

1-12

スライス食の導入とその効果

高齢者の摂食機能に沿った食形態の見直し

摂食機能の維持

食形態の改善

特別養護老人ホーム マザアス東久留米

管理栄養士 高橋真理子

東京都東久留米市氷川台2-5-7

042-477-7261

E-mail higashikurume@moth.or.jp

042-477-7500

URL <http://www.moth.or.jp>

今回の発表の施設
またはサービスの
概要 10p

平成6年10月社会福祉法人設立。翌7年5月特別養護老人ホーム開設。1階・2階の2フロアでサービス提供しており、併設の短期入所生活介護と合計して90床。平成16年4月よりユニットケアを導入している。

〈取り組んだ課題〉

- ① ご利用者が食べにくく、ケアスタッフが介助しにくい食形態の見直し → 「粗口ボ食」の改善
- ② 食形態改善により摂食機能維持を図る
- ③ ご利用者、ご家族の満足感の向上

〈具体的な取り組み〉

対象者：粗口ボ食3名、極きざみ食25名
(特養入所者80名に対して30%)

手順①対象者の摂食状況をフロア巡回にて観察

- ②粗口ボ食と極きざみ食を試食し食べ比べを行う
- ③問題点の抽出
- ④新しい食形態の検討
- ⑤厨房スタッフに切り方、大きさを指導
- ⑥粗口ボを食べていた3名に提供し摂食状況観察
- ⑦切り方、大きさを最終決定しマニュアル作成



改善された食形態を「スライス食」と改名し
ご利用者に提供開始

〈活動の成果と評価〉

- 成果①粗口ボを食べていた3名には問題なく移行でき、スライス食の定着が早かった
- ②施設内で認知されるとともに、極きざみ食からスライス食へ形態をアップすることができた(5、6名がアップしている)
 - ③見た目に何を食べているかわかるようになったため、ご利用者、ご家族の満足度が上がった
 - ④スプーンや口からこぼれにくくなった
 - ⑤開口が小さくても口内に入れやすくなった
 - ⑥咀嚼力が弱くても噛みやすくなった
 - ⑦摂食機能維持に貢献できるようになった
 - ⑧早食い、丸飲み等誤嚥防止に対応できた

評価： スライス食を導入してから2年が経過するが、誤嚥事故なく定着している。極きざみに移行せずスライス食で咀嚼を維持できることが機能低下防止につながっていると考えられる。

〈今後の課題〉

手作業による加工のため作業量が増加した。厨房での作業の効率化が今後の課題である。