

8-11

ソフト食を導入して

見た目に美味しく食欲をそそる食事の提供

ソフト食

摂食嚥下

特別養護老人ホーム 谷中

管理栄養士 横田 きよ子	共同研究者（いる場合）
台東区 谷中 2-17-20	共同研究者（いる場合）
TEL： 3824-1094	E-mail： yana-toku@tctv.ne.jp
FAX： 5686-3596	URL：

今回の発表の施設 またはサービスの 概要	社会福祉事業団が運営し、地域に根ざした施設運営をめざしています。平成元年設立で、地域包括・ケアマネセンター・在宅サービスセンター・特養（50人ショート6人）の施設です。地下鉄千駄木駅から徒歩2分ですが、静かな生活環境です。
----------------------------	---

<p>〈取り組んだ課題〉</p> <ul style="list-style-type: none">刻み食は 見た目に美味しそうでない上に 誤嚥を 起こしやすく 摂食嚥下の低下した方に対して 望 ましい食形態ではない。常食と同じような形態で美しく盛り付けた食事を提 供することにより 食欲の増進を図りたい。	<p>〈活動の成果と評価〉</p> <ul style="list-style-type: none">ソフト食を導入することにより 見た目に 食欲を そそる食事の提供が出来た。刻み食に比べ 喫食率が上がった。職員の食事介助に対する意識が変わった。
<p>〈具体的な取り組み〉</p> <ul style="list-style-type: none">ソフト食を提供している施設の視察職員に対する摂食・嚥下の勉強会実施職員に対してソフト食のビデオの上映ソフト食メニューの開発厨房作業の見直し献立作成方法の見直し食種の見直しハード面検討 スチームコンベクションオープンの購入 圧力鍋の追加購入介護職員へのアンケート厨房職員へのアンケート行事食等を通して ご家族へのソフト食の紹介	<p>〈今後の課題〉</p> <ul style="list-style-type: none">使用できる食品が常食に比べ少ないため 同じよ うな料理になりがちであり、新メニューの開発が必 要ソフト食も 多くの摂食嚥下困難者をカバーしてい くためには 常食に近いものと ミキサー食に近い ものとの2種類が必要になってきている。
	<p>〈参考資料など〉</p>

【メモ欄】