

主題	ソフト食への取り組み		
副題	障害があってもみんなと同じ食事を食べられるように ー4年半の取り組みを振り返ってー		
嚥下の安全性		食事としての美味しさ	
研究期間	54 ヶ月	事業所	特別養護老人ホーム ヨコタホーム
発表者：渡久地幸子（とぐちさちこ）		アドバイザー：	
共同研究者：斑目一秋			
電 話	042-553-6633	メール	sakoda@mokuseikai.or.jp
FAX	042-553-6686	URL	http://www.mokuseikai.or.jp

今回発表の 事業所や サービスの 紹介	当施設は、福生市の横田基地のすぐ近くに位置する特別養護老人ホームです。入所者数 106 名、平均介護度 3.89 です。特別養護老人ホームのほか、デイサービス、居宅介護支援事業所、ヘルパーステーション、グループホームを併設し、高齢者の幅広いニーズに応えています。毎食、ソフト食の提供を行っており、その取り組みについて発表したいと思います。
------------------------------	---

《1. 研究前の状況と課題》

- ・ きざみ食や冷凍のソフト食を食べている方に、むせる方が多かった
- ・ 口腔内に繊維などの残渣が残った
- ・ 委託業者は職員数が少なく、冷凍食品を活用しないと食事提供ができなかった
- ・ やわらかいごぼうやグリーンボールなど、使用してもらえないことがあった

《2. 研究の目標と期待する成果・目的》

- ・ むせる方を減らしたい
- ・ 口腔内に残渣が残らないようにしたい
- ・ 定義に沿ったソフト食を、毎食、提供したい
- ・ 施設長の「ご利用者においしい食事を」を実現したい

《3. 具体的な取り組みの内容》

- ・ 委託から直営への変更
- ・ 介護老人福祉施設未経験者の採用
- ・ 厨房内の改修工事
- ・ 研修の実施
 - ＊ 管理栄養士における OJT
 - ＊ 講師を招いてのクックチルの研修
 - ＊ 講師を招いてのソフト食の研修
 - ＊ 毎日、15 分間の調理場内研修
- ・ ミーティングの実施
 - ＊ 毎月のミーティングの実施
- ・ 毎日の調理師、栄養士の昼食時ラウンド

これらの取り組みを経て、現在では、毎食、ソフト食の提供を行っている。

《4. 取り組みの結果と考察》

① 問題点の解決が行いやすくなった

委託から直営になったため、指示・命令系統が単純化され、問題解決が行いやすくなった。

② 職員全員で問題解決に取り組めるようになった

介護老人福祉施設未経験者を中心に採用したため、計画的に研修を行った。

毎昼食時に、調理師・栄養士がラウンドし、食事に関する情報を収集する。その後の15分間研修で、職員全員が調理品を試食しながら、味・固さ・得た情報について意見交換を行っている。これにより、下処理の仕方や加熱時間、食材の選定などの改善がすすみ、固さの統一が図れ、出来上がりに大きな差がなくなった。

③ クックチル（前倒し調理）により、手が

かかるものでも対応できるようになった
前もって料理の仕込みができるようになったため、時間がかかり、工程が複雑なものでも提供できるようになった。たとえば、ソフト食のエビフライは、エビのすり身を長芋や卵白などとともに固め、蒸してから、パン粉を付けて揚げるという工程をとる。当日調理では手がかりすぎ対応が難しいが、クックチルの手法を使い、前日までにパン粉付けまで行えるため、当日は普通のエビフライとともに油で揚げるだけであるので、無理なく提供が可能になった。

④ パート職員への研修に取り組み始めた

切菜担当であるパート職員の野菜の切り方や大きさが不均一であったため、研修を行っている。まず、指示を出す職員が切り方をきちんと理解し説明出来るようになるまで研修を行い、その後、研修を受けた職員がパート職員に研修を行っている。

《5. まとめ、結論》

ソフト食の導入には、設備も重要であるが職員の取り組む意欲が重要であると実感している。自分の創意工夫など情報を共有化し、全員で取り組む姿勢がソフト食提供の継続には必須である。

今後は、改訂水のみテスト等の利用者情報をもとに、全利用者の摂食・嚥下状態と誤嚥しにくいテクスチャーについて検討を深め、「摂食・嚥下状態とテクスチャーの基準書」の作成に取り組むたいと考えている。

《6. 倫理的配慮に関する事項》

本件は食事提供に係る職員の育成・連携についての取り組みであるため、利用者への倫理的配慮の必要はなかった。

《7. 参考文献》

黒田留美子著（2009年）

「黒田留美子式高齢者ソフト食

標準テキスト 上・下」

リベルタス・クレオ発行

《8. 提案と発信》

ソフト食は、ただ単にミキサーにかけたものを再加工したものとは、全く違います。魚の切り身は脂がのって繊維が細い・やわらかいものを選定し、野菜は繊維を断ち切るように切り、やわらかく調理し、できるだけ普通の食事と同じ見た目に仕上げます。嚥下能力が弱っても、テーブルを囲むみんなと同じ食事が食べられるための支援を推進していきます。

【メモ欄】