

8-1

ソフト食の取り組み

調理研究会で意識改革

ソフト食

調理師との連携

特別養護老人ホーム マザアス日野

管理栄養士 堀川 知音

東京都日野市万願寺一丁目16-1

TEL : 042-582-1661

E-mail : hino@moth.or.jp

FAX : 042-582-1730

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

今回の発表の施設
またはサービスの
概要

当施設は特養定員 102 名、ショートステイ 18 名、デイホーム 52 名、居宅、訪問介護、在宅支援センター、グループホーム、小規模多機能ホームを併設。職員 150 名、配食サービスは平均 41 食です。

〈取り組んだ課題〉

- ソフト食の定義の決定
- ソフト食の試作
- ソフト食を実施している施設に見学
- ソフト食の実施
- 市販品の真空調理食品の使用

〈具体的な取り組み〉

- 当苑におけるソフト食の定義を決定
- 調理研究会での勉強会
- 「なめらか食レシピ」を参考に「スルーパートナー」を使用して、ソフト食を試作
 - ・豚肉のしょうが焼き
 - ・鶏の照り焼き
 - ・うまき卵
- 水分の割合、スルーパートナーの割合を検討
- ソフト食を実施している施設に見学
- 1 回目のソフト食を提供（夕食）
- 極きざみ食の魚を魚の形に整えて提供
- 市販品の真空調理食品を使用
- ソフト食を昼食で提供

〈活動の成果と評価〉

- 1 回目のソフト食の提供の結果、ケアワーカーより、「食欲をそそられる食事」という評価
- 残最量が 5.65kg となり減少
- 1 回目は、ソフト食を提供するために人員を増やした
- 提供を始めて半年が経過し、ソフト食作りが通常業務となり、人員や業務変更をせず、昼食で提供できるようになった。
- イベント食でもソフト食を提供できるようになった。

〈今後の課題〉

- ソフト食の種類を増やす
- ソフト食の提供回数を増やす

〈参考資料など〉

参考資料；日総研出版 なめらか食レシピ
介護用調整用食品；キッセイ スルーパートナー
使用濃度；1%
見学施設；多摩療護園

【メモ欄】