

# 8-5

## 生きる食事を活かす食事

活かす食事の先に見えた「食」への希望

利用者の生きがい

個別援助

特別養護老人ホーム 多摩特養老人ホーム

発表者：介護職員 三野 堯	共同研究者：看護職員 大塚 真弓
所在地：東京都八王子市宮下町355	共同研究者：介護職員 食事係一同
TEL：042-691-0074	E-mail：info@tamatokuyou.net
FAX：042-692-3592	URL：http://tamatokuyou.net

今回の発表の施設 またはサービスの 概要	利用者80名、ショート2名の特養です。利用者の方に満足していただけるサービスを提供するには、職員が元気で介護に生きがいをもっている事が重要です。サービス精神、チャレンジ精神を大切にしています。
----------------------------	--

### 〈取り組んだ課題〉

- 利用者重度化に伴う業務多忙、マンパワー不足により食事係が機能しきれず、利用者へのサービス提供に負の影響が生じる→施設における食事係りのあり方、役割の見直し。
- ある利用者の一言、「食べることしか楽しみがない・・・」利用者からの切実な訴え→**利用者が楽しめる・喜べる食事環境の提供。**
  - 〈具体的な取り組み〉
- 人員、環境の調整・PCの活用。
- 係り内ミーティングを重ね、メンバーの意識統一、改革を図り現状の問題、疑問に向き合う→経営理念にもある、「一人ひとりを大切にしたい支援」を熟慮する。
- 業務優先による食事介助のマナー低下→内部研修による職員の食事介助マナーの向上、マニュアルの見直し。
- “利用者一人一人”を考えたサービスの提供・・・
  - 1、嚥下・咀嚼困難な方に対するソフト食の向上
  - 2、極刻み食の方への食事形態の細分化
  - 3、常食・刻み食の方へのバイキング食の提供
- リハビリ係との連携による嚥下体操の周知と実施。  
→上記1～3のサービス実施において、嚥下・咀嚼機能の低下予防の必要性を職員が目当たりとする。
- “一人ひとり”だけでなく、全体でも楽しめる食事の提供→行事食での食事の工夫、常食の食事の一部ソフト食を盛り込み、ソフト食がどういったものかを家族、利用者にとって頂く。ソフト食においては既製品を使うことで色合い、形などに配慮する。

### 〈活動の成果と評価〉

- 係り内に現状の食事を少しでも変えようという意識が高まり、意見交換を重ね、相乗効果が生まれ係りが機能し始めた。
- 内部研修実施を行った事で介助現場では利用者との会話が増え、ゆとりが持てるようになった。反面、業務が押ししまわう事も見られている。
- ソフト食の検査を行い、職員全体が現状のソフト食を経験し、理解できた。その結果、調理との意見交換を行い、連携が深まり現状のソフト食を改善する方向に持っていく。
- 細分化を試みて、利用者にとって良い面と悪い面が伴う結果になった。しかし、その中から利用者がどういったものを求めているかが見えてきた。
- バイキング食においては、対象者を常食・刻み食を召し上がっている方、と絞り込むことにより職員人数が少なくとも十分な対応がとれ、幅広いメニューの考案、ゆったりとした環境を提供できることが証明できた。
- 嚥下体操を漠然とやるのではなく、意味と必要性を強く感じたこと、そしてリハビリ係りとの連動により周知と実施が出来るようになった。
- 行事食の弁当箱、食事内容の工夫により、利用者だけでなく御家族・地域の方にも、楽しめる食事を提供できた。
  - 〈今後の課題〉
- 人員の調整や業務改善を行い、食事介助マナーを維持する必要がある、リハビリ係りとの連携を深め、PT・OTを有効活用して“一人ひとりを大切にしたい支援”を提供していく。
  - 〈参考資料など〉

### 【メモ欄】