

タイトル	食事サービスに対する職員の関心と、課題改善のための取組み ～「み」んなで考え、「気」持ちを込めて、「サー」ビス向上。ミキサー食の改善～
------	--

事業所	特別養護老人ホーム 小松原園
発表者：岩井純子（いわい じゅんこ）	アドバイザー：大家昇
共同研究者：白崎順、川津明弘、高橋伊真子、日野理恵、加藤淳子、田村香織、葛西直子、丹木有佳	

電話	042-654-8331	E-mail	shinwa@komatubaraen.or.jp
FAX	042-654-8330	URL	http://www.komatubaraen.or.jp

今回発表の事業所やサービスの紹介	東京都八王子市にある、特別養護老人ホームです。平成24年4月になごみ館をオープン。新たに20床増床し、定員117名・ショートステイ6名の従来型の施設です。「利他のこころ」をモットーに入居者の要介護度にふさわしいケアを提供しています。
------------------	--

《1. 研究前の状況と課題》

本研究を行った食事委員会では、食事サービスの質の向上を目的に活動を行っている。

多職種で構成された委員に現行の食事サービスの課題を聞くと、ミキサー食に対する意見が多かった。食事サービスの問題点の具体的な把握と改善が課題であった。

《2. 研究の目標と期待する成果・目的》

栄養課だけではなく全職員で改善に取り組むことで、食事に対する関心をより多くの職員に持ってもらうことを目的とした。

また、取り組むべき課題を把握し、早急に改善を進めることを期待した。

《3. 具体的な取り組みの内容》

介護職員・看護職員を対象にアンケート調査を行った。現在の食事サービスに対する自由記述とした。

上記アンケートより、ミキサー食の食味・盛付けの課題が多くあがったため、職員でミキサー食の試食を行い、より具体的な課題の把握を行った。試食は介護職員・看護職員・食事委員が対象で、期間は1ヶ月間、毎食味見をして感想を記録、結果を集計した。

《4. 取り組みの結果と考察》

職員へのアンケートでは、ミキサー食に関する記述が38%と最も多く、続いて厨房職員への要望25%、献立への要望24%、現行で問題なし11%、その他2%であった。

アンケート結果を受け、職員でミキサー食を試食して感想を集計し、ミキサーに適した食材や濃いめの味付けに改善した。

食感が均一で飽きてしまうという意見があったため、一部の献立をゼリー状にして提供する改善を行った。

また、大きな皿に盛付けると皿一杯に広がってしまい、食欲がわからないとの意見に対しては、食器を小鉢等に変更して見た目を良くする改善を行った。

この取り組みを経て、食事への意見や要望が食事委員に寄せられるようになり、職員の食事に対する関心と期待が高まったと考えられる。

《5. 倫理的配慮に関する事項》

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

【メモ欄】