

2-8		主題	食事は美味しく楽しく	
食を楽しむ		副題	ユニット調理の充実と五感で楽しむ美味しい食事	
研究期間	12ヶ月	事業所	社会福祉法人 東京武尊会 特別養護老人ホーム 御岳園	
発表者：管理栄養士 関谷真由美		アドバイザー：給食係長 窪田英樹		
共同研究者：ケアワーカー 薬野優太 ユニットリーダー 古屋智子・渡部かおり				
電話	0428-79-0802	メール	mitakeen@tokyo-busonkai.or.jp	
FAX	0428-79-0803	URL	http://tokyo-busonkai.or.jp/mitakeen/	

今回発表の事業所やサービスの紹介	東京の奥座敷・御岳渓谷を眼下に、四季折々の花々や新緑・紅葉を眺めることができる自然の中、特別養護老人ホーム御岳園はあります。入所定員は60名、全室13.22㎡(約8畳)の個室で、8ユニットに分かれています。1ユニット7名から8名の構成になっています。
------------------	---

《研究前の状況と課題》

御岳園はユニット型施設。厨房は委託業者ではなく、施設職員である。食事は、ご飯とお粥はユニットで炊き、副食は厨房で用意をして、冷温車で運んでいた。しかし、これが本当のサービスなのか、ワーカーと厨房職員との悩みであった。そのため一昨年より、温かい麺料理の時はユニットデイルームにおいて、利用者の前で湯切りを行う工夫をしたところ、「作りたてで美味しい」、「目の前で盛り付けてもらえるとすごく美味しく感じる」との声が聞かれた。また、ホットプレートやフライヤー等の調理器具を増やし、ユニット調理のメニューを広げたが、まだ何か足りない。もっと、ご利用者が食事を楽しむにはどうしたらよいか課題であった。

《研究の目標と期待する成果》

- ユニット調理の充実。厨房職員が各ユニットに出向き、ご利用者の目の前で食材を切ることから味付け、盛り付けまでを行う。ユニット調理のメニューのバリエーションを増やす。
 - 昼食時に厨房職員が各ユニットに伺い、ご利用者にメニューの味付けや見た目についての意見を聞き取り、その結果を参考に、ご利用者の嗜好に合ったメニューを検討する。
 - ご飯、粥は炊飯ジャーやおひつをワゴンにのせ、ご利用者の目の前で好み・希望の量を確認しながらよそる。汁物も電磁調理器で温め、同様に提供。適温配膳を心掛ける。
 - 冷温トレイのままではなく、ランチョンマットを敷き、各々の茶碗・汁椀・箸・湯飲みを使用。厨房で調理する副食も陶器の食器を使用を多くする。
- ご利用者からの『美味しい』という言葉と『笑顔』をめざし、食の楽しみを向上していく。

《具体的な取り組みの内容》

○ワーカーと厨房職員が話し合い、どんなメニューが喜ばれるか、メニューに合わせてどんな調理方法を取るべきか、五感を通じて楽しんで頂くにはどうしたらよいか検討した。また、ユニットのご利用者が一緒に食事をするので、「家にいる雰囲気、家の台所で食べる雰囲気」を感じられ、時には「外にごはんを食べにいくような感覚」も感じられるよう考慮した。

○ユニット調理の一例

- ・ホットプレート：焼きうどん、焼きそば、パエリア、フレンチトースト、お好み焼き、たこ焼きなど
- ・フライヤー：天ぷら、天丼、フライなど
- ・トースター：トースト、ピザトーストなど
- ・飯台：ちらし寿司、ひつまぶしなど
- ・湯きり：温かい麺類全般(山菜そば、きつねうどん、ほうとううどんなど)
- ・電磁調理器：カレーなど

厨房職員がユニットに出向き、ご利用者と一緒に野菜の皮むきから味付け、盛り付けを行うメニューもある。

○工夫としたこと：ユニット調理の際は、常食・刻み食はユニットで調理、極刻み食・ペースト食は厨房で調理して、配食は同時に行うよう配慮した。

○ピアガーデンバイキングの実施

○施設内の畑でご利用者と育てたじゃがいも・きゅうりを使った料理の提供。

《取り組みの結果と評価》

ユニットにおいてご利用者と職員と一緒に調理をすること、ADLにより調理に参加できない方でも作る過程を目で見たり、調理をする音やにおいを感じたり、調理中の会話を楽しむことで、家にいる雰囲気、家の台所で食べる雰囲気を感じて頂けるようになり、食欲の向上に繋がった。また職員で話し合う機会を設けたり、厨房職員が毎日昼食時にご利用者の意見を聞き取ることでメニューの更なる広がりを得られた。厨房職員がご利用者と関わる時間が増えたことにより、お世辞の意見ばかりでなく、厳しい意見も聞かれるようになったが、それによりご利用者の意見を反映したメニュー、味付けができるようになった。

《まとめ》

ご利用者にとって食事は何よりの楽しみである。ユニットだから…と言って、自由な食事時間が絶対でなく、朝食は各利用者の起床時間に合わせて自由にしても、昼食は皆さんと一緒に召し上がることにより楽しい時間を共有できるといった声が多かった。今回の取り組みによりワーカーや他部署から「こんなメニューはどう？」との意見もたくさん聞かれるようになった。今後は、各厨房職員が和・洋・中の得意分野を生かした調理をしたり、おやつ時間に厨房職員が参加し、ご利用者と一緒におやつ作りを行っていききたい。厨房職員が施設の職員であることを最大限に生かし、今後も工夫をし、『美味しく楽しい食事』を職員一同心掛けていきたい。

《提案と発信》

ユニットケアを学ぶと、利用者それぞれの生活にあわせ、希望する量を提供するとなっていたが、今回の研究を実践したところ、調理や食事をともに楽しみ、ともに味わったことにより、ユニットが家族のように仲良くなることができた。現在は昼食時に実行しているが、今後ご利用者の希望や生活のペースに合わせ、工夫を凝らしていきたい。

【メモ欄】