

8-5

刻み食の廃止と高齢者ソフト食の導入

最期の時まで口から美味しく食べたい

黒田式高齢者ソフト食

給食委託業者の変更

特別養護老人ホーム フレンズホーム

管理栄養士 栗原 明子	
東京都世田谷区下馬 2-21-11	
TEL : 03-3422-7211	E-mail : eiyou@n-friends.or.jp
FAX : 03-3422-7227	URL : http://www.n-friends.or.jp

今回の発表の施設 またはサービスの 概要	世田谷区三軒茶屋の住宅街に位置し、1990年より高齢者事業を開始した。特別養護老人ホーム（定員65名。ショート4名）と併設のケアセンターがある。食事サービスは給食業者に外部委託しており、配食サービスも含めて、朝65食、昼150食、夕食100食（計315食）を提供している。
----------------------------	--

<p>〈取り組んだ課題〉</p> <ul style="list-style-type: none">・「刻み食」は見た目が悪く、食欲がわかenないと入居者の訴えがあり、「尊厳のある食のケア」とは何かを追究した。・「刻み食」はスプーンですくい難く、口元からはこぼれ、またむせが多いという事実から、誤嚥性肺炎の危険性に着目し、健康管理上からも「刻み食」に代わる食形態を模索した。・黒田式高齢者ソフト食と出会い、その導入に当たって、「刻み食」が入居者の8割を占める当施設の状態の中で、安全性の観点から不安を感じているスタッフの意識改革を図った。・給食の外部委託で「ソフト食」を導入する場合の課題を整理した。 <p>〈具体的な取り組み〉</p> <ul style="list-style-type: none">・黒田式ソフト食のメニューを献立に取り入れながら、刻まない食事が実際に食べられるのかどうか検証した。・画一的であった「刻み食」の形態を3分割にし、食形態数を5形態とし、食札に反映させた。・世田谷区内16特養で黒田留美子先生を講師として招き「高齢者ソフト食」の1日研修を実施した。・ソフト食の全形態導入のためには、手作りの労務が増加する。人員削減と簡易化を謳うS委託側と食に対する意識の違いが顕著となる。ソフト食をさらに推進するという大前提のもと、今年度4月に委託会社をJ社に変更した。食材の選定、発注は施設側で行う労務委託とした。・労務を圧縮するために、プラスチックラー・ホットシーラーを購入、新調理の手法を用いて前倒し調理を開始した。	<ul style="list-style-type: none">・介護・ソフト食のために開発されたソフミート・お魚日和・ソフト漬物等を使用していく。・スタッフの意識改革のための「高齢者ソフト食」の研修を実施した。 <p>〈活動の成果と評価〉</p> <ul style="list-style-type: none">・全形態統一（寒天食を除く）メニューのオムライスやお寿司は形があり、かつ美しい。入居者にとっても喜ばれ、人気メニューとなった。またゼラチンご飯自体が食塊を形成しているので、食事介助がスムーズである。・ソフト食用に開発されたソフミートは変幻自在に形を変える事ができる。手作りしていた肉料理の種を作らなくてもよくなった。・J委託業者は非常に熱心にソフト食に取り組み、短期間でソフト食の導入が実現した。野菜の煮物などは、仕込みの段階で、すでにソフトの切り方をする事により、見た目が良く、さらに調理してからの加工が不要となった。衛生的に向上し、かつ刻むという労務が減少した。・新調理システム導入により、離れた場所にあるデイホームを含めて、一週間単位で発注をかけ、まとめて仕入れ、労務に余裕がある時に調理する。外のデイホームには真空・冷凍にて送ることを実施した。外のデイホームにも手作りのものが提供できている。 <p>〈今後の課題〉</p> <ul style="list-style-type: none">・今年度中に、「刻み食」の廃止。・新調理システムの定着。・介護職員のさらなる意識改革。
---	--

【メモ欄】