

8-10

スタンド・アップ・トゥ・ソフト

食事をよりおいしく、十分な栄養吸収に向けて

ソフト食

食品衛生

特別養護老人ホーム サンシャインホーム

主任調理師：丸山 申孫	管理栄養士：吉岡 未来
武蔵村山市	
TEL：042-531-3741	E-mail： info@sunshinehome.or.jp
FAX：042-531-2321	URL： http://www.sunshinehome.or.jp/

今回の発表の施設 またはサービスの 概要	平成8年4月より特養(100床)、ショートステイ(8床)、認知症デイサービスの3部門でスタート。今日では、居宅介護支援、訪問介護、認知症グループホーム(9床)に加えてユニット型個室(11床)等を展開中。
----------------------------	---

〈取り組んだ課題〉

- 入所者・利用者の方々に、食事をよりおいしく味わって食べていただくと同時に、十分な栄養をしっかりと吸収していただくために、ミキサー食(ペースト)の見た目や飲み込み(嚥下)について、介護・看護職員との共同でミキサーの形態を固形化にするべく技術の向上。
- 集団給食としての衛生面の充実として、食品衛生自主管理認証制度を取得。

〈具体的な取り組み〉

- 食事に興味を持っていただくため、懇談会等で希望を聞き入れる場を設け、日々の食事の中に希望のあったメニューを提供してきた。(希望食・行事食として取り入れた)
- ミキサー食を固形化(ソフト食)へするために次のように進めた。
 - ↓食材の選定(魚料理のメニュー限定)
 - ↓昼食時の副菜限定
 - ↓常食と同じような見た目に近づけた
 - ↓主菜・副菜(2品)全てを3食提供
- 東京都の推奨する「食品衛生自主管理認証制度」に向けて、衛生面への配慮も兼ねて衛生区域・非衛生区域を明確にすることはもちろんのこと、中心温度の測定やまな板の熱湯消毒などの実施。

〈活動の成果と評価〉

- ミキサーといったメニューがわかりにくい状態から、見た目を変えたことにより食欲が出ることで、食事摂取量が増加したことに加えて、残菜量が減少した。
- 固形化(ソフト食)する上で、増粘剤と水分量のバランスがうまくいかなかった。
- 固形化(ソフト食)後の温度管理や衛生管理等に手間がかかってしまう。
- 時間をおいて、レンジ等で温めると解けてしまってミキサーに戻ってしまった。
- ソフト食に、餡をかけたところ餡が絡まず味のバランスが取れないものもあった。(サラダ系のものへドレッシングをかけたところ、ドレッシングの味が強かった)

〈今後の課題〉

- 入所者・利用者の方々に、生活の質が高まるために食事の楽しみについて、様々な試行錯誤を繰り返し全量摂取並びに栄養の吸収についても考えていきたい。
- 単に、常食に近づけることにこだわることなく、食欲のするような色合いや見た目のバランスを考慮していきたい。
- 集団給食の提供事業者として「食品衛生自主管理認証制度」の啓蒙活動も併せて行っていきたい。

【メモ欄】