

9-1

喫食率向上への取り組み

栄養ケアマネジメントの実践を通じて

栄養ケア

食事摂取量のUP

特別養護老人ホーム せいようえん 青陽園

管理栄養士 有田 和子

東京都八王子市川口町1543番地

管理栄養士 鈴木 祥子

栄養士 根橋 希代子

TEL：042-654-4025

E-mail：main@seiyoen.com

FAX：042-654-4086

URL：http://www.seiyoen.com

今回の発表の施設
またはサービスの
概要

八王子市で一番初め、東京都でも8番目に出来た特養ホームです。長期入所140床、ショートステイ20床、計160床で稼働している施設です。

〈取り組んだ課題〉

- ・栄養ケアマネジメントを実行していく中で、食事の摂取量の確保
- ・ミキサー食、見た目の良さを追求し摂取量の増加につなげる
- ・行事食の充実による楽しめる食事の提供

〈具体的な取り組み〉

- ・栄養士が利用者様の食事介助を実施する事で、食事摂取状況を把握する。
- ・ミキサー食の固形化の実施
魚や肉料理はスループートナーを使って、常食と変わらない形の食事を作る。
刻み食で、魚や肉料理が口の中に残ってしまう方へも提供する。
- ・出前寿司の実施
栄養課の職員が寿司を握り、利用者様の注文に応じる事で、好きなだけ好きなものを食べていただく。
ミキサー食の方へも対応としてゼリー寿司を作り、一緒に味わっていただける様にする。
- ・お花見会の食事の見直し
すべての食事形態を同じ弁当箱で提供し、目でも楽しめる様な工夫。
ミキサー食は見た目の良さを考えて、市販のものも取り入れて弁当箱での提供を工夫。
- ・お月見御膳の提供
十五夜の日に、お酒を飲みながら、お食事を食べていただく。

〈活動の成果と評価〉

- ・ミキサー食を固形化することにより、みなさんと一緒に平皿で盛り付けし、見た目も良くなり喫食率も上がった。
- ・きざみ食を食べていても、魚や肉はなかなか飲み込めない利用者にも対応できるようになった。
- ・ミキサー食の形が良くなった為、きざみ食の形の良さも追求する様になった。
- ・栄養士が利用者の元に行くことにより、喫食状況の把握ができ、食べやすく、又好みの意向を献立へ反映させ、残菜も少なくなった。
- ・出前寿司は、日頃寿司屋に行けない方や、寿司を食べにくい方もゼリー寿司をすることで喜んでいただけ、おかわりが何度もあった。
- ・行事食の弁当で同じになったことで、利用者様の家族にも大変喜んで頂けた。
- ・多職種協働の必要・重要性を強く実感した。

〈今後の課題〉

- ・きざみ食の見た目の良さを追及し、食欲の増進、維持につなげていく。
- ・栄養ケア・マネジメントの実施により、健康状況を把握し、喫食量の増加に努めていきたい。
- ・行事食のミキサー食の手作りを増やし、よりきめ細かな対応ができる様にする。