

各職域における新型コロナウイルス感染症への対応 ～1年を振り返って～

研究教育部会より

コロナ禍における栄養士養成施設での感染症対策について

大阪成蹊短期大学 栄養学科 学科長 谷口信子氏

1. はじめに

大阪成蹊学園は大阪市東淀川区相川に位置し、昭和8年高等成蹊女学校開設以来、女子高校及び女子短期大学において質の高い女子教育を行ってきた。現在は、こみち幼稚園、女子高校、短期大学（7学科）および大学（3学部）と、びわこ成蹊スポーツ大学（滋賀）を総じて男女共学7000人超の園児・生徒・学生を有している。短期大学での栄養士養成は昭和26年から始まり、今は80人定員の85%超が栄養士として社会に出ている。

2. 新型コロナウイルス感染症への対応（学園）

2020年度2月末からの休校措置および4月の緊急事態宣言発令に対し、大阪成蹊学園ではいち早く対策本部を設置して、感染症予防対策やさまざまな支援策を打ち出した。

1) 遠隔授業実施のための学習環境の整備

遠隔授業実施のためのWeb会議システムZoomの導入、Google classroom 活用のための教員への研修実施、ノートパソコン等1,000台、ピアノ練習用キーボード100台を希望学生へ無償で貸与、学習環境整備のための支援金支給など

2) 感染防止対策を徹底した対面授業の実施

構内で入り口各所に、体表温度測定カメラ・アルコール消毒液を設置、食堂に飛沫防止シート設置、調理実習系授業時に使用する飛沫感染防止用メガネの配布、授業前健康管理シートの記入、試食用アクリル板の購入など

3) 大学・短期大学における学生生活支援

新型コロナウイルス感染症に対する学生の連絡・相談体制の整備、クラブ・サークル活動における感染防止対策の徹底、就職活動に関するLINE相談・指導体制の構築など

3. 栄養学科の対応

栄養学科では、2020年4月初旬に教員全員がGoogle classroom およびMeetの活用を習得し、初の遠隔授業に備え、学生には、郵送や電話で資料を配布し、スムーズな遠隔授業への誘導を行った。学生の生活リズムの乱れに配慮し、できるだけリアルタイムで行い、課題はClassroomで回収した。栄養学科に不可欠の実験・実習科目は、1クラスを分割して登校させ、デモンストレーション後、材料を持ち帰らせ自宅学習としたり、試食する際はアクリル板を使用し、黙食とした。給食管理実習はお弁当形式で行い、学内販売を行ったが、学外での現場実習は中止、専任教員による学内での実習とし、給食会社の協力を得て外部講師を招いたり、学内の食堂業者と連携してメニュー提案を行った。2021年度も医療および高齢者施設での実習は難しく、学内での実習に振り替えることとしている。

管理栄養士・栄養士の養成においては、実験・実習は不可欠であり、すべての科目をオンラ

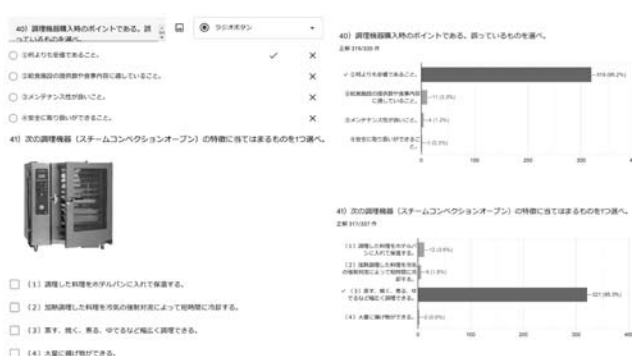
イン授業で行うことはできない。しかし、対面とオンラインを組み合わせた授業（ハイブリッド）を経験して言えるのは、もうコロナ前の対面授業には戻らないということ。オンラインでは学生の顔は見えないが、課題提出や授業の振り返りテストをデータ化をすることで、学生の学習状況や理解度を把握することができる。また、実験・実習の動画や授業資料（PowerPoint）をClassroomに提示することで、学生は事前事後学習に活用でき、また体調不良等により自宅待機措置の学生にも学びの機会を与えることができる。授業に対する質問もスマホ世代の学生にとっては、チャットや限定公開コメントを利用することで、対面時より多くの反応が得られていることもある。

4. まとめ

今後の大学教育にICTの活用は必須であり、対面とオンラインの併用によるハイブリッド型教授法は定着し、活用法は進化すると思われる。一方で、管理栄養士・栄養士はただ知識や技術を修得することだけが目的ではなく、プレゼンテーションやグループワークを通じた人間力を身につけることも必要である。また、他団体との連携授業や地域貢献活動を通して、人への思いやりを持てる管理栄養士・栄養士を育てることも養成施設の使命と考える。アフターコロナには、この約2年間の経験が学生にとっても、教員にとっても有効なものになるよう検証し、様々な事態に対応できる栄養士養成を目指したい。



GoogleClassroomのイメージ



GoogleFormでのテストによる理解度確認



実験前の動画視聴による事前学習

実験時間を短縮するために、Classroom上に動画を提示し、学生は視聴してから授業に出席するようにした。



学生はスムーズに授業に入ることができた。また、実験後に視聴して復習できる。

実験前の動画視聴による事前学習



給食管理実習風景

高齢者施設における感染症対策について

特別養護老人ホーム 旭さくら苑 管理栄養士 高田敬子氏

1. はじめに

当施設は大阪市旭区に平成16年に開設。特別養護老人ホームと養護老人ホームが併設されており、同じ建物内に居宅介護支援センターや診療所もあります。定員は特養120名、ショートステイ10名、養護老人ホーム50名、デイサービス55名です。平成28年に開設した小規模多機能ホームが隣接され、登録者29名（デイサービス15名、泊り5名）、食事提供は委託給食会社が施設内の同じ厨房で調理しており、職員食と合わせて最大食数が昼食で約250食です。また、法人グループには、特別養護老人ホーム以外に、病院、診療所、透析クリニック、介護老人保健施設、ケアハウス、サービス付き高齢者向け住宅、介護付き有料老人ホーム、リハビリセンター、デイケア、デイサービス、訪問介護、訪問看護などがあり、新型コロナウイルス対策として、法人内で感染症対策会議を定期的開催し、統一した取り決めごとや感染対策の状況報告を行うなど連携と情報共有することで感染予防に努めています。

2. 新型コロナウイルス感染症への対応（施設）

現在（令和3年6月）、基本的な感染予防対策（手洗いと消毒の徹底、換気、マスクとフェイスシールドの着用、ソーシャルディスタンスの確保など）に加えて、食堂でのアクリル板の設置、面会の自粛、ボランティア受け入れ中止、職員や利用者さんへ不要不急の外出自粛を実施。面会については、オンラインのみとし、職員から利用者さんへの感染を防止するため、職員の健康管理（検温の記録、有症状者の自宅待機）、定期的なPCR検査の実施、職員のフロア固定、併設するデイサービス、養護老人ホーム、小規模多機能ホームへの双方向の移動の自粛、飲食場所の固定や記録、共有場所の消毒の徹底、会議や委員会の自粛（オンライン会議の導入）、感染防止対策の研修を実施しています。

利用者さんへは、朝夕の検温と酸素飽和度の計測、発熱者や新規入所者のPCR検査の実施など、感染者を早期発見することで感染拡大防止に努めています。

ご家族へは体調不良時の連絡や施設ケアマネジャーから定期的な状況報告を行い、看取りや医師による病状説明の必要時には、健康チェック（検温など）を行い、マスクやフェイスシールド着用の上、利用者さんと面会をしていただくこともあります。

3. 新型コロナウイルス感染症への対応（給食）

併設する施設は、同じ厨房で調理したものを提供するため、厨房職員の健康チェック（検温、体調確認）、納品業者の検温実施と記録、厨房職員の定期的なPCR検査の実施、衛生管理の徹底、感染者発生時の対応マニュアルの周知、備蓄食品や使い捨て食器の準備、厨房職員の応援体制の確認などを行っています。また、施設職員の飲食や休憩は固定場所とし、アクリル板を設置して食事中や更衣室での会話は禁止としています。

行事や食事提供の方法は、衛生管理の徹底（手指消毒、マスク、フェイスシールド、手袋の着用など）を行い、バイキング形式は中止して「お弁当形式」（写真）に変更したり、職員が取り分けするなどしてできるだけ行事を実施しています。

4. まとめ

高齢者施設で感染が発生すると、集団発生（クラスター）や基礎疾患を持つ高齢者は重症化する恐れがあり、日頃の職員や利用者さんへの感染防止対策が鍵となります。また、利用者さんにマスク着用を促していますが、認知症もあり徹底は難しく課題もあります。

法人グループとしては、感染症防止対策会議を開催し情報共有を行うとともに、法人内の施設で感染者が発生した場合、法人本部の感染対策チームの派遣や法人間での職員の応援体制も整備しています。現在は、利用者さんや職員のワクチン接種も進んでいますが、完全な終息にはまだ時間がかかりそうです。食事場面では、食事前後の手指消毒の徹底、アクリル板の設置、隣の方と1m以上間隔を開けるなど、これからも気を緩めることなく感染防止に努めたいと思います。また、利用者さんにとってご家族と会えないことで活気が下がり、食欲低下につながるケースも見られます。食事は楽しみでもあり、健康維持にはかせません。少しでも楽しんでいただけるよう音楽を流したり、色どり、季節や行事食などを取り入れながら見た目にもおいしい献立作りに力を入れて行きたいと思います。



令和3年度 健康づくり提唱のつどい 開催予定

開催日 2021年12月4日（土）

会場 大阪リバーサイドホテル 4階

詳細は「栄養大阪」11月号に掲載します。