

主題	体力低下の利用者の食事形態の見直し
副題	無理なくムセなく美味しい軽食の提供
食事形態の見直し	

研究期間	12月	事業所	特別養護老人ホーム 弘済園
発表者：栄養士：田中浩代（たなかひろよ）		アドバイザー：	
共同研究者：特養係長：梅田崇敏		ワーカー：高原俊作	

電話	0422-47-8965	メール	
FAX	0422-41-1783	URL	<a href="http://www.kosaien.or.jp/">http://www.kosaien.or.jp/</a>

今回発表の事業所やサービスの紹介	社会福祉法人東京弘済園は、高齢者福祉事業を行うため、昭和30年に財団法人鉄道弘済会によって三鷹市に創立されました。以降、高齢者福祉の各分野の事業に先駆的に取り組んでおります。また、平成20年からは保育園も併設し、園庭では、異世代交流も行われております。特別養護老人ホームは、定員100名、ショートステイ10名です。
------------------	---

### 《1. 研究前の状況と課題》

平均介護度4.1となり、体力的に朝食時に傾眠がち、開口が難しい利用者が増えてきた。覚醒しない状態では誤嚥の危険も高く、より安全に召し上がっていただくための食形態として軽食での提供を考えるようになってきた。

当園は直営の厨房であり、細かい要望に対応できることもあり、介護職員と栄養士、調理員で構成する給食委員と、看護師等の多職種間での意見交換を行いながら、軽食での提供が適している17名の利用者から始めてみた。また、入院時胃瘻を拒否し、少量でも経口から摂取し、自然な形で最期を迎えたいと考えた家族の要望から、高カロリーゼリー食の提供をしている。

利用者が一番の楽しみである食事を最期までおいしく摂取していただくため、献立の工夫がさらに必要と考えている。

### 《2. 研究の目標と期待する成果・目的》

- 軽食でも栄養が保たれ、利用者には負担にならない食事になった。また、介助する職員もスムーズに行えるようになった。
- 3食の固定概念にとらわれず、個々の利用者の経口状態に合わせた食事の提供ができるようになった。
- 利用者の食事場面に栄養士も関わり、状態の把握もでき、多職種との協力体制の強化ができてきた。

### 《3. 具体的な取り組みの内容》

朝食を軽食とする利用者（17名）に朝食と変わらない栄養価の食品で利用者の状態に合ったものを選び試してみた。濃厚固形食、濃厚流動食品、栄養機能食品などと水分ゼリーやお茶で水分は補給をしている。定期的に血液検査（3ヶ月に1回）、体重測定（月1回）行った。ほとんど軽食になっても変化がなかった。H氏の場合、胃瘻造設との医師からの話しもあったが、家族の強い意思で胃瘻は作らず経口摂取となる。退院後、病院から指示のあった栄養機能食品のみの対応という、施設として初めての取り組みを始めた。

Y氏の場合、新入居 精神病院からの入居者で、病院では食事を提供すると嘔吐することによって当園入所時、病院からの引継ぎで栄養機能食品1食1本とエンシュアリキッド1日1本での入所となった。

食事形態の変化に伴い、栄養士も食事場面で観察・介助をし状態把握に努めている。また、最近は嚥下困難な利用者には汁物ゼリーの提供も始めている。

### 《4. 取り組みの結果と考察》

- 軽食対応の利用者は、むせ、誤嚥もなく1年を経過し、おいしいとの一言まで聞かれるようになった。
- 少量でもカロリーが取れることで、アルブミン値、体重の変化もなく生活できている。
- お膳で提供することだけが、食事の素晴らしさではなく、その方の負担にならず、おいしく食べていただくことが大切。どんなにバランスの良い献立でも摂取していただかなければ、栄養とはならない。

### 《5. まとめ、結論》

食事の形態を変える事にはとまどいもあったが、試行錯誤をしながら色々な食品を活用することにより現在定着しつつある。当園は直営の厨房業務であり栄養士と調理師が利用者のために考え取り組む事ができる。現在は市販の軽食が中心であるが、手作りの汁物ゼリーを提供している。今後は手作りの物を増やしていき、食のバリエーションを広げて行きたい。また、口腔体操による機能維持、OT（リハビリスタッフ）との連携による食事時のポジショニングや用具の活用なども含め総合的な視点で援助していきたい。

### 《6. 倫理的配慮に関する事項》

なお、本研究発表を行うにあたり、ご本人（ご家族）に口頭にて確認をし、それにより不利益を被ることはないことを説明し、回答をもって同意を得たこととした。

### 《8. 提案と発信》

【メモ欄】