

利用者満足度を高めるために

連載 第3回

食を通じ、人々に笑顔を与え続ける ～楽しんでもらえる食事の提供を目指して～

当施設の食事は、上尾中央医科グループの栄養部の理念である「食を通じ、人々に笑顔を与え続ける」を心掛けている。介護老人保健施設の食事には、「日々の楽しみ」と「疾患の病状悪化予防」の2つの役割があるが、当施設の食事は「日々の楽しみ」に重点を置いて取り組んでいる。

日常の食事

当施設の食事には、一般食と療養食がある。療養食は介護保険内の規定に沿った疾患を持つ利用者に、治療目的ではなく病状悪化予防目的で提供している。提供の多い療養食は糖尿病食、腎臓疾患食、心臓疾患減塩食、脂質異常症食、貧血食である。

食事形態は、主食は米飯、軟米飯、全粥、おかゆミキサー、パン、パン粥、おにぎりを利用者の口腔状態、嗜好、食欲などを考慮して提供している。さらに、おにぎりは利用者個人に合わせて、塩味、ふりかけによる味付き、三角型、俵型、丸型に対応している。

副食は主に、ふつう食、軟菜食、ミキサー食の3つの形態がある。軟菜食は平成29年から取り組み始めたもので、それまでは、よく耳にするきざみ食や極きざみ食を提供していた。

きざみ食は咀嚼力の弱い利用者の歯の代わりになればと刻んでいたが、ある利用者

からの「細かく刻まれたら何を食べているのか分からない。食欲もわかない」という意見をきっかけに、咀嚼力の弱い利用者でもしっかり咀嚼して食べられる硬さの食事にとしようと考え方を変え、軟菜食の定義を「歯茎や舌と上顎で押しつぶせる硬さの食事」とした。

行事食

カレンダーに載っている出来事を中心に、出来事を連想できるような食材や季節の旬の食材を使用して、献立を作成している。主に正月、節分、ひな祭り、昭和の日、こどもの日、母の日、父の日、七夕、敬老の日、ハロウィン、クリスマスなどがある。

なかでも特に利用者の反応が大きいメニューは、父の日のノンアルコールビールとひな祭りのカキフライである。また、器を変えるだけで華やかに見えるため、敬老の日やお花見の時期には松花堂弁当にしている。さらに、行事食に添えるカードにも力を入れており、イラストだけではなく、

父の日メニュー



松花堂弁当一例



写真1 行事食とそれに添える立体的なカード

折り紙を使って立体的に各行事を表現している（写真1）。

食事イベント

行事食とは別に、食事のイベントを定期的に行っている。栄養科主催で行うもの、給食委託会社主催で行うもの、介護職主催で行うものがあるが、以下に栄養科と給食委託会社主催の食事イベントを紹介する。

1. 栄養科主催の食事イベント

① バイキング

バイキングは偶数月の第4水曜日に行い、それぞれパンバイキング、スイーツバイキング、天ぷらバイキングなどテーマを決めて行っている（写真2）。本来ならば「好きな数だけ選んでください」と言いたいところだが、数を決めて選んでもらっている。テーマによっては介護職も盛り上げてくれている。

② ミニバイキング

通所では箸休めになるようなものを自由に持っていける、ミニバイキングと称した食事イベントを行っている。内容は、漬物、佃煮、果物などを3種類程度用意し、昼食

パンバイキング



スイーツバイキング



写真2 多彩なテーマのバイキング

前に提供している。利用者は並べられたものから食べたいものを選び、自席に戻る。以前は職員が料理を持って席を回る形式が主流だったが、運動も兼ねて利用者にも動いてもらっている。まだ数回しか行っていないが、評判は良さそうである。



写真3 てんぷらのライブクックを楽しむ利用者

③家族食事会

家族食事会は、入所している間も家族と一緒に食事をする機会を作ろうという考えから始めたイベントである。年1回の開催ではあるが、家族からの反響は大きい。

日曜日は通所の稼働がないため、1階の通所スペースを利用している。参加希望の家族へは、利用者と同じメニュー（昼食）1食を500円で提供している。利用者と同じメニューと一緒に食べるだけではあるが、参加した家族からは「久しぶりに一緒に食べられて楽しかった」、「とても良い企画だと思う」等の声をいただいている（コロナ禍になってからは実施していない）。

2. 給食委託会社主催の食事イベント

①ライブクック

厨房業務を委託している株式会社LEOCからの提案で、昨年からは通所にてライブクックを始めた。目の前で調理、盛り付けを行うことで、食事をする前から視覚と嗅覚で楽しんでもらうことを目的に行っている。

利用者からの反響が大きかったものは、天ぷらとそば打ち、寿司である。天ぷらは目の前で揚げたてすぐに提供できるため、揚げたて熱々のものを食べていただいた（写



写真4 調理師による寿司のライブクック

真3)。また、そば打ちは粉から打ち始める工程を披露し、触れたり、嗅いだりしてそばが出来上がるまでを見学してから食べてもらった。そして、寿司は職人に扮した調理師が目の前で寿司を握った（写真4）。天ぷらや寿司はおかわりを募り、好きなだけ食べていただいている。

ライブクックは利用者の記憶にもとても残るようで、時間が経過しても利用者との会話のネタに上がることが多い。

食事は利用者にとって日常生活の中での楽しみの一つであり、また元気に過ごすエネルギーでもある。利用者から「三郷ケアセンターの食事は楽しみ」と言ってもらえる食事を提供できるように、これからも努力していきたい。