

主題

楽しい食事づくりへの取り組み

副題

～「おいしかった」の一言を聞くために～

食事

研究期間

33ヶ月

事業所

介護老人福祉施設 ひらお苑

発表者：亀田 忠幸（かめだ ただゆき）

アドバイザー：

共同研究者：松本 昌子

電 話

042-331-5666

メール

FAX

042-331-6006

URL

<http://www.hiraokai.or.jp/>今回発表の
事業所や
サービスの
紹介

当苑は、最寄りの新百合ヶ丘駅からバスでおおよそ5分、周りを緑に囲まれた静かな場所にあります。特養は174床。デイサービスや職員も含めて昼食には230食、一日でおおよそ600食を提供しています。施設内での研修も積極的に取り入れ、栄養係と介護員が協力して、より良い食事サービスの提供に取り組んでいます。

《1. 研究前の状況と課題》

平成21年12月の主任会議において、在宅サービスを利用されているご利用者様たちの間で、「当苑の食事に対する評判が落ちている」と、話があった。

当時の食事は、施設全体で摂食・嚥下機能の低下した方が増えていたこともあり、食材は基本的に小さくきざんで提供していた。また献立はマンネリ化し、食器もほとんど同じものを使用していたため、見た目が変わらず、日々の変化が乏しいものであった。

非常に大切なことだが、「安全で食べやすい食事」の提供ばかりに目を向けすぎていたため、料理を見て楽しませることや、健常者への配慮を軽視した食事の提供になっていた。（在宅・特養利用者ともに）

《2. 研究の目標と期待する成果・目的》

食事を召し上がっているご利用者様から「おいしそう」「おいしかった」「次の食事が楽しみ」などの、食事に満足された意見が聞かれることを期待して食事サービスの改善・質の向上に取り組んだ。

《3. 具体的な取り組みの内容》

○常に行うこと

状況の把握に努める・・・食事に対するニーズに応えるため、毎食時に栄養士が各フロアをラウンドし、意見や食事の様子を記録。また、調理員も見たこと・聞いたことを栄養士に伝える。

- ①改善策を検討・・・栄養士と調理主任で、どのように改善していくかを話し合う。
- ②すぐに改善できる部分として、食材の切り方の変更、切り分けを行う。
- ③調理マニュアルの見直し。また、調理操作の一部をマニュアル化し、出来上りを均一にさせる。
- ④使いまわしではなく、見た目にも配慮した献立の作成。
- ⑤食器やトレイの見直し。予算や他部署との打ち合わせも行う。

すぐに行動できることはすぐに実行、費用がたくさんかかる場合や、打ち合わせが必要な部分はじっくりと時間をかけて決めた。

《4. 取り組みの結果と考察》

- ・毎日のラウンド時に、笑顔と共に「おいしかった」という声が以前に比べよく聞かれるようになった。
- ・ご利用者の家族や、介護職員からの盛り付けやメニューに対する良い評価が聞かれるようになった。
- ・検食簿（主にデイサービス職員の記録）に、ご利用者が食事に満足されていた旨を書かれることが多くなった。
- ・ラウンドをすることで、ご利用者様との距離が近くなり、要望などをすぐに献立に反映させることが可能になった。

《5. まとめ、結論》

摂食・嚥下困難な方への対応として、ソフト食などのさらなる開発は継続しつつ、すべてのご利用者様が満足していただける食事サービスになるよう食事時のラウンドは継続していく。

この取り組みを行って一番大きな成果といえば、満足されたご利用者様が増えたことはもちろんですが、厨房が一体となって改善しようと努力したことにより「より良い食事づくり」に対する意識が高まり、厨房職員が協力的になったことです。

生活していく中で大きい影響をもつ食事、ここに楽しみを見出すことができれば、ご利用者様の生活の活性化にもつながると考えています。皆さんが楽しみにしている「食事」を任されているという責任をしっかりと持ち続け、現状に満足しないようより良い食事サービスの提供に努めていきたいと考えています。

《8. 提案と発信》

現在、摂食・嚥下機能の低下した方を対象とした食事の開発は進んできていますが、そちらばかりに目が行きすぎていませんか？普通食を召し上がっている方への配慮を忘れているか今一度確認をしてみてください。今以上に喜びの声が聞かれるかもしれません。

【メモ欄】