

8-7

高齢者ソフト食による刻み食の完全廃止

尊厳ある食事ケアを実現するための食事介助

黒田式高齢者ソフト食

エルダー制の導入

特別養護老人ホーム フレンズホーム

発表者：管理栄養士 栗原 明子

所在地：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）と併設のデイホーム、その他外部にデイサービスが3カ所ある。食事サービスは給食業者に委託しており、配食サービスも含めて、朝65食、昼230食、夕食100食（計400食）を提供している。

〈取り組んだ課題〉

- ・「黒田式高齢者ソフト食」を導入し、「刻み食」の完全廃止を目指した。
- ・「高齢者ソフト食」の導入が着実に進む中、食事介助にあたる介護職員のソフト食に対する理解が浅く、形がある食事が提供できても、介護の現場で職員に刻まれてしまうという現実があった。食事介助を行う全職員（正規職員・非正規職員・派遣職員を問わず）が「高齢者ソフト食」の特性を知り、刻まない食事がいかに尊厳を守る食事であるかを改めて考え、実践していく事とした。

〈具体的な取り組み〉

- ・黒田留美子氏を講師とする「高齢者ソフト食」の調理実習に参加。また「高齢者ソフト食の標準テキスト」が出版され、ソフト食1、ソフト食2を整理する事ができた。
- ・「高齢者ソフト食」の理解と「刻み食」が危険であるという認識を深めるため、特養・デイサービスを併せた職員が参加し、試食会を兼ねた内部研修を実施した。
- ・摂食・嚥下障害を持つ高齢者の食事として、第一に安全性を確保し、その能力に応じた食事が形態に分かれて提供される。食事介助もそれを受け、その方にあったスピード・ワンスプーンの量・その時々旬の食べ物の味・香り・そして形ある食事を目で見て味わい、互いに寄り添いあって、楽しいものでなくてはならない。これらを踏まえて、従来あった食事介助マニュアルをご利用者視点となるよう見直した。
- ・食事介助を行う職員は、雇用形態・経験も様々で流動的である。人や環境が変わっても、常に食事介助の技術は

一定の水準に保たなければならない。その為に各フロアにエルダーを配置した。エルダーは理念・経営方針を理解し、マニュアルが適切に実施されているかを常に指導していく役割を持ち、必要に応じて研修も立案・実施した。

〈活動の成果と評価〉

- ・H21年3月、「刻み食」を完全に廃止。「高齢者ソフト食」に移行した。これにより、形がしっかりとあり、且つ安全な食事が実現した。デイサービスでは、食事中に職員が注意しながら立ち歩く事が少なくなり、会話を楽しみ、ゆっくりと食事時間が過ごせるようになった。
- ・試食会を兼ねた「高齢者ソフト食」の内部研修では「刻み食」との比較を体験し、いかに「刻み食」が食べにくく、また食欲が湧かない食事であるかを職員自ら体験した。
- ・エルダー制の導入は、全介護職員が、食事介助マニュアルを習得・理解するための手掛かりとなった。

〈今後の課題〉

- ・食事ケア向上の実践を通して、介護職員の意識の転換を図る。高齢者個人の尊厳を守り、一人一人に思いを馳せるような、寄り添う介護を目指していく。それにより、他のケアの水準も向上させ、理念に合う施設としたい。

〈参考資料〉

- ・黒田留美子式高齢者ソフト食標準テキスト上・下
：黒田 留美子著

【メモ欄】