討報告 はいかがでしたか？

29件の回答



主な意見分類と件数

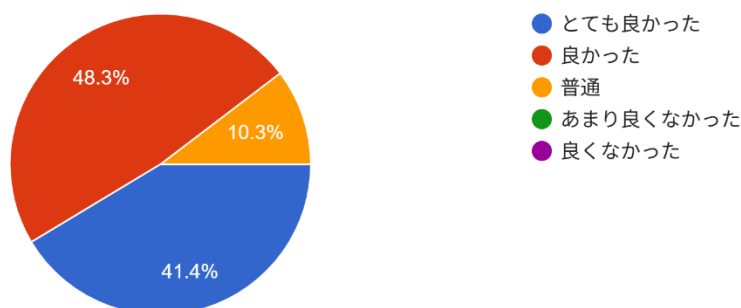
- 具体的で実務に役立つ内容だった……4 件
- 専門家の意見・細かな情報が得られた……2 件
- 途中参加で聞き漏らした……1 件
- 特に理由なし……1 件
- 既知の内容が多かった……1 件

要点

- 食形態・代用品・多職種連携の具体例が参考になった
- 摂食嚥下支援の視点（摂食時間、訓練、家族支援など）が学びになった
- 一部では「既に知っている内容が多かった」との声もあった

3. 「基礎からわかる嚥下調整食 今知っておくべき学会分類2021」 講師 富井基貴 言語聴覚士 はいかがでしたか？

29 件の回答



主な意見分類と件数

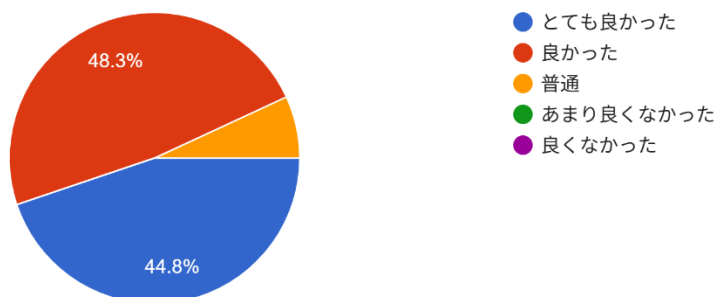
- 分類方法・学会分類 2021 が分かりやすかった……7 件
- とろみの評価・付け方が理解できた……4 件
- 基礎知識の整理ができた……3 件
- 他職種との共通認識に役立つ……1 件
- 自分の業務には分類は不要と感じた……1 件

要点

- 学会分類 2021 の細かい基準が理解できた
- とろみの 3 段階や簡易評価方法が実務に役立つ
- 複数指標の比較説明が参考になった

4. 「嚥下調整食と栄養UPの工夫」 講師 内藤有紀子 管理栄養士 はいかがでしたか？

29 件の回答



主な意見分類と件数

- 調理の工夫・嚥下しやすい調理方法が参考になった……7 件
- 栄養アップの具体例が良かった……5 件
- 実践に活かせる内容だった……3 件
- もっと事例を知りたかった……1 件

要点

- 食べやすくする調理方法、カロリーアップの工夫が具体的で役立つ
- 試食を通じて製品の特徴を体感できた
- 栄養ケアステーションの機能を知れた点も評価

4. 今後に活かせるような内容はありましたか。あればご記入ください。14 件の回答

主な意見分類と件数

- トロミの評価・作成方法を活用したい……4 件
- 栄養アップの工夫を活かしたい……3 件
- 代用食品・市販嚥下食の知識を活かす……3 件
- 家族・利用者への説明に使いたい……2 件
- コード分類を現場で共有したい……1 件
- 訪問栄養指導に活かせる……1 件

要点

- フォークを使ったトロミ評価、液体トロミ剤の活用
- MCT オイルなど栄養補助の具体的手法
- コード分類を印刷して家族指導に活用
- 市販嚥下食の種類を知り、コスト面も含めて選択肢が広がった

6. 今後開催を希望する研修内容があれば、教えてください。3 件の回答

- 口腔ケア・嚥下機能・栄養状態の連動
- 災害時の BCP・災害シミュレーション
- ユニバーサル食品の紹介

5. 研修全体を通じてご感想・ご意見などありましたらご記入お願いします。10 件の回答

主な意見分類と件数

- 分かりやすく実践的で良かった……5 件
- 試食が参考になった……2 件
- 相談窓口を知れて安心した……1 件
- Zoom 開催が助かる……1 件
- 企画への感謝……1 件

要点

- 液体トロミ剤・溶けないアイスの試食が好評
- 「普段気になっていたが深く学べなかった分野で勉強になった」
- 栄養士への相談先を知れたことで安心感が増した
- オンライン開催が参加しやすいとの声