

1-10			
主題	職員に、入居者にとっての食事の楽しみを伝える方法の研究		
副題	「盛り付けコンテスト」により、食事の楽しみは、味は勿論、盛り付けによるイメージで美味しさが増えることを理解する		
盛り付け	ユニットケア	研究期間	6ヶ月

法人名	社会福祉法人 桐仁会		
事業所名	特別養護老人ホームちょうふ花園		
発表者：中村 亮太（なかむらりょうた）	アドバイザー：梅津 鋼		
共同研究者：佐藤 美香、石川 理恵			

電話	042-484-2002	FAX	042-484-2286
----	--------------	-----	--------------

今回発表の事業所やサービスの紹介	調布駅から徒歩 10 分の住宅街にあります。都内初のユニット型特別養護老人ホームとして開設し、現在、国が義務付けているユニットリーダー研修の都内で 2 ヶ所しかない実地研修施設（もう 1 ヶ所も同法人のかしわ園）として、個別ケアを実践及び啓蒙しています。
------------------	---

《1. 研究前の状況と課題》

個別ケアを実践するツールであるユニットケアが伝えている内容の中で、食事については、「おいしいこと」「楽しいこと」を基本的考え方としている。そして盛り付けをする意味としては、次の事に配慮をしている。食事を用意する風景を見せる（認知症の入居者が暮らしの継続の場と認識しやすくするため）。個人に合わせた食事時間で、温度にも気を配り盛り付ける。個人のお好みやその日の体調に合わせて、意向を伺いその都度、適量を盛り付ける。カロリー制限がある入居者では、間食で好きなものを食べていただいた際、食事場面で調整が可能となる等、工夫ができる。実際にユニット調理の効果により、入居者の食事量が 5～6 割増えたという報告もある。また盛り付けは、色合い・量・質感・バランス・食器により印象が変わり、一工夫する事でおいしさに影響があると述べられている。そこで職員の意識を変える必要があった。

《2. 研究の目的ならびに仮説》

特別養護老人ホーム（以下、特養と略す）の入居者にとって食事は、おいしくて、楽しいものでなくてはならない。その為に視覚から見た美味しさの技術を高める目的で企画した。盛り付けの一工夫は、勿論であるが、ユニットで調理するメリットとして、栄養科から大皿で提供される主菜及び副菜に、ひと手間加えることで、様々なバリエーションが可能となることを理解する。そして入居者にとっての食事時間が楽しみとなり、食べる意欲を高める（楽しみとなる）ことになる。さらに職員側は、食事の盛り付けを意識することで、入居者の楽しみである食事に意識向上が得られる機会となる。さらに主体性を持ち、料理の盛り付けに対して、創意工夫する楽しみを感じていただくことを期待して、各ユニット対抗の「盛り付けコンテスト」を開催し、盛り付けに対しての意識のさらなる向上に取り組んだ。

《3. 具体的な取り組みの内容》

2月〇日の昼食時（メニューは、主菜：豚肉とキャベツの味噌炒め、副菜：ひじきなどの海藻サラダ、デザート：ヨーグルト）に、各ユニットの職員が盛り付けした料理の写真撮影をした。翌月の2週間の期間をかけて、8ユニットの盛り付け写真を職員階段に貼だし、①盛り付けの色合い ②盛り付けに用いた食器の選択 ③ご入居者が食べやすいかの基準で、施設職員全員が最も気に入った盛り付けを一つだけ選択し投票した。最も得票数を集めたユニットには、優勝賞品として調理で使いたい家電を贈呈することを事前に伝えていた。コンテスト終了後、ユニット職員に盛り付けに対しての意識調査を施行して、意識に変化があったかを検証した。

《4. 取り組みの結果》

以前より、盛り付けを意識してもらうために、盛り付けの写真撮影を実施する日時などを事前にアナンスする方法や抜き打ちで実施する方法などを年2回の頻度で実践してきた。今回は、事前に日時を伝えての「盛り付けコンテスト」であった為、盛り付けだけに留まらず、様々な創造性の高い工夫が見られた。主菜：豚肉とキャベツのみそ炒め(①)、副菜：ひじきなどの海藻サラダ(②)、デザート：ヨーグルト(③)というメニューであった。

- ・パスタを茹で、①をパスタの具材とする。
- ・②を炊き込みごはんの具材とする。
- ・色鮮やかなおにぎりを握り、提供する。
- ・ソーメンの上に、具材として①を盛り付ける等、ひと手間を加えたアイデアが見られた。

当施設では、汁物も各ユニット、朝昼夕食全てオリジナルで、その日のメニューに合う内容の汁物を作っているが、今回の「盛り付けコンテスト」でも、当施設の畑やユニット費で調達した素材をふんだんに活用した味噌汁やスープなどが用意されていた。そしてアンケートの結果においても、盛り付けの意識が高まる回答が、85%であった。職員教育の面でも効果が高いと考えられた。

《5. 考察、まとめ》

今回、盛り付けの意識を高める目的で実施した「盛り付けコンテスト」であったが、実際に多くの得票を集めた盛り付け例は、佐藤らの報告³⁾にあるように、赤を含めた4色以上の色合いを含んだもので、汁物が具沢山のスープであり、おかずになるような質感があった内容であった。しかしそれ以上に、副菜の海藻サラダを炊き込みご飯に用いる事や米を炊くのではなく、ソーメンやパスタを用いる等、創造性の高い盛り付けが見られた。この事は、入居者の楽しみである食事の場面で、ユニット調理の特性を最大限活用する意識付けになると同時に、食事をただ単に配膳するだけではない、介護職の「暮らしの継続を支える専門職」の創意工夫が活かされることにつながると考える。

《6. 倫理的配慮に関する事項》

尚、本研究発表を行うにあたり、ご入居者（ご家族）に口頭にて確認をし、本研究発表以外では使用しないこと、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。

《7. 参考文献》

- 1) 日本ユニットケア推進センター(2015)「ユニットリーダー研修ハンドブック」
- 2) 社会福祉法人長岡福祉協会：小林慶子(2014)「ユニットで調理することによる効果と自立支援に関する研究」アクティブ福祉東京 2014
- 3) 佐藤真美ら(2007)「盛り付けから見た色と嗜好に関する研究」仁愛女子短期大学紀要
- 4) 日本ユニットケア推進センター(2014)「24H シート活用ガイドブック」中央法規

《8. 提案と発信》

盛り付けの工夫により、暮らしの継続を保障する特養において、入居者の最大の楽しみである食事を居宅同様に提供できる。また同時に、若い世代の介護職離れが進んでいる時代に、「暮らしの継続を支える専門職」として、創造性の高い専門職という社会認識を得ることができると考える。