

ICTを用いた多職種連携の試み

～歯科と栄養学科の大学間合同授業～

大久保真衣

東京歯科大学口腔健康科学講座摂食嚥下リハビリテーション研究室

背景

- 歯科医師が医療や福祉の場で多職種連携を求められるようになった。
- 患者のQOL（Quality of Life）を向上させる上で不可欠な要素となっている。
- 栄養の分野においても、歯科医師の食支援への関与が強く求められている。

歯科学生教育における食支援

- 歯科学生が摂食嚥下リハビリテーションにおいて、食物形態や物性をより一層学修することが必要である。
- 歯科学生が早くから関連する他業種の学部学生と共に学ぶことは貴重な学修体験になると考える。

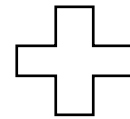
管理栄養士教育と歯科医師による 摂食嚥下リハビリテーション

- 口腔状態や咀嚼、嚥下機能などを把握した上で、
栄養管理を行うことが必要である。
- 歯科医師と栄養士が連携し、患者に指導することが
求められている。

臨床栄養における歯科学と栄養学

歯科学

咀嚼や押しつぶしたり、
口腔内でまとめたり
嚥下をしたりする力の
治療、維持を行う。



栄養学

- 食べやすく飲みこみやすい、
更に栄養価の高い
食事づくりを担う。

高齢の摂食嚥下障害患者における臨床歯科栄養の授業を考案した。

目的

歯科医師、管理栄養士の職種の
業務内容や知識、用語を共有することを
目的とした。

方法

対象者：

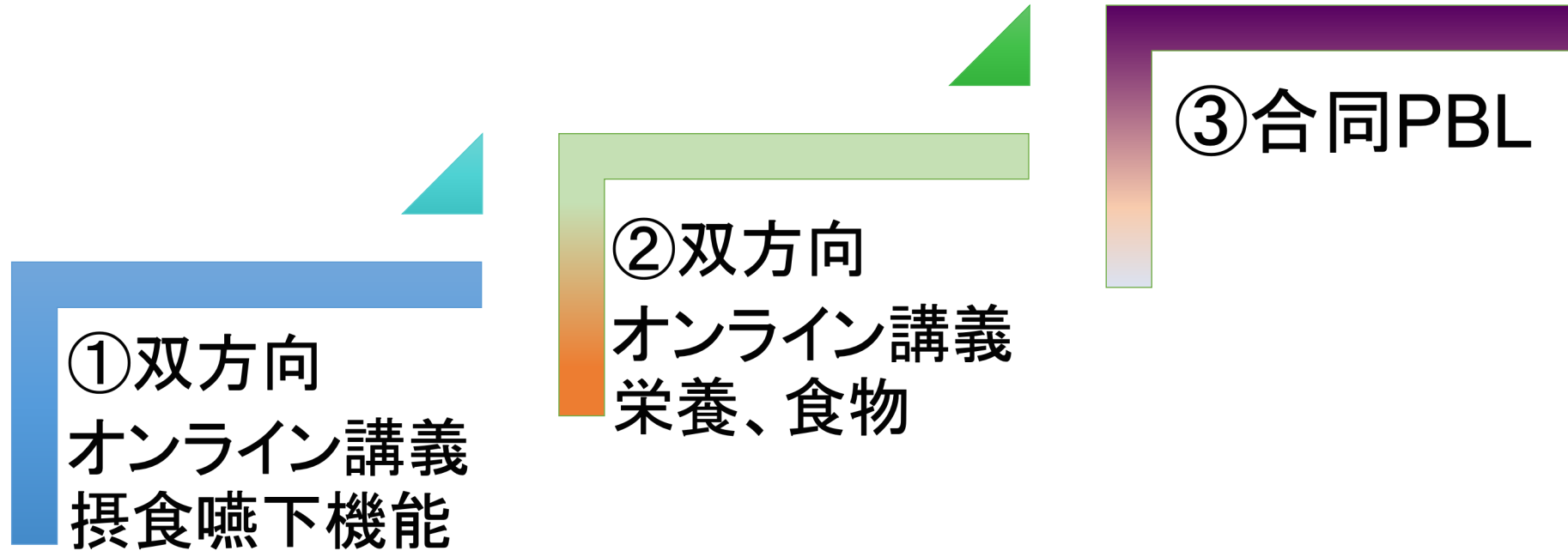
「地域包括ケアと高齢者の歯科診療」を受講する
東京歯科大第4学年生（以下歯学部学生）：127名

大妻女子大学家政学部食物学科、
管理栄養士養成2年生（以下、家政学部学生）：53名

期間：3限×3日間

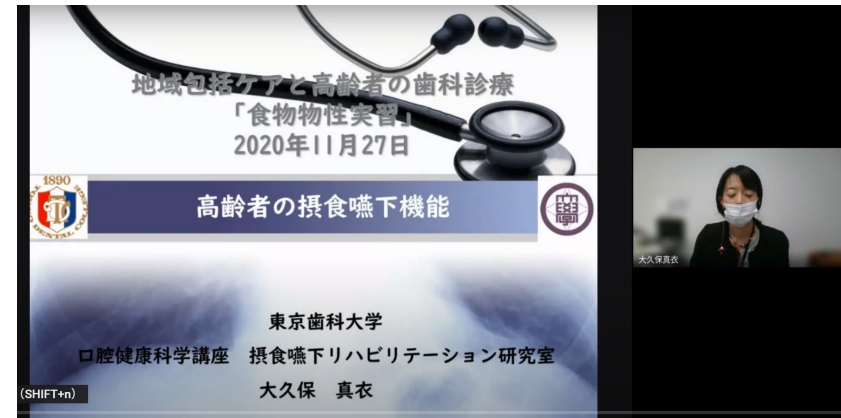
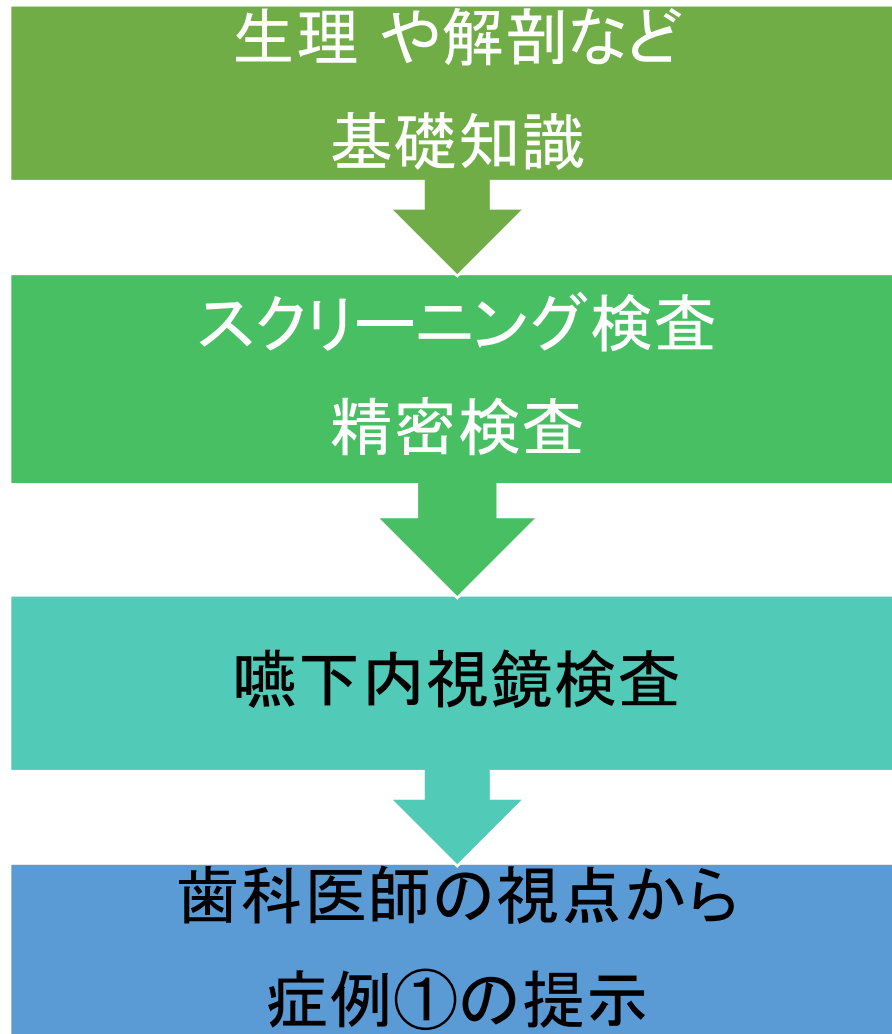
東京歯科大学倫理審査委員会 承認番号1038

合同オンライン授業 3日間のスケジュール



互いの職種の業務内容や知識、用語を共有する。

1日目：摂食嚥下機能（歯科から）



2日目：栄養、食物物性（栄養科から）

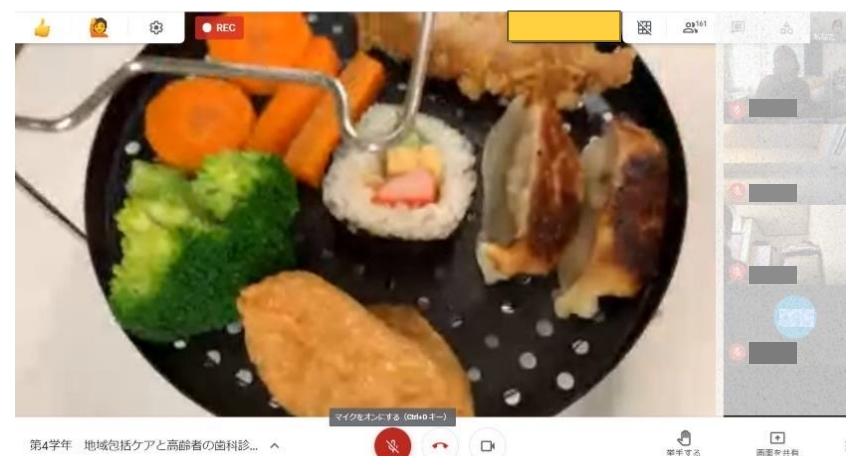
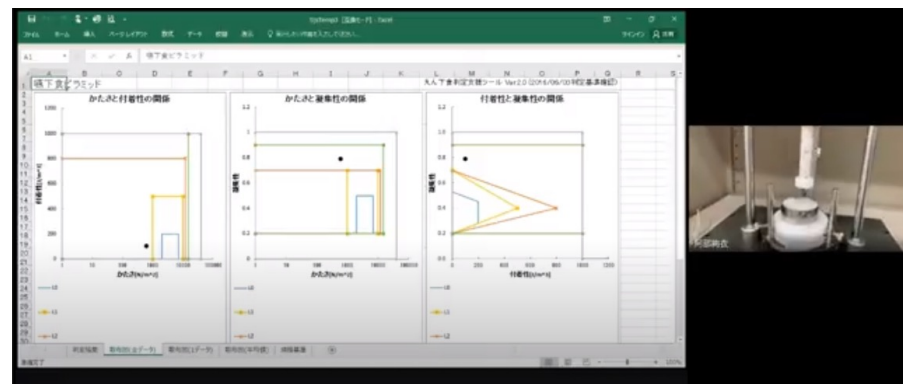
管理栄養士の視点から

症例①を検討

臨床栄養学の基本

食物物性の計測

同じ食品でも
食形態の違いを提示

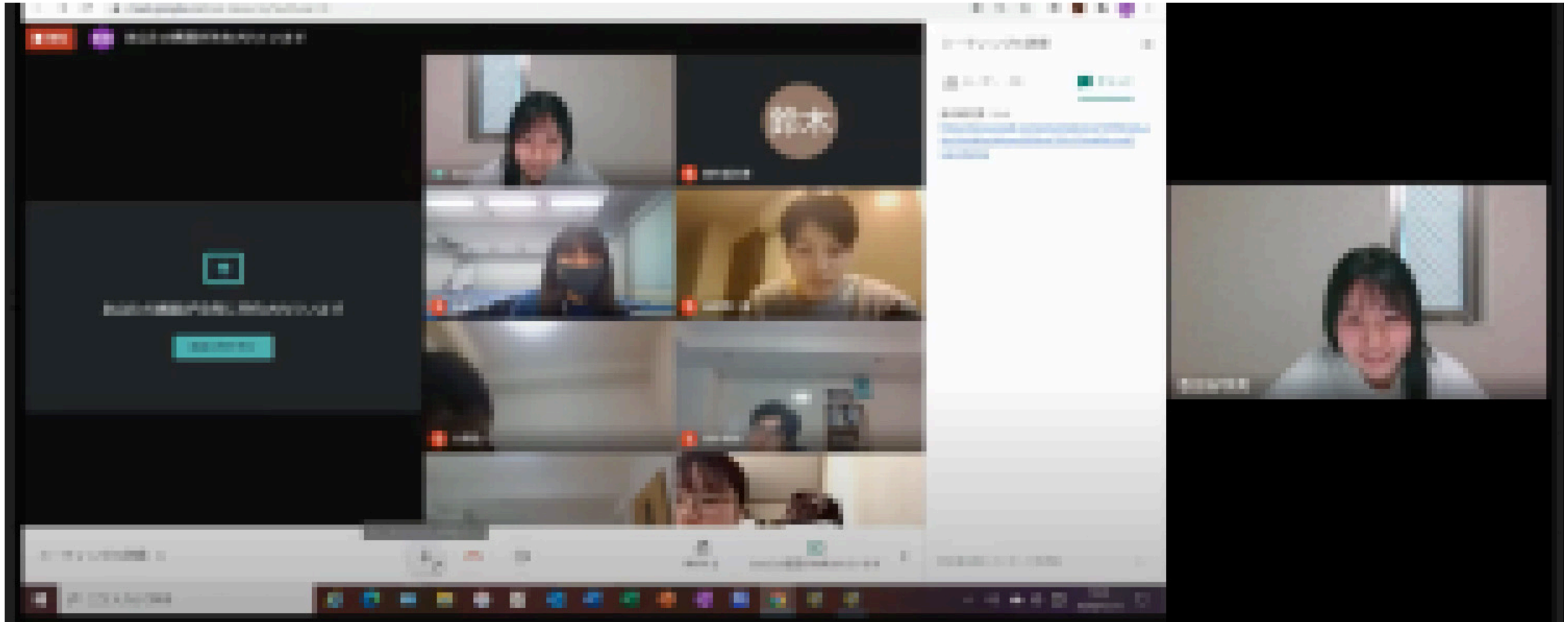


合同PBLの班構成



×25班

3日目：合同PBL



班におけるオンラインディスカッションの様子

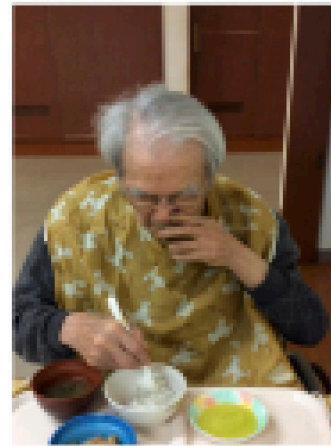
3日目：合同PBL

症例を提示し、問題解決を行う

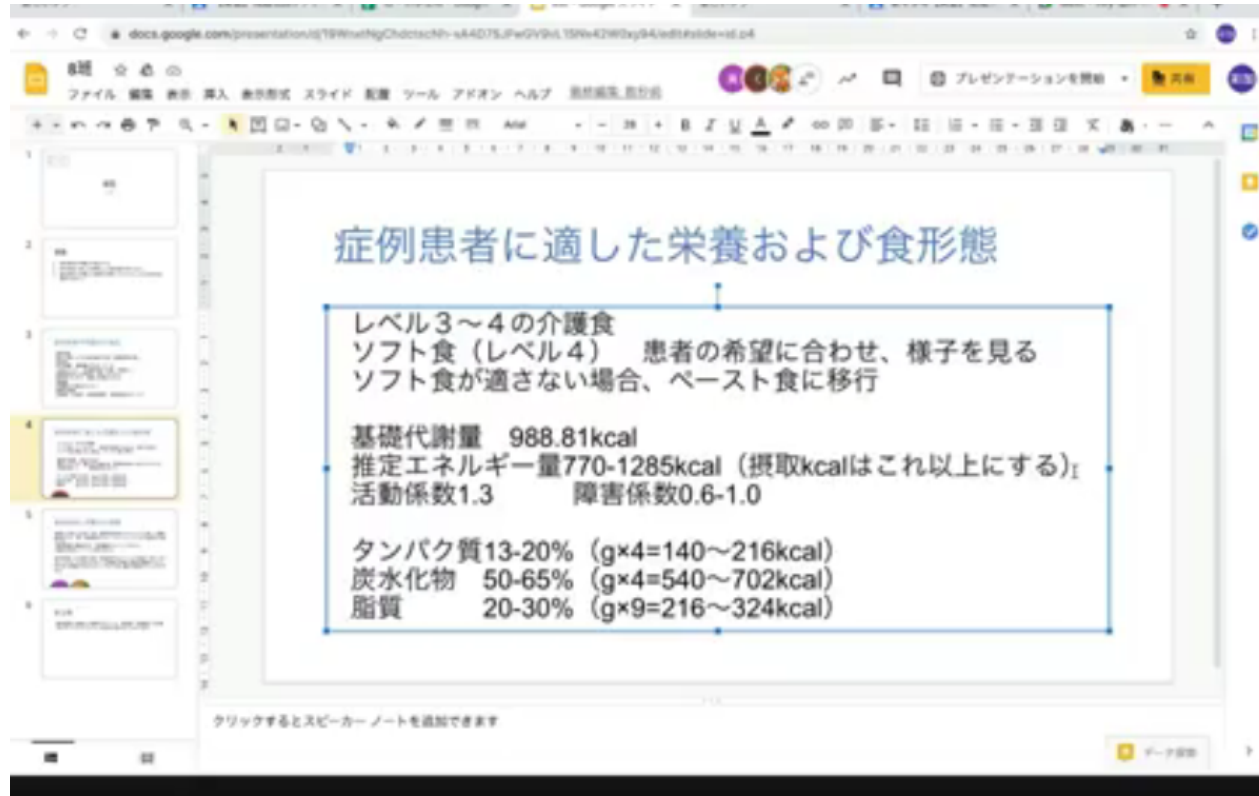
症例

91歳, 男性
脳梗塞後遺症 認知症
(訪問歯科診療)

自食25分→介助で47分
副菜 煮物はむせている
ペースト食はむせていない



3日目：合同PBL



症例患者に適した栄養および食形態

レベル3～4の介護食
ソフト食（レベル4） 患者の希望に合わせ、様子を見る
ソフト食が適さない場合、ペースト食に移行

基礎代謝量 988.81kcal
推定エネルギー量770-1285kcal（摂取kcalはこれ以上にする）
活動係数1.3 障害係数0.6-1.0

タンパク質13-20%（g×4=140～216kcal）
炭水化物 50-65%（g×4=540～702kcal）
脂質 20-30%（g×9=216～324kcal）

ディスカッションしながら、共有化されたgoogleスライドを用いてリアルタイムにプレゼンテーションの準備を行う。



歯科模型を用いて、学生が説明を行う様子。

参加学生のプロダクト内容 感想

- 歯科医師と栄養士のそれぞれの視点から問題をあげて解決し、多職種連携について言及するプロダクトもあった。
- ディスカッションの中でお互いのカリキュラムや職種などを紹介しあい、互いの理解が深まった。
- 他大学との交流は新鮮だった。

考察

- 1、2日目の共通の講義を聴講することで、用語や知識を得た。
- 3日目のオンラインディスカッションで相互で更なる理解深まった。

- ディスカッションをしながらお互いのカリキュラムや職種、業務内容などを共有することができた。

まとめ

- 多職種連携のチーム医療と臨床歯科栄養学を共修するためにも、この様な卒前教育は有益である。
- オンラインを用いることで、他の職種や海外などの遠隔地との共修も可能になると考える。