

主題	ユニットで調理することによる効果と自立支援に関する研究
副題	食事の音、匂い、温度、味がご入居者のADL向上に及ぼした影響について

ユニット調理	自立支援	研究期間	8ヶ月
--------	------	------	-----

事業所	社会福祉法人 長岡福祉協会 地域密着型特別養護老人ホーム つきしま		
発表者：小林 慶子（こばやし けいこ）	アドバイザー：		
共同研究者：鈴木 祐一、岡田 長子			

電話	03-6204-9905	E-mail	keiko.kobayashi@n-m-d.jp
FAX	03-6204-9906	URL	http://n-m-d.jp/

今回発表の事業所やサービスの紹介	<p>所在地：東京都中央区月島1-5-2 キャピタルゲートプレイス ザ モール3F</p> <p>概要：地域密着型特別養護老人ホーム（入居29名、ショートステイ6名）</p> <p>ユニット型個室という施設の機能を活かし、これまでの施設給食から食卓へというコンセプトのもと、日に三度の食事をキッチンで作り、食事を通してご入居者と職員の距離をより身近に感じあえるよう支援しています。</p>
------------------	--

《1. 研究前の状況と課題》

新規開設の地域密着型特別養護老人ホームで、厨房設備を作らず、アイランドキッチンを使用し完全ユニット調理を実施。

病院や老健などから寝たきり・ミキサー食で入所された方に、常食を召し上がっている方と同様に、いかに食事を楽しんで頂けるか、支援側の食卓という環境づくりを手がかりに、入居者の自立支援にどう結び付けていけるかを課題としていた。

《2. 研究の目標と期待する成果・目的》

- ・病院、老健側の判断で寝たきり・ミキサー食対応のご入居者の食事形態を見直し、個々に合った食事形態での食事提供をする事。
- ・自宅で食べる食事と同様に温度、匂い、味、見た目と全ての感覚で食事を楽しんで頂ける事。
- ・食事形態の変化によりADLの向上に繋がる事。

以上を目的に取り組んだ。

《3. 具体的な取り組みの内容》

- ①基本の献立はあるが、各ユニット配置の調理員が、冷蔵庫にある食材を使い、毎食臨機応変にメニューを自由に作れる体制とした。
- ②ユニットキッチンで毎食調理する事により味だけではなく匂い、温度を感じ、食事の時間であるという事を認知症のご入居者でも感じられるよう配慮した。
- ③調理員が大皿に食事を盛り付け、介護職員がご入居者の前で取り分ける事による調理に関わり、ご入居者が視覚的な楽しみや取り分けることで選択の楽しみを感じられるよう工夫した。
- ④ご家族と話し合い、誤嚥のリスクを理解頂いた上で看護職員、往診医と協力し、聴診器による嚥下診断を行い、嚥下機能に問題がないか観察、誤嚥の危険性低いようであればできる限り食事形態のUPに努めた。
- ⑤毎食時、提供する食事をカメラで撮影し、盛り付け方法など介護員・調理員が意見交換し、より美しく盛り付けをできるよう工夫した。

《4. 取り組みの結果と考察》

- ・ ミキサー食3名→1名常食、2名キザミ食へ、キザミ食3名→3名常食へ食事形態向上。
- ・ 嚥下機能が向上することにより、活動が活発になり入所当初車椅子移動だった方が3名が現在杖・手引き方向2名、独歩1名となった。
- ・ 開設8ヶ月の間で
介護度4→介護度2：1名
介護度3→介護度2：3名、
介護度4→介護度3：4名、
介護度5→介護度4：1名が区分変更され、介護度が低下した。
- ・ その場で食事を作り、提供する事で匂いや雰囲気を楽しみ、食欲を増進できた。入所前まで食事量が毎食5～6割程度だった方が毎食全量召し上がるようになった。それに伴い、入所当時、下剤を使用しても排便がなかなかでなかったご入居者に、毎日自然排便が見られるようになった。

《5. まとめ、結論》

ユニットで調理する事により、ご入居者が食事を作る音、匂い、温度を感じ「食べたい」という事により食事形態の向上、食事量の増加に繋がったと考えられる。また、それに伴い、体力・気力が増進し動作の面でも自立支援に繋がった。

食事の匂い、音がする事によりご入居者が居室からリビングへ集うようになった。ご入居者の集いの中心に食事があり、人との関わりを施設が手がける事で結果的に自立支援に繋がった。

介護職員の関わり方がご入居者の生活機能向上に結びついた喜びが、結果的に介護職員のアセスメント能力向上に繋がった。

今後の課題としては更に、ご入居者の自立支援につなげる為、食事以外でどのような取り組みができるか、今後どのように発展させていくか、という点が上げられる。

《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、各入居者ならびにご家族に口頭で確認をし、結果等本研究発表以外では使用しない事、それにより不利益を被る事はない旨説明し、了解を得た事により、同意を得た事とした。

《8. 提案と発信》

食事は生命の源であり、楽しんで食事をする事、美味しく食事をいただく事は心に活力を与え、高齢者の残存能力の維持、向上にも繋がると考える。ご入居者が居室にこもらず、食卓に集う為には家庭で出される食事と同じに作った人間の暖かさ、優しさが感じられる事が重要なのではないかと今回の取り組みを通じて感じた。施設であっても美味しい食事を召し上げて頂く事でADLの向上、自立支援のきっかけとなり得るのではないかと考える。

【メモ欄】