7-12		主題	この濃厚食、固くない・・・？	
レベルに合わせた食事 食形態の見直し		副題	白十字ホーム利用者レベルに合わせた、嚥下困難食への 取り組み	
研究期間	8ヶ月	事業所	特別養護老人ホーム 白十字ホーム	
発表者：久保 昌美（くぼ まさみ）			アドバイザー：田中 治子（たなか なおこ）	
共同研究者：鹿島 朋子（かしま ともこ）				
電話	042-392-1375	メール		
FAX	042-392-1255	URL		

今回発表の 事業所や サービスの 紹介	社会福祉法人白十字会 白十字ホームは昭和42年に開設。同一敷地内施設・事業にはデイサービス・病院・訪問看護ステーション・訪問介護・老人保健施設・地域包括支援センター・居宅介護支援事業者があります。
------------------------------	--

<p>《研究前の状況と課題》</p> <p>白十字ホーム（以下ホームと記載）の濃厚食（嚥下困難食）は、食事をミキサーにかけ、トロミ剤や凝固剤で固めた物でした。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・見た目では何のメニューかわからない。 ・使用した材料が何なのかかわからない ・作る人によって固さ・凝集性・付着性が違う ・カロリーが800kcal/日前後とあやふやといった問題点がありました。 <p>課題</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての物をミキサーにかけるのではなく、個々の材料を固め、盛り合わせて食事らしくする。 ・固さ・付着性・凝集性の均一化。 ・厨房職員の誰が作っても安定した濃厚食の提供。 ・摂取カロリーを1100kcal/日のアップさせる。

<p>《研究の目標と期待する成果》</p> <p>ホームの利用者レベルにあった食形態で、見た目が良く、栄養価の高い食事になる事を期待して、各部署と連携をとりながら、濃厚食の改善に取り組んだ。</p>

《具体的な取り組みの内容》

- 全ての物をミキサーにかけるのではなく、個々の材料を固め、盛り合わせて食事らしくした。
- 固さ、付着性、凝集性の均一化。
- 厨房職員の誰が作っても安定した濃厚食の提供
- 摂取カロリーを1100kcal/日のアップさせた
- 食事委員会で濃厚プロジェクトをたちあげ、班分けを行い、それぞれの問題点をあげ、改善を図る。
- 行事食で濃厚を提供した所、見た目・味は評価を得られたが、固さ・凝集性・付着性にはバラツキがみられた
- 試行期間を設け厨房職員に作業工程の記録表を記入してもらい、反省点をだし改善につなげた
- 摂取カロリーを安定するために、濃厚のサイクル献立を作成（2週間）
- STの助言をもらい、固さ・凝集性・付着性の改善を行う
- 食品による凝固剤の使い分け、材料によって加える水分、凝固剤の濃度を明確化させ、どの職員がつくっても均一化するようにした。
- 新濃厚がスタートしてからは、介護職にも記録をしてもらいどこに問題があるかを分析する

《取り組みの結果と評価》

- 試行期間は、1品から始め徐々に品目を増やしていった事により、スタートするときは厨房職員の手際がよかった。
 - 固さ・凝集性・付着性がほぼ安定していた。
 - STの助言をもとに、対象者の絞り出しを行い、レベルごとに分け本当に必要な濃厚の固さを決定した。（濃厚①ヨーグルト状のトロミ、濃厚②柔らかいゼリー状）
- また市販のムースは、ソースなどをかけ使用していたが、ホームの利用者には適さないということがわかり、そのままの使用は中止した。
- サイクル献立にして、カロリーを安定させる事ができた。

例) 朝食 328kcal 昼食 327kcal
間食 126kcal 夕食 304kcal
合計 1085kcal 塩分 5~6g

《まとめ》

濃厚食プロジェクトを立ち上げて、短い期間で食形態を改善していったのは、各部署の助言や協力・連携を密に行っていた結果であると思います。

今後も、これで満足するのではなく、常に利用者のレベルにあった食形態を追求していきたいと思っています。

《提案と発信》

市販されている凝固剤やとろみ剤を、表示通りに使用するだけでは、当ホームの利用者では対象者が少ないことがわかりました。そこで、表示通りではなく、いろいろな割合で試作をしました。本当に利用者にあった、安全な食事を提供しているか、常に見直しが必要だと考えています。

【メモ欄】追加資料 有 無

注：参加者が自由に記入できるスペースです。空欄のまま提出下さい。