

7-4		主題	胃ろうを造設せずに、経口摂取継続への取り組み	
経口摂取維持		副題	ゼリー食の改善	
ゼリー食				
研究期間	12ヶ月	事業所	特別養護老人ホーム 青陽園	
発表者：有田 和子（ありた かずこ）			アドバイザー：	
共同研究者：				
電話	042-654-4025	メール	main@seiyoen.com	
FAX	042-654-4086	URL	http://www.seiyoen.com	
今回発表の事業所やサービスの紹介	社会福祉法人東京玉葉会が母体となっている特別養護老人ホームです。昭和41年に開設し東京都では8番目、八王子最初にでき、長期入所140床・ショートステイ20床の施設です。			

《研究前の状況と課題》

当園に入所の御利用者の
O様（女性 89歳）H21年 3月に誤嚥性肺炎にて、入院されました。入院中に、医師より胃ろう造設の話が、御家族様にあり、後日御家族様より胃ろうは造らず、食べれなくなっても良いから園にて受け入れしてもらえないかと、相談があった。医師・医務課・介護課・栄養課と話し合いの結果、できる限りの介護でよければということで、H21年4月 退院となった。

退院後、御家族様には栄養課としてできるだけ、食べていただけるようにしていきますが、御利用者様の必要エネルギーには満たない可能性があることや、再度誤嚥の可能性もあることなど話し承してもらった。

《研究の目標と期待する成果》

2年前より、ゼリー食に取り組んでまいりましたが、うまくできず、試行錯誤の毎日でした。

- ① ゼリー食を作る時の分量の検討
- ② 固める材料とペーストを作る時の調理器具の選定
- ③ 食べやすく、なめらかで、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たいままで、提供する。
- ④ ゼリー食のカロリーUPを視野にいれたい。
- ⑤ O様が食事を食べていただけるようにしていきたい。

《具体的な取り組みの内容》

○ミキサー粥を、粥に1%のスベラカーゼを入れ口の中でべたつくことないゼリー粥を作る。

○主菜副菜のゼリー食は、ペースト状にする時ジュースミキサーからブrikサーに変え水分量を少なくしてもペースト状が、出来るようになった。この結果、基本は料理の重量に対して、水分量（味付け用）は7割として1%のスルーパートナーを、入れて作ります。ただし、料理によって多少誤差はあります。

○介護と共に栄養士が、O様の嚥下状態の確認をしゼリー食の評価をし、質の向上に役立てていく。

《取り組みの結果と評価》

○スムーズな口の中の運びと、粥に水分を入れないため。カロリーUPとなった従来のミキサー粥（90kcal）
→現在のゼリー粥（150kcal）

○ブrikサーにより、水分量が少なくても良いことやスルーパートナーにより、温かい料理、冷たい料理が、ゼリー食でも、提供できるようになり又カロリーUPにも繋がった。

さんまの焼き魚・従来のゼリー食 80kcal
現在のゼリー食 180kcal

1日のエネルギーでは

従来のゼリー食 800kcal~900kcal

現在のゼリー食 1150kcal~1250kcal

となった。

○O様の現在ですが、誤嚥をすることなく、食事は御自分で召し上がっています。又、介護職員の助言は、ゼリー食を作る上での参考となった。

《まとめ》

今回は、御利用者様の状態に応じた食事作りができたが、いろいろな状態の御利用者様がいらっしゃいます。できるだけ最後までお食事を目標に、御利用者様に、合わせた食事を提供していきたいと思っております。

《提案と発信》

【メモ欄】追加資料 有 無