

1-6

経口維持の取り組み

口から食べることを大切に

多職種協働

個別ケア

練馬区立 富士見台特別養護老人ホーム

管理栄養士 西岡 範子

施設長 海老根 典子

東京都練馬区富士見台 1-22-4

TEL : 03-5241-6010

E-mail fujimi-tokuyoh@nerima-swf.jp

FAX : 03-5241-1760

URL <http://www.nerima-swf.jp>

今回の発表の施設
またはサービスの
概要 10p

社会福祉法人練馬区社会福祉事業団が母体、平成 6 年 6 月に開設、特養 50 床・ショートステイ 6 床・デイサービス（一般型 40 名、認知症型 12 名）・支援・居宅・訪問介護併設。
閑静な住宅地に立地し、天気の良い日は富士山を眺めることができます。

〈取り組んだ課題〉

- 「食えるとはどんなこと」を学び、大切さを知る
- 食環境を整え、美味しく・食べ易く・安全を目標に
- 経口維持加算の体制を整備

〈具体的な取り組み〉

- 摂食・嚥下のメカニズムを理解する研修を法人主催で実施。その後施設内で伝達研修を繰り返し、浸透させる。
- 食事内容と食事環境の検討
 - ・ 超きざみ食を廃止、軟菜食を開発、提供する
 - ・ 水分補給は、日替わりゼリー・寒天ジュレで
 - ・ 食事時間に幅を持たせ、個別の生活リズムを最優先
 - ・ 車椅子から椅子への移乗、背面開放座位の実施
 - ・ 食前に嚥下体操、個別にマッサージを実施
 - ・ 個別に合わせた食事用具の使用
 - ・ 舌を含めた口腔ケアで、清潔保持（吸引付きくるりナブラシ・重曹レモン水）
- 経口維持加算の体制を整備
 - ・ 栄養ケア・マネジメント委員会設立、施設方針決定、職員の意識を再確認
 - ・ 介護士による摂食機能評価を定期的実施（アセスメント表作成、3 ヶ月毎実施）
 - ・ 歯科医師会の協力により、定期的口腔・歯科健診、内視鏡検査等の実施、評価・指示を受ける
 - ・ 関係職種協議の上「経口維持計画」を作成
 - ・ お客様、ご家族に説明し同意を得る
 - ・ 日々の食事状況の記録、定期的にモニタリング実施、検討する

〈活動の成果と評価〉

- 口から食べることを大切にサポート開始して約 2 年経過し、この度経口維持加算という形で評価されることになり、全職員で取り組んできた努力が実を結んだ
- 軟菜食の提供により、残菜率 40%のメニューが 10%以下に改善、ミキサー食の 80%がレベルアップし、食事量・水分量ともに大幅に増加した
- 市販の粘度調整剤を使用しないため、素材の味を損なうことなく、見て楽しい・食べて美味しいと好評を得た。
- 食環境を整備した結果、排泄サポートや皮膚トラブルの改善につながった
- 多職種で関わってきたことにより、各種委員会が枠を超えて提案し合える環境ができた
- パソコンに記録・管理することで更に情報の共有化が進み、お客様の状況を多角的に捉えることができるようになった。
- 栄養ケア・マネジメントの展開がスムーズにできている。
- 複数のご家族から、食事に関する取り組みに対し、感謝の言葉を頂き、職員に励みと自信が生まれた

〈今後の課題〉

- 経口維持のサポートの継続と経口移行の取り組み
- すべてのお客様に対して、職員がアセスメントできる力を持つ

〈参考資料など〉

- ・ 看護師のための摂食・嚥下アセスメントマニュアル
- ・ 季刊誌 Home Care MEDICINE
- ・ 月刊誌 ヘルスケア・レストラン
- ・ 介護情報誌 ハナさん