

主題	ちょっと待って！食事形態を変える前に！！
副題	食事アセスメント表から始まる食事環境の見直し

食事環境の改善	QOLの向上	研究期間	12ヶ月
---------	--------	------	------

事業所	特別養護老人ホーム 多摩の里 むさしの園		
発表者：田久保 智季・榎木 宏美 (たくほ ともき・かしき ひろみ)	アドバイザー：岡田洋子		
共同研究者：工藤稲子			

電話	042-555-8151	E-mail	h-okada@enseikai.com
FAX	042-555-8152	URL	http://www.enseikai.com

今回発表の事業所やサービスの紹介	平成10年に定員150名で開設し、現在は地域密着型（定員18名）も併設している特養です。「その人らしさを大切に」の法人理念のもと、ご入居者が毎日楽しく快適に暮らせる自立支援を行っています。
------------------	--

《1. 研究前の状況と課題》

- ①食事形態の変更に際して、協議・決定するための明確な基準や仕組みがなかった。
- ・ご入居者のむせ込む頻度や食事摂取量の減少を観て、医務課主導だけで食事形態の変更が決定されてしまっていた。
 - ・栄養士や理学療法士が、ご入居者の食事風景を観察すると、姿勢の崩れやテーブルや椅子の高さが合っていない等、食事環境の配慮が十分にされていない場面が見られていた。
- ②介護課においては、職員の知識・技術の習熟度に差が見られ、食事場面での観察点等を十分に理解せずに援助を行っている職員が増えていた。
- 以上のように多職種が協働してご入居者一人ひとりの状況に合った食事環境を検証する場や、その方法について学ぶ機会がなかったことが課題であった。

《2. 研究の目標と期待する成果・目的》

- 『食事』というサービスに対して多くの部署がそれぞれの専門性を発揮することで、ご入居者一人ひとりに安全・安心・適切な食生活を送っていただく事が目的である。
- また、期待する成果として
- ・すべての部署がいつでも共通した情報を共有し、取り組める仕組みの構築。
 - ・食事摂取の際の着眼点・注意点・観察ポイント等、介護職員のみならず、職員全体が共通の認識を持って食事サービスが提供できるようになること。
 - ・食事形態の変更や嚥下補助食品の使用だけでなく、生活全般の見直しを検討しながら、最期まで口から食事が摂れるような支援方法の習得。
 - ・毎日の食事はもちろんのこと、行事食等での雰囲気づくりを多職種で協力して取り組む事ができる連携の強化。

《3. 具体的な取り組みの内容》

- ①「食事アセスメント表」とチェック方式で記入ができる「食事環境モニタリング表」を作成し、各課に提案。
- ②トロミの量の基準を協議し、決定。
- ③「食事アセスメント表」の運用マニュアルを作成。
- ④モニタリングを実施し、食事サービス委員会の年間継続議題として、各表と運用マニュアルについての協議を行い、評価の精度を高める。
- ⑤職員アンケート「食事環境について」の調査を行い、今後の課題等の抽出と更なる評価方法の精度向上のための検討会を実施。
- ⑥多職種を対象とした「嚥下の仕組み」等に関する施設内研修の実施。

※具体的取り組みを行っていくにあたって、法人施設内で統一認識での運用ができるよう、栄養課係長が同法人他施設の意見も盛り込みながら具体的取り組みを行った。

《4. 取り組みの結果と考察》

- ・法人全体での食事環境の基準と流れが明確になった。
- ・介護課だけでなく食事全般の環境について多職種で活発な意見交換ができるようになった。
- ・事前情報等に捉われず、目の前のご入居者の状態変化にいち早く気付く観察力が身に付き、状況に応じて柔軟なサービスの提供や改善提案を発信できる職員が増えた。
- ・食事に関する協議だけでなく、部署を越えた円滑なコミュニケーションや連携強化につながった。

《5. まとめ、結論》

食事形態のレベルを下げることやトロミを付けることだけが、ご入居者の食生活の安全を守ることではない。「食事アセスメント表」を

使用し、多職種がそれぞれの専門性を活かす事で、一人ひとりに適した食事サービスの提供が可能となる。嚥下や咀嚼の残存機能を活かし、職員の最小限の支援でも自力での食事摂取が可能となることや、QOLの向上につながるということが今回の取り組みをとおして再認識できた。

また、今回の取り組みと相まって、当施設では、日頃より「選択食の日」や旬の素材を使った「松花堂弁当の日」、故郷を感じたり、旅行に行った気分させる「郷土料理の日」等、『食への楽しみ』の部分も大切にしている。それらは、ただ単に食を味わうだけではなく、様々な演出も同時に行った取組みとなっており、音や香りなど、五感を使い楽しめる食事環境こそが、ご入居者の皆様が最期まで「口から食べたい。」というニーズにつながると考えているからである。

今後も更なる安全と安心、そして楽しい食事サービスの提供に向け、取り組んでいきたい。

《6. 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。

《提案と発信》

高齢者が抱える摂食・嚥下障害は、当法人だけに止まらず全国的な問題であると考えます。それぞれの専門職が持つ知識等を発揮し、課題の改善に向けた研究成果を皆が積極的に外部に発信・業界全体で共有していくことが、高齢者福祉全体のレベルアップや問題解決の一助となるのではないだろうか。

【メモ欄】