

1 - 4			
主題	残食調査から見た喫食率向上の為のプロセスと、改善に関する取り組み		
副題	ご利用者に一口でも多く召し上がっていただきたい		
キーワード 1	食事	キーワード 2	喫食率向上
		研究(実践)期間	11 ヶ月
法人名	社会福祉法人 不二健育会		
事業所名	特別養護老人ホーム ケアポート板橋		
発表者(職種)	隅田素子(調理師)		
共同研究(実践)者	舟渡信子(栄養士)、三浦ルミ(管理栄養士)		
電話	03-3969-3101	FAX	03-3969-3155
今回発表の事業所やサービスの紹介	社会福祉法人不二健育会『ケアポート板橋』は、特別養護老人ホーム 105 名、ショートステイ 15 名、舟渡デイサービス 62 名、東坂下デイサービス 12 名、グループホーム 18 名、居宅介護支援事業所、ヘルパーステーション、舟渡お年寄り相談センターを有した、平成 9 年に開設した総合福祉施設です。		

《1. 研究(実践)前の状況と課題》

特別養護老人ホームという性質上、「柔らかくて、食べやすい」食事を意識して調理を行っているが、毎日の下膳作業の中で、最近はいつもよりも残菜が多いことに気付く。内容物を確認すると、根菜や肉類が目についた。

当施設は平成 9 年開所して以来 19 年が過ぎ年齢構成や介護度、ご利用者のニーズも変化している中で、今、私たち栄養課が取り組めることとは何か、ご利用者が食事を楽しくにしてくれる献立、より食べやすい食事の提供を工夫して、この残菜を減らさなければならない。

《2. 研究(実践)の目的ならびに仮説》

【目的】

「今日のご飯はおいしいね」「残さず全部食べましたよ」というご利用者の笑顔が見たい。

最期まで口から食べていただけるように、また日々の食事を楽しんでいただきたい。

【仮説】

- ・ 残菜が減る = 喫食率が上がる

1. 根菜・魚・肉類をより柔らかく、調理する。
2. 仕込み段階において、ご利用者の咀嚼・嚥下能力にあわせた、切り込み方法を統一化する必要がある。
3. 下茹で方法も、その食材に向いている加熱処理を行ないたい。

この 3 点を工夫することで、残菜を減らすことができるのではないか。

《3. 具体的な取り組みの内容》

【現状把握】

1. 残菜調査のマニュアル作り
 2. 残菜調査の数値化
 3. なぜ残菜が出るのか
 - a. 介護職、b. ご利用者、c. 栄養課、d. 外部のご意見、4方向からの目線で調査する。
 - a. b. については、要因解析をまとめやすいように、フィッシュボーンを作成し問題点を書きだした。
 - c. については、多くの原因が挙げられる中で、特養 100 人のご利用者中の、残した理由をデータ化、数値化し、栄養課の工夫で改善できるポイントは何かを絞り込むことができた。この問題点を改善すると、約 10%の喫食率アップが期待できる。これを目標値として進める。
- ・要因解析のまとめとして、マトリックス図を作成し、ポイント制で重要事項を探し出した。

【対策の実施】

1. 切り方
切り方マニュアルの作成
 2. 調理法
鍋、圧力鍋、重曹、酵素など
 3. 米の見直し
多数銘柄のサンプルを取り寄せ、コストパフォーマンスの高い米を選ぶ
- 以上3点のポイントについて実施することで→見直し、改善、統一化、継続を職員全員で行ない、ご利用者にとって、食べやすく、食べ疲れしない、おいしい食事を提供する。

《4. 取り組みの結果》

5月の喫食率は 70%程度だったが、少しずつ工夫出来る項目を増やしていき、9月には 79.9%まで上がった。
着手前の5月、6月に行なった同様の献立を、10月、11月に再度実施し、最終的には 80.2%の目標値に達した。

《5. 考察、まとめ》

【有形効果】

1. 食材の切り方・調理法のマニュアルが出来た。
2. 米の見直しによりコストダウンに繋がった。

【無形効果】

1. 今まで以上にご利用者に寄り添い、気づき、改善しようという気持ちが高まった。
2. 量、味付けが適当でない献立について、即時に話し合い見直す意識や体制が出来た。
3. ご利用者満足度を上げるとは何なのかを話し合い取り組むことが出来た。

【波及効果】

1. 「ご利用者に寄り添い食事を考える」を念頭におき、現在では栄養課職員が食事介助を体験して、現状の確認をするようになった。

《6. 倫理的配慮に関する事項》

なお、本研究(実践)発表を行なうにあたり、ご本人(ご家族)に口頭で確認をし、本発表以外では使用しないこと、それにより不利益を被ることはないことを説明し、回答をもって同意を得たこととした。

《7. 参考文献》

「絵で見てわかる、かみやすい飲み込みやすい食事のくふう 山田晴子 女子栄養大学出版社
「ハッピー介護食」 村上祥子 中央法規
「家庭でできる高齢者ソフト食レシピ」 黒田留美子 河出書房新社

《8. 提案と発信》

今後もご利用者の状態に合った食べやすく、おいしい食事を提供出来る様、調理方法などを工夫し、ご利用者に喜んで頂き、また最後まで口から食べて頂けるよう、状況把握を行いながら継続していく。