



チーム力あり！
リーディングホスピタル

「糖尿病食バイキング」など多彩な試みで 個別の患者さんに合った療養指導を追求

一般社団法人日本海員掖済会名古屋掖済会病院（名古屋市）

名古屋掖済会病院では、糖尿病の患者さんを対象に、CDEJの資格を持つ看護師や薬剤師が「指導外来」を開いています。「糖尿病食バイキング」を採り入れたユニークな栄養指導や、地域の薬剤師との連携など、チーム力を活かした療養指導にも特徴があります。糖尿病・内分泌内科部長の吉田昌則先生をはじめ、糖尿病の療養指導に取り組むみなさんにお話をうかがいました。

医師ができることは3割しかない 7割はチーム医療が鍵を握る

名古屋掖済会病院は、戦後まもなくの1946年に30床で開院、1978年には東海地方で初めて救命救急センターを開設した歴史をもつ、現在662床を有する地域の中核病院です。吉田先生は1995年から同病院で糖尿病の患者さんの診療に熱心に取り組んでいます。同病院の糖尿病・内分泌内科で診療している糖尿病の患者さんは、1型が約70～80人、2型が約1,500～1,600人とのことです。

「糖尿病の診療で医師ができることは、実は3割程度しかありません」と吉田先生は言います。残りの7割は、多職種が展開するチーム医療による療養指導が鍵を握っていることとなります。

名古屋掖済会病院では、医師のほか看護師、薬剤師、管理栄養士、臨床検査技師、理学療法士などが連携して、糖尿病療養指導におけるチーム医療を実践しています。月に1回は各職種の代表が集まる「DM会」と呼ばれるミーティングを開き、治療法などについて意見交換しています。

「看護外来」「薬剤師外来」を開催しています。看護師と薬剤師という違う職種が外来を行うことで、お互い違う目線で療養指導に当たっていることも特徴の一つです。

糖尿病看護認定看護師の立松映子さんは、「外来の患者さんは最初に採血をして、それから診察まで待ち時間があるので、看護外来はその時間を利用して」と説明します。

看護外来の役割について「入院できない患者さん向けに、初期指導をしっかり行って、必要なら看護師自身の判断で次回の予約をとったり、外来でのインスリン導入を行っています」と吉田先生は説明され、その目に見える成果としては次のような例を挙げました。「脚の壊疽で入院していた患者さんが、快復したので通院となったのですが、ある時、糖尿病の看護外来の看護師さんが、その患者さんの歩き方が

不自然であることに気づき、よく調べたところ壊疽の再発が見つかったことがありました。まさにチーム医療の力だったと思います」。

患者さん向けの『健康BOOK』も作成し、入院患者さんと外来患者さんに配布しています。食事療法、運動療法、薬物療法など糖尿病の治療に必要なことが網羅されている冊子で、スタッフが手作りで作成、年に1、2回内容を改訂し、最新情報を盛り込んでいるとのこと。

豊富なメニューから自分で選び美食 味の濃さや適量を家族とともに体感

名古屋掖済会病院では、12月を除く毎月第4金曜に、医師、看護師、栄養士が話をする糖尿病教室を開催しています。このほか、毎月第1金曜には、栄養士が食事療法について話す栄養教室も開いています。食事指導については、月に1回、「糖尿病食バイキング」も実施しています。

豊富なメニューから患者さんが主菜や副菜、デザートなどを自分で選ぶ体験実食型で、味の濃さや適量を体感することができます。また、選んだメニューを栄養計算表の形で患者さんや家族に見せて、数字でも確認してもらうものです。

栄養科の栄養士長を務める管理栄養士の市江美津昭さんは、「糖尿病食バイキング」についてこう説明します。

「患者さんだけでなく、ご家族の方、医師をはじめとする医療スタッフも参加しています。糖尿病教室だと堅苦しくなるのですが、バイキングはイベントということもあり、同じ物を食べながら、患者さんと医療者が気軽に話をしています。自分に合った食事量を確認していただく機会にもなっていて、同じ糖尿病の患者さんでも、『隣の人は違うのだな』とか、ふだんの療養生活では意識していなかったことに気づく場にもなっています」

看護師の立松さんは、「糖尿病食バイキング」を通じて、患者さん同士が仲良くなっていく姿に着目、「勉強のイメージが強い糖尿病教室ではあまりみられない光景ですね」と言います。

入院患者さんは食事療養費に含まれるので参加費は無料、通院患者さんやご家族の方には500円＋消費税の食事代を負担してもらっているそうです。



糖尿病のための
「健康BOOK」



名古屋掖済会病院
糖尿病・内分泌内科 部長
吉田 昌則先生



名古屋掖済会病院
薬剤部 副薬剤部長
中村 敏史さん



名古屋掖済会病院
栄養科 栄養士長
市江 美津昭さん



名古屋掖済会病院
看護部 糖尿病看護認定看護師
立松 映子さん



糖尿病栄養教室 バイキングでは、豊富なメニューから自身で選択し、実食できる。味の濃さ、量も確認でき好評。



先生やスタッフも一緒に実食でき、膝を突き合わせて、話しがはずみ、気軽に相談もできる。



バイキングのメニューレシビと
選択したメニューの栄養計算表

「患者さんのためのイベントですが、じつは研修医や他科の先生方に参加していただくことも多く、医療者の側が糖尿病の食事療法について理解を深める機会にもなっています」と市江さんは、「糖尿病食バイキング」のもう一つの側面を語ります。バイキングのあとにはアンケート調査も実施し、患者さんの要望も採り入れているとのこと。

さらに栄養科では、フードモデル（食品サンプル）を用いた指導も実施しています。

市江さんは「患者さんからは、よく外食についての質問があるので、フードモデルを使って何カロリーになるのかを説明しています。ラーメンとチャーハンで1回の食事で口になると、1,000kcalを超えますよ、といった話をしています。フードモ

デルを使うと患者さんイメージがしやすいようです」と話します。

地域の薬剤師会とカンファレンスを開催 生活実態に合った服薬指導を目指す

名古屋掖済会病院では、薬剤部が地域の薬剤師会と連携し、共同で糖尿病についてのカンファレンスを開く試みを2014年度から始めました。

薬剤部副薬剤部長を務め、CDEJの資格も持つ薬剤師の中村敏史さんは、このカンファレンスについてこう説明します。

「当院の場合はほとんどが院外処方ですから、調剤薬局での服薬指導と合わせた生活指導が重要になります。このカンファレンスを通じ、病院内の指導でも、調剤薬局の指導でも抱えている悩みは共通していることがわかりました。患者さんの顔の見える、生活の見える連携をしていく必要があります。お互い知りえた情報を共有する必要があります。そのためには地域の薬剤師の方たちと顔の見える連携をしていかなければいけません」

吉田先生も、地域の調剤薬局の薬剤師と病院の医師や薬剤師との良好な関係を築くことが、チーム医療の一つとして大切だと強調します。

「地域の調剤薬局の薬剤師さんは、患者さんと昔なじみで、生活背景なども把握している場合があります。病院の医師や薬剤師にはできない、個別の患者さんの生活実態に合った服薬指導ができる可能性があるため、地域全体の糖尿病の療養指導のレベルを高める観点から、今後も連携を深めていきたいと考えています」と、吉田先生は今後のあり方を話します。

名古屋掖済会病院の 糖尿病療養指導にあたるスタッフの皆さん

