

主題	食から“ホスピタリティ”を考える。
副題	入居施設で食の楽しみを損なわずに生活するために、介護職が出来る事とは
食事	

研究期間	6ヶ月	事業所	福祉プラザ さくら川
発表者：小林 慶子		アドバイザー：	
共同研究者：田中 達也、早坂 絵理			

電話	03-3433-0180	メール	sasagawa@fukushiplazasakuragawa.
FAX	03-3433-7320	URL	http://www.fukushiplazasakuragawa.

今回発表の 事業所や サービスの 紹介	所在地：東京都港区新橋6丁目19-2 概要：特別養護老人ホーム 常時介護が必要で、自宅では介護が困難な方が入所する施設。全室個室、ユニットケアを導入し、家族の雰囲気に近いサービスの提供を目指しています。
------------------------------	---

### 《1. 研究前の状況と課題》

24年度から厨房の委託業者が変わり、昼・夕のみ厨房にて調理、朝食をユニットで調理し提供する事になった。

業者変更の混乱に加え、介護施設での食事提供経験の乏しい業者であった事、職員も料理経験が乏しいものが多かった事から入居者様からは食事内容に対し「まずい」「見た目が悪い」など不満が多く聞かれるようになった。

入居者様の訴えに対して栄養課・委託業者にのみ問題解決を任せるのではなく、介護課として食に対する不満をどうすれば少しでも軽減していけるのかが課題であった。

### 《2. 研究の目標と期待する成果・目的》

・毎日の食事に対する不満を軽減し、「おいしかった」「楽しかった」「また食べたい、参加したい」と言って頂ける事を期待してユニット調理や出前、個々の外食企画を行うと同時に朝食の質向上に取り組んだ。

### 《3. 具体的な取り組みの内容》

①季節を感じられるメニュー（12月クリスマスケーキ、2月チョコレートフォンデュ、3月さくら餅など）を毎月ユニットで入居者様と協力して調理した。

②うなぎや寿司、麺類など、食べたいとの希望が多く聞かれたメニューについて毎月出前を実施した。その際、ご家族にも小まめに連絡をし、参加して頂ける様配慮した。

また、出前やユニット調理時はミキサー食ややわらか食など特殊な食形態の方にも味覚や香りで食事を楽しんで頂けるよう、栄養課・厨房と連携し、食べられる形に加工して提供できるよう取り組んだ。

③朝食メニューに飽きがこないよう毎週火曜日朝食は菓子パン、金曜日・日曜日は全入居者様にパン食を提供し、サンドイッチ、フレンチトースト、ホットサンドなど、職員がその場で調理して提供した。

④希望に柔軟に対応できるように、朝食用のパンはブロック単位で毎日必要個数を発注するようにした。

⑤盛り付け方法などWeb、料理本を参考に改善、見た目の美しさにも配慮した。

### 《4. 取り組みの結果と考察》

・出前実施時にはご家族も参加され、一緒に楽しむ事ができて嬉しい、と好評を頂いた。次回を楽しみにする声も聞かれた。

・ユニット調理時「おいしかった」「また食べたい」と笑顔で言って頂けた。次の日に「昨日作ったあれはもうないのか」とおっしゃる入居者様もいた。

・その場で食事を作り、提供する事で匂いや雰囲気を楽しみ、食欲を増進できた。

・必要個数のみ毎日発注する事により朝食用パンの冷蔵・冷凍保存がなくなり美味しい状態で提供できるようになり、発注数を把握する事により廃棄もゼロになった。「今日はロールパンを食べたい」「食パンがいい」など個々の希望に毎回添えるようになった。

### 《5. まとめ、結論》

出前やユニット調理など概ね好評で、普段の食事に対する不満を多少軽減する結果に繋がったように感じる。また、職員にとっては、栄養課やリハビリ課等他部署と積極的に連携をもつ事により介護課としてだけではなく多様な側面からケアに取り組む意識付けにもなったと考えられる。

今後の課題としては介護度によって調理に参加できない入居者への取り組みがまだまだ足りない点、行事が増える事により各入居者の金銭的負担が増える事をどう考えていくか、という点、職員によって行事企画力、メニューの発案力のばらつきがあり、それをどう改善していくべきか、という点が挙げられる。

### 《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、各入居者ならびにご家族に口頭で確認をし、結果等本研究発表以外では使用しない事、それにより不利益を被る事はない旨説明し、了解を得た事により、同意を得た事とした。

### 《8. 提案と発信》

現在介護施設に入居されている方々は戦後、急速に変化する食生活の中で生きてこられた。その為、食の嗜好は実に多様である。施設としても栄養にだけ気を配った画一的なメニューを提供するだけでなく、個々の好みに合わせた提案が必要なのではないか、と今回の取り組みを通じて感じた。

美味しい食事を召し上がって頂く事が、施設での生活における、本当の意味でのQOLの向上に繋がるのではないかと考えられる。

【メモ欄】