

2-3		主題	ひとりひとりの摂食・嚥下機能に合わせた食事の提供	
食事形態を「合わせる」		副題	安全な食事摂取と栄養状態の維持を目指して	
研究期間	49ヶ月	事業所	特別養護老人ホーム三ノ輪	
発表者：清木智恵子（せいきちえこ）		アドバイザー：仁木薫（にきかおる）		
共同研究者：菊谷武 高橋賢晃				
電 話	03-5603-2231	メール	t-mino@bz03.plala.or.jp	
FAX	03-5603-2232	URL	http://minowa-welfare.web.infoseek.co.jp/	

今回発表の 事業所や サービスの 紹介	台東区社会福祉事業団が母体である三ノ輪ホームは平成6年開設、4名の短期入所者を含め67名の方が入居されています。駅から徒歩1分の好立地にある三ノ輪福祉センター内にあります。2階にはレストランがあり、入居者の方も常連です。
------------------------------	--

《研究前の状況と課題》 当施設における要介護度は3.9で推移しているものの、平均年齢は徐々に上がっている。それとともに摂食・嚥下機能に障害がある入居者が増えている。入居前に誤嚥性肺炎の既往症がある方、入居後に誤嚥性肺炎で入院される方、また件数は少ないが窒息事故も起きていた。 そのような中で、入居者ひとりひとりの摂食・嚥下機能に合った食事を提供したいと考えていた。	《研究の目標と期待する成果》 平成18年度から台東区歯科保険医療連携推進事業のモデル施設となり、1ヶ月に1回、ホーム職員（介護職員、看護職員、管理栄養士、相談員）と歯科医師、歯科衛生士参加の口腔ケアカンファレンスが始まった。 カンファレンス内で挙げた入居者に対し、歯科医師が行う外部評価や嚥下内視鏡検査を経て、多職種で食事提供に関するプランを立案、実行する。それにより一人一人の摂食・嚥下機能に合った食事が提供できれば入居者自身の身体的な負担が軽減し、安全な食事摂取と摂取量の増加が見込まれる。さらには、効率よく栄養摂取ができることにより栄養状態の維持につながるのではないかと考えた。
---	---

《具体的な取り組みの内容》

○平成18年度～

- ・台東区歯科保険医療連携推進事業のモデル施設となる（3年間）

「口腔ケアカンファレンス」発足

○平成19年度～

- ・入居者個々人の摂食機能評価シートを作成
- ・介護職による全入居者の毎食の食事摂取量入力
- ・管理栄養士による摂取エネルギー量表の作成
- ・ソフト食導入開始

○平成20年度～

- ・身長、車椅子の再計測
- ・理論的に合わない入居者の再アセスメント
- ・食事提供方法の多様化
（ハーフ食、5回食、5回分食開始）
- ・トロミ粘度統一化（4段階）

○平成21年度～

- ・ソフト食完全導入（極刻み食の廃止）
- ・安全に経口摂取をするための援助方法の転換
（全量摂取を目標としない）
- ・職員対象の摂食・嚥下研修会実施

○平成22年度～

- ・ミキサー食をゲル化するなめらか食の導入
- ・パンの提供、持込み食についての見直し
- ・継続的な職員への教育

《取り組みの結果と評価》

○アルブミン値

- ・5年間で3.8g/dlを維持
（継続して入居されている方の平均）

○食事摂取量

- ・90%以上摂取する方の割合が増えた。
- ・平成22年度以降、50%以下の入居者はいなくなった。

○必要エネルギー量に対する摂取エネルギー量

- ・必要エネルギー量を100%摂取できる入居者が5割程度から8割に増えた。

《まとめ》

○食事の形態や量、さらに提供方法もひとりひとりの機能に合わせることで、入居者自身の身体的な負担が軽減され、安全な食事摂取と効率的な栄養摂取につながった。アルブミン値を指標とした栄養状態の維持もできている。

○食事形態を「落とす」のではなく、様々な摂食・嚥下機能障害を抱える入居者ひとりひとりに「食事を合わせる」という視点に立ち、援助をおこなってきた成果である。

《提案と発信》

入居者ひとりひとりに合わせる食事の提供には、多職種における情報共有と、実行できる職員の能力が必要だと感じた。そのためにも栄養士は調理従事者へ、迅速かつ正確な伝達をおこなっていかねばならない。今後も施設全体で、情報を共有し、正しい理解と知識を持って援助をおこなっていきたい。

【メモ欄】