

B-7					
主題		ミキサー粥ゼリーを用いたペースト食の調理とその効果			
副題		ミールラウンドを通じた多職種による課題解決と食事支援			
キーワード 1	加水ゼロ式調理法	キーワード 2	食事支援	研究(実践)期間	9ヶ月
法人名・事業所名		社福) 武蔵野療園 中野区かみさぎ特別養護老人ホーム			
発表者(職種)		久保島伸雄(管理栄養士)、新谷真也(介護職員)、東海林祐未(介護職員)			
共同研究(実践)者		摂食嚥下委員会			
電話	03-3926-8443	FAX	03-3970-9620		
事業所紹介	昭和 63 年中野区からの委託を受け運営を開始。中野区の北端に位置している。介護老人福祉施設(定員 100 名)、短期入所生活介護(定員 4 名)、通所介護(定員 45 名) 地域密着型認知症対応型通所介護(定員 12 名)、居宅介護支援、地域包括支援センターを併設している。				
<p>《1. 研究(実践)前の状況と課題》</p> <p>入居者の ADL の変化や認知症の進行、加齢などに伴い、摂食嚥下機能や覚醒度の低下、食事摂取量の減少や食事に必要な時間の増加等、食事摂取に関する様々な問題が近年増加した。当施設では、ペースト食(学会分類 2021 コード 2 相当)を召し上がっている利用者で一度に全量召し上がれない方に対しては、ハーフ食として全体量を半分に減らし提供している。ゼリータイプのエネルギー補給食品を付加して栄養量の確保を行うも、1 日トータルの摂取負担は変わらず、全量召し上がれないことも明らかになってきた。利用者の重度化と共に食事介助の対応者も年々増加しており、日常の食事で少しでも栄養量が高められないか、量を減らしながら今までと栄養量は変えずに、より美味しく食べやすい食事が提供出来ないかなど、ハーフ食だけではなくペースト食も含めた課題が浮かび上がった。</p> <p>《2. 研究(実践)の目的ならびに仮説》</p> <p>口腔・嚥下機能が低下した方には、口腔内の簡単な動作により食べられるペースト食を提供している。調理済みの食材にだし汁等を加水し、ミキサーにかけた物にとろみ調整食品を使用しなめらかでまとまりやすいように調整しているが、水分を加える事により全体量の増加と味の低下があり、量が多いために調理済みの食材量を減らすのであれば栄養量の低下が問題となる。当施設では以前より栄養量を補うために粉末タイプのエネルギー補給食品やたんぱく質補給食品を使用しているが、物性やコストを検討すると現在使用中の量よりも増量は厳しい状況であった。そこで、主食として提供している物性に配慮したミキサー粥ゼリー(以下お粥ゼリー)をだし汁等の加水代わりに加えることにより、栄養量が付加されその問題が解決するのではないかと考えた。</p>					

《3. 具体的な取り組みの内容》

令和 3 年 10 月、多職種参加の給食会議にて利用者の摂取状況や食事介助状況を確認し、管理栄養士より現状の調理法のペースト食（以下現法）とお粥ゼリーを加えた新調理法でのペースト食（以下加水ゼロ式調理法）の説明と提案をした。栄養量を増やす目的ではなく、現状の味や栄養量を変えずに全体量を減らし、食べやすく負担のない食事提供により利用者の満足感を高めることを今回の目的とし、主食で提供しているお粥ゼリーを減量、その分を加水ゼロ式調理法に使う事とした。ブラインドテストにて現法と加水ゼロ式調理法の試食と意見交換をしたところ、加水ゼロ式調理法に対しては「味が美味しい」「食べやすい」との評価を得たことから、加水ゼロ式調理法にて令和 3 年 11 月の昼食にペースト食を摂取している全利用者に一週間提供する事とした。調理・作業工程が現法と加水ゼロ式調理法で異なるため、調理師とオペレーションの確認や献立・調理上の問題点を共有し課題解決を図ったのち、給食委託会社の理解と協力を得て翌年 2 月と 3 月の朝食と夕食にも段階的に取り入れ、4 月からは 3 食完全移行とした。

《4. 取り組みの結果》

加水ゼロ式調理法では、日常的に主食として摂取しているお粥ゼリーを加水代わりに使用しており、料理の味を邪魔する事なく、食べやすいペースト食を提供する事ができた。

現法と加水ゼロ式調理法に対し、ヒヤリングやミールラウンド、食事介助を通じて、「残りやすかった主食の食べが良くなった」「時間がかかり後半は疲労感がある方も全体量が減ったため、利用者負担の軽減になった」「カレーや麻婆豆腐など香辛料が強い料理はまろやかになり優しい味になる」と高評価を得ることができた。

《5. 考察、まとめ》

当施設では、日頃よりミールラウンドや情報交換等により個別の摂取状況を多職種で確認し、食事支援を行っている。「負担なく少しでもたくさん食べていただけるように」「美味しく食べていただけるように」という、利用者のことを第一に考え、食べやすさと栄養摂取の両立を目指した本研究は、日頃から多職種で支援を継続してきた成果の一つであると考えられる。

《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》

日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021（日摂食嚥下リハ会誌）
25（2）：135-149, 2021

「かみやすい飲み込みやすい高齢者のやわらか食 132」（2019）江頭文江著（学研プラス）
おうちで食べる「嚥下調整食」のおはなし～スムーズな退院に向けて～

<https://www.food-care.co.jp/booklet/booklet.html>（閲覧日令和 4 年 3 月 12 日）

《8. 提案と発信》

本研究では全体量を減量しつつも栄養量を変えない事を目的として取り組んだ。栄養量の増加を第一に考えるのであれば、主食の量は減量せず、だし汁の代わりに加水ゼロ式調理法に置き換える事により、栄養量が増加し味やコスト面からも有益な可能性があることが示唆された。