

1－9					
主題	調理師・栄養士として更なる質向上の為に、直接介護に関わるという具体的取組み				
副題	給食課を含めた全職員によるサービス向上の手法、特養から地域包括ケアまで				
キーワード 1	直接ケアへの関わり	キーワード 2	全職種連携	研究(実践)期間	45 ヶ月

法人名・事業所名	社福) 多摩済生医療団 多摩済生園・多摩済生ケアセンター
発表者(職種)	保坂咲樹(調理師)、鈴木幸子(管理栄養士)
共同研究(実践)者	村山裕理(介護職員)、松尾よし子(看護職員)、松田幸三(相談員)、他

電 話	042-343-2291	FAX	042-342-2900
-----	--------------	-----	--------------

事業所紹介	当施設は昭和 52 年に東京都小平市の緑豊かな敷地内に開設された。理念=添う心。 昭和 54 年より市の委託事業として訪問給食サービスを開始している。 1 日の食数は、特養 489 食、デイ 50 食、訪問給食 34 食。職員体制は、管理栄養士 2 名、栄養士 3 名、調理師 6 名、調理補助 9 名の体制となっている。
-------	---

《1. 研究(実践)前の状況と課題》

大手民間サービスが多く参入、社福は訪問給食はじめ、施設給食も委託に切り替えているが、当施設は、サービスの質向上の為に、直営での運営を今後も行なっていく方針である。委託運営会社に負けぬ為に何が必要なのか、職員は日々研鑽行なっている所である。その中でも課題として感じている事は、他大手民間企業との違いを出すことが難しくなっているということ。更なる質の向上が必要と感じている。

《2. 研究(実践)の目的ならびに仮説》

- ・目的 「原点に帰ること」更なるおいしい食事の提供を行なうこと。そして、地域のニーズに応え「給食課」全体のサービス向上を図ること。その為に次の仮説を立てた。
 - ・仮説 直接利用者の食事介助に入り、利用者の状況把握ができれば、給食サービス全体の質が向上するであろう、との仮説を立てた。
- 1、重度化している施設利用者の現状を知ること。
 - 2、訪問給食サービスに対しての地域ニーズを知ること。
 - 3、そして、その為に、介護職員・ケアマネジャー等他職種の意見を直接聞くこと。
 - 4、その為の職員体制・研修体制・多職種連携の構築。

《3. 具体的な取り組みの内容》

- 1、調理師・栄養士が毎日必ず 1 名、特養の昼食介助に入る
 - 利用者の嚥下他身体状態の把握、配膳・下膳の実際、食べ残し確認
 - ・食事懇談会の定期開催⇒利用者からの意見を直接聞く

2、在宅の方への食事提供は地域包括ケアシステムの重要な要素 関連新サービスの開始

- ・デイサービスの食事提供H24年度より開始
- ・夕食配食実施H25年度より開始
- ・365日訪問給食開始H27年度より開始

3、介護職員との直接会議・意見交換ノート活用

4、多職種連携の強化と具体的対応

- ・職員全体会での講義・意見交換
- ・委員会活動での全職種連携 ・食事・口腔ケア・リハビリ・行事等委員会の参加
- ・ターミナル・褥瘡・感染症対応会議等の参加
- ・給食課への介護職員研修 給食課業務を介護職が体験し、互いの理解を深める

《4. 取り組みの結果》

仮説の通り取り組んだ結果、求められている新たなニーズに一つずつ対応する事ができた。

- ・地域サービスでは、給食サービス利用者の増加

訪問給食年間食数 ・H26年度 9,632食 ・H27年度 11,075食 ・H28年度 12,350食

- ・施設内サービスでは、ターミナル期・褥瘡改善等々に直接関係し、調理員が実際に介護現場で利用者とのコミュニケーション時間が増えた。
- ・会議、委員会活動を通じ、調理員・栄養士から事務職員まで全ての職員が利用者ケアの質向上に対応していく、という体制が強化された。

食事介助振り返りアンケートより

- ・介護職員 「給食課職員との直接話す機会が増えた」「取り組みは良い方向に進んでいると思う」
- ・給食職員 「これまでわからなかった利用者の状況が理解できた」「調理の改善点を見つけた」

等

《5. 考察、まとめ》

何より、給食課の原点に立ち返り、真のニーズとは何なのか？を考える機会となったことが大きい。普段、利用者と直接接することが少ない調理員が、新たな試みを行なう中で、これまでは気付かなかった疑問ややりがいを持ち、職員全体で共有することができている。このことは、

- ・意欲の向上 ・全職員との共有 ・職員体制強化 ・利用者サービスの質向上、という好循環に確実に繋がっている。

《6. 倫理的配慮に関する事項》

なお、本研究(実践)発表を行うにあたり、ご本人（ご家族）に口頭にて確認をし、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》

https://www.ajinomoto.co.jp/nutricare/public/nursing_care/O2.html

味の素商品情報サイト

《8. 提案と発信》

特養での食事介助の取り組みは、今年度始まったばかりです。今後継続していくことにより、利用者から「おいしかった」との声を更に増やしていける様に努めて行くこと、心新たにしました。また施設全体で取組むことの重要性を改めて痛感いたしました。