

8-6

刻み食から軟菜食・ソフト食への移行に向けた取り組み

～安全・喜び・笑顔溢れる食事提供を目指して～

ソフト食と軟菜食

摂食嚥下

特別養護老人ホーム 西が丘園

発表者：管理栄養士 鈴木理恵	共同研究者：介護職員 赤峰康之、吉木英俊、沼尾真恵
所在地：東京都北区西が丘 3-16-27	
TEL：03-5924-7711	E-mail：n-eiyou@busonkai.com
FAX：03-5924-7712	URL：http://www.busonkai.com/nishigaokaen/

今回の発表の施設 またはサービスの 概要	社会福祉法人武尊会、4番目の施設として平成10年6月に開設した特別養護老人ホーム。西が丘園では「自然で安穏な・温もりのある・生きる喜びのある生活」を基本方針としサービスを提供しています。
----------------------------	---

<p>〈取り組んだ課題〉</p> <ul style="list-style-type: none">○ 見た目にも美味しそうに見えないまた誤嚥のリスクの高い「刻み食」を食事形態から廃止し、新たな形態を導入する。○ 軟菜食において提供されている一部の食材の硬さが不適切であることから現状の軟菜食で喫食者が食べにくい（硬い）食材を調査、改善し全体的な柔らかさの再調整を行う。○ 食事形態の基準が明確でないことからユニバーサルデザインフード区分に基づき、西が丘園での食事形態の基準を作る。 <p>〈具体的な取り組み〉</p> <ul style="list-style-type: none">○ 施設職員対象としたソフト食説明会の実施<ul style="list-style-type: none">・ SDC ソフト食（委託業者製作によるソフト食）を試食○ 新たな食事形態の提案<ul style="list-style-type: none">・ 現状5段階による食事形態を4段階へ調整・ 刻み食を廃止し、新たにソフト食の導入。○ 軟菜食の内容の見直し<ul style="list-style-type: none">・ 喫食者の摂取状況を観察し、問題点の把握・ 葉物の食べにくさと肉類の硬さを見直し、歯茎で潰せる硬さを目指す○ 手作りソフト食と調整した軟菜食の試食会実施（5回）○ 刻み食の方々を軟菜食、ソフト食へ移行○ 平成21年4月より4段階での食事提供開始	<p>〈活動の成果と評価〉</p> <ul style="list-style-type: none">○ 1回目のソフト食試食会では、「刻み食より見た目がよく口の中でばらつかない。」「誤嚥のリスクが減る」と職員からの評価。○ 手作りソフト食の評価は、硬さ・味は良いが見ため（型抜きした魚）に関しては改善が必要とのこと。より常食に近い盛り付けにする為に型抜きはせず切り身にしたソフト食に手持ちバーナーで皮目を作り以前より好評価。○ 軟菜食の葉物はとろみあんかけを絡める事によって口の中ですべりがよく食べやすいと評価。○ 軟菜食の肉類は調味料や調理時間、肉の大きさ等工夫をするも1回目の試食会では歯茎で潰せる硬さではないとあり。その後、圧力鍋を使用しながら調味料・調理時間を調整した結果、歯茎で潰せる硬さにすることができた。 牛肉 2.0→3.6 豚肉 3.1→4.3 鶏肉 1.3→4.0 （5点満点評価で現状の硬さより改善された）○ 刻み食喫食者を対象に改善した軟菜食とソフト食を試食してもらった。軟菜食は入れ歯がない方でも歯茎で潰せていた。ソフト食は味もしっかりしており、口腔内の残渣も刻み食より軽減していた。 <p>〈今後の課題〉</p> <ul style="list-style-type: none">○ 食事に飽きがこないような工夫（ソフト食）○ 咀嚼、嚥下機能低下防止○ 喫食者の状態変化に対する職員の「気づき」
--	--

【メモ欄】