

# 不二健育会 特別養護老人ホーム ケアポート板橋

小野未鈴・能見純子( 職種／管理栄養士・栄養士 所属部署 / 栄養課 )

**功 績** ご利用者の「食」の安全(窒息・誤嚥性肺炎)を守っていくため、刻み食提供へのリスクがある利用者へは、極刻み食への変更をせざるを得ない状況でした。ご利用者からは、「何を食べているのか分からない」とこの中間食の提供が、様々な理由から開設より実施できておりませんでした。

小野と能見は、研修参加よりヒントを得、他施設見学にてその工程を学び、多職種(歯科医・歯科衛生士・看護・CM・相談員・介護職)でミールランド、食札や勤務時間の変更、プリクサーの導入、加工工程の変更を行い、試験的導入を実現。PDCAを繰り返し、色彩や食感を残し安全で味も刻み食と遜色のない、新たな第5の食事形態「やわらか食」を導入することができた功績。

**推 薦 者** 三浦ルミ(管理栄養士)

**推 薦 理 由** 開設より27年間変えることのできなかつた4食事形態の提供を、「安全に美味しい食事を提供したい」という強い使命感と専門性からチームで知恵と工夫を凝らし、新たな第5の「やわらか食」の導入を実現した2人の功績は、「親身な対応」と「質の高いチームケア」を体現してくれました。ホームページにおいても、この「やわらか食」を掲載し、ご家族や関わるクライアントへも周知することができました。この功績は理事長賞にふさわしいと思い、推薦させていただきます。

## 内 容

以前よりケアポート板橋では3社の往診歯科と提携を結び、ご利用者の口腔内環境の改善や食提供における安全、満足度向上に努めております。その中でも、極刻み(嚥下調整食2-2)と刻み食(嚥下調整食4)の中間食提供があれば、もっと食事に安全を保ちつつ、楽しみを見出せるのではないかと課題が長年ありました。

極刻み食は、自力摂取が可能という利点がありますが、嚥下状態の問題で形ある御飯が食べれなくなつたご利用者からは、「これは何の具材がはいっているかがわからない。もっと形がある御飯が食べたい」と訴えがあり、新しい形態を作り少しでもご利用者に食事を楽しんで頂きたいと、新形態である「やわらか食」の提供を模索しておりました。

「やわらか食」(嚥下調整食3)を導入の一番の課題は、作業工程が増え現在の人員体制では上膳が遅延してしまうことや、環境が変化しても継続提供が可能であるかということでした。常食は麺やデイサービス等、通常通り食べられる方が多いため無くすことは難しい。刻み食がなくなると、食材のカットをフロアで実施して貰うこととなり、現状の介護現場で依頼することは難しく、また詰まり事故に繋がる可能性もあります。極刻み食は咀嚼機能が不十分でも飲み込むことが可能であり、水分の加水がない分ミキサー食よりも食事量は増えずに召し上がることができる。ミキサー食は重度の嚥下障害がある方には必須であり、今まで提供してきた4形態は必須であり、どの形態も無くすことができない状況でした。

できない理由ではなく、できる理由と工夫に着眼し、様々な研修や文献を模索。ご縁を頂いた施設へ視察を依頼し、厨房見学や加工方法を学ばせて頂くことができました。栄養課全体へフィードバックを行い、早速加工方法や食材の大きさ等を検討していきました。

極刻み食の方を対象に試験的に導入。書類・食札の変更、ブリクサーの購入、加工の負担が増えるため早番の出勤時間の調整を行い、人手不足時でも対応できるのかお試し期間を設け、継続の確信を経て、あらたな第5の食事形態「やわらか食」の導入を実現させました。

新形態を導入できたことで、難しいと思われていた「形がある麺」が提供可能になったこと、パルススイッチで加工することにより、一つ一つの具材の形が残り、彩りある食材を実現。「食感・味」については「極刻み食」に比べ、加工方法を変えることによって、一つ一つの食感を残すことができ、少しでも食べ応えのある食事となりました。何よりご利用者からは「とても美味しい」との声をいただくことができ、満足度を上げる新形態を作ることができました。