

A-4				
主題	常食がもたらす入居者の食事の楽しみへの効果と、さらなる食生活への改善			
副題	食形態改善に伴うコスト削減			
キーワード 1	常食化	キーワード 2	経費削減	研究(実践)期間 10ヶ月

法人名・事業所名	社福) 東京武尊会 東京令和館 中野			
発表者(職種)	松山貴恵(管理栄養士)			
共同研究(実践)者				

電話	03-3386-8038	FAX	03-3386-8037
----	--------------	-----	--------------

事業所紹介	2020年4月に中野区に開設。私たちは、専門的な理論に基づく自立支援介護を実践することにより、地域の高齢者が失われた自立性を取り戻し、いつまでも住み慣れた場所で安心して暮らしていけるよう支援します。お元気な方はより元気に、重度の方も自立性が回復できるように、一貫したケアを提供します。
-------	--

《1. 研究(実践)前の状況と課題》

厚生労働省の平成 27 年度の調査¹⁾によると、「栄養マネジメント加算」「経口維持加算」「療養食加算」が導入されたように、特別養護老人ホームにおける栄養管理は重度化防止の為に重要なこととして位置づけられている。しかし、全国の特別養護老人ホーム 1,082 箇所に行ったアンケート調査によると、経口維持に対する取り組み割合 65.5%、経口移行に対する取り組み割合 24.6%という実態が明らかになっており、特に経管栄養からの経口移行の取り組みに関して全国的に課題が残る状況である。

《2. 研究(実践)の目的ならびに仮説》

当施設は 2020 年 4 月の開設以降「全員常食化」をスローガンの 1 つとして掲げ、日々入居者の常食化に取り組んでいる。介護職が中心となり竹内の提唱する「経口常食化に必要な 5 つのケア²⁾」を提供し、覚醒レベルや摂食嚥下機能の向上目指している。介護職員の入居者を元気にする取り組みと管理栄養士としての取り組みを共有・連携をとることで、食形態の改善が可能となり、食形態改善に伴うコスト削減にもつながると考える。

《3. 具体的な取り組みの内容》

管理栄養士として、食事形態の変更を行っている入居者を重点的に食事の時間のミールラウンドを実施した。摂取状況の確認、介護職や看護師との意見交換のうえ摂取カロリーの計算等を行い、必要量確保の援助をしてきた。栄養管理業務の一環として、以下を実施している。

- ① 全粥食→普通食への移行人数経過の把握
- ② 経管栄養→普通食への移行人数経過の把握

③ ①②を基に、普通食移行前後での食材料費の比較

《4. 取り組みの結果》

取り組みの結果、令和2年4月以降入居時点～令和3年2月時点での経過は、粥食から普通食への変更は12名で月73,440円削減、胃瘻から普通食への変更は2名で月49,530円削減の合計122,970円であった。削減した費用を元手に、利用者の排便リズムを整えること、免疫力アップを図ることの2点を目的に「機能性ヨーグルト(注1)」を毎朝食時に付加した。それと同時に入所者全員の定期的の下剤服用の大半を中止した。結果として減薬に繋がっている。

《5. 考察、まとめ》

咀嚼・嚥下能力の低下を認めることが多い高齢者においては、全粥食での提供になることが多く、さらに副食形態が常食以外(刻み・ミキサー食)になるほど、必要栄養量を確保するために栄養補助食品の併用が必要になる。

嚥下障害者の食事形態決定に関する研究論文³⁾では、食事形態の変更の根拠は現場職員の主観が大半になっており、科学的な根拠が無いことが報告されている。関係専門職が常食化のアプローチによる食事提供・栄養管理を行うことで、十分な栄養を摂ることはもとより、食べる楽しみ、おいしさを感じることで、食べ物の選択肢の幅も広がる等、その人にとっての楽しみが増え、さらには季節や行事に合わせた食事を楽しむ機会の獲得により文化的な生活を享受することに繋がる。

また、常食を摂取すること自体が口腔機能の低下を防止し、安全な摂食・嚥下機能を維持することになり²⁾、特別養護老人ホームに従事する管理栄養士として、常食を提供することに拘る必要性を感じている。今回は、常食化に至る結果として食材料費の削減により、別の支援に繋げることが出来た。

《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》

- 1) 「特別養護老人ホームにおける管理栄養士の今後のあり方に関する調査研究事業 報告書」(2016)、公益社団法人、日本栄養士会
- 2) 「新版介護基礎学」(2017)、竹内孝仁、医歯薬出版
- 3) 「高齢者施設における嚥下障害食の食形態決定についての管理栄養士・栄養士の関与とその効果」(日摂食嚥下リハ会誌)15(3):292-303,2011 川上純子、饗場直美、石田淳子

(注1) 今回は「明治R-1ヨーグルト」を使用

《8. 提案と発信》

必要栄養量を提供すると、食形態が下がるほどコストがかかる。しかし多職種と協力・連携を取り常食化への取り組みを行うことで、最終的に経費削減に繋がる。自立支援介護の常食化への取り組みは、利用者も施設経営も元気になる。