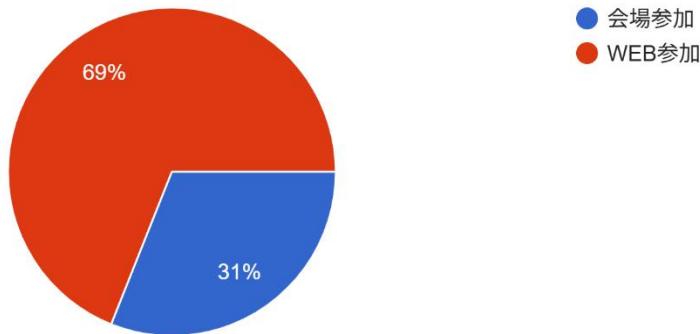


令和7年度 疾患別医療・介護連携事業「摂食嚥下」多職種連携研修 令和8年1月21日（Web・会場開催）  
～管理栄養士と言語聴覚士が現場の疑問を解決～基礎からわかる嚥下調整食 今知っておくべき「学会分類2021」  
講師：富井 基貴（言語聴覚士）／内藤 有紀子（管理栄養士） 参加者（関係者除）38名・回答数29・回答率76.3%

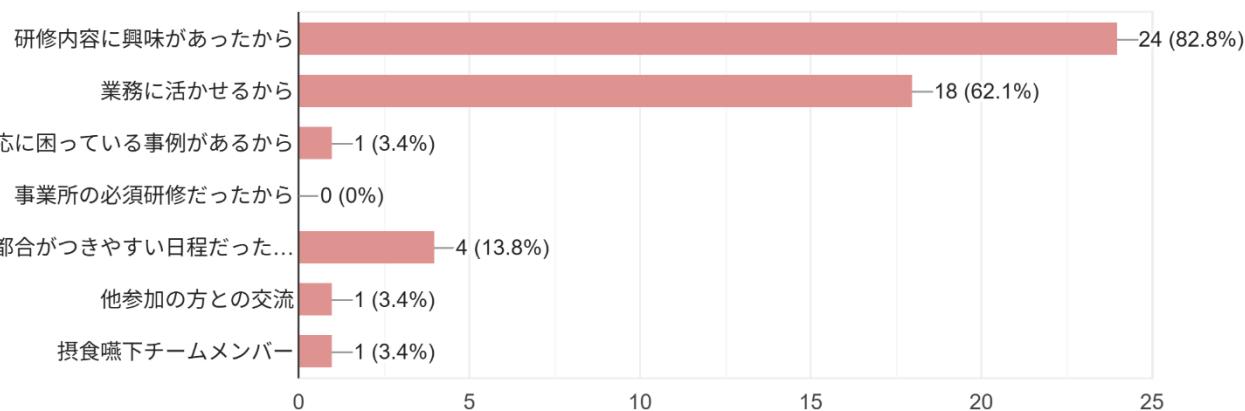
#### \*参加方法

29件の回答



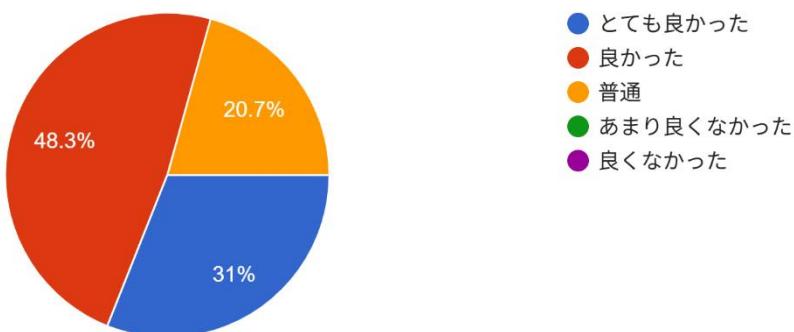
#### 1. 今回研修に参加した理由を教えて下さい（複数回答可）

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

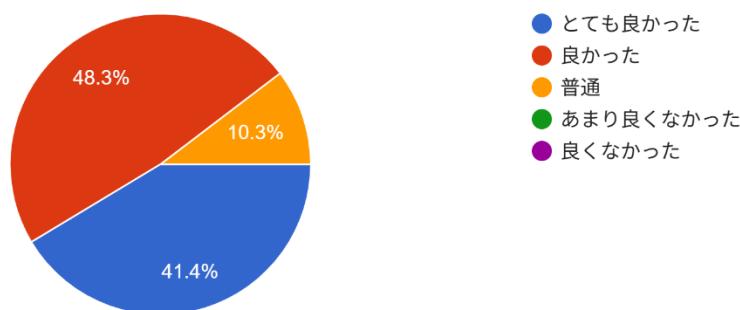
- 具体的で実務に役立つ内容だった……4件
- 専門家の意見・細かな情報が得られた……2件
- 途中参加で聞き漏らした……1件
- 特に理由なし……1件
- 既知の内容が多かった……1件

## 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

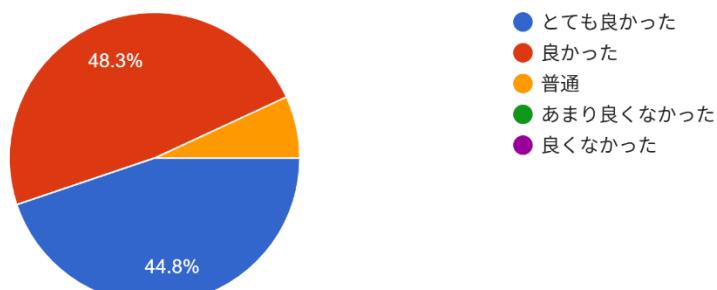
- 分類方法・学会分類2021が分かりやすかった……7件
- とろみの評価・付け方が理解できた……4件
- 基礎知識の整理ができた……3件
- 他職種との共通認識に役立つ……1件
- 自分の業務には分類は不要と感じた……1件

## 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. 今後に活かせそ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

- ・ とろみの評価・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

- ・ フォークを使ったとろみ評価、液体とろみ剤の活用
- ・ 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

- ・ 液体とろみ剤・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