

**食事を通して
在宅と施設の
暮らしを支える**
管理栄養士 村上由佳


そばのテリーヌ食
試食して頂き、ありがとうございました！

- 以前は⇒ドロドロ、ミキサー状の麺類
- 喫食率が低い**
 - 見た目が麺類かわからない
 - 量が多い

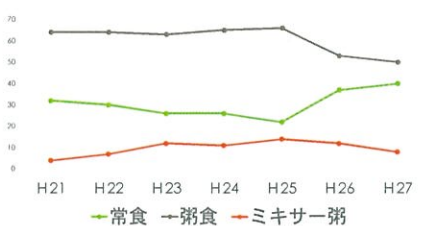


見た目・味にもこだわる

- 喫食率の向上**
⇒見た目の大切さ
- 口から食べてもらうことにつながる**
- 食べる意味**
 - 栄養をとる！
 - 気持ち、満足感



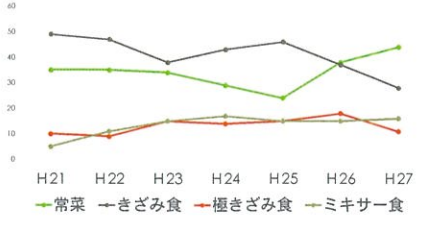
食事形態別にみた主食の推移



年	常食 (%)	粥食 (%)	ミキサー粥 (%)
H21	30	10	60
H22	28	12	60
H23	25	15	60
H24	25	12	63
H25	20	15	65
H26	35	12	53
H27	40	10	50

常食・ミキサーの増加

食事形態別にみた副食の推移



年	常菜 (%)	きざみ食 (%)	極きざみ食 (%)	ミキサー食 (%)
H21	35	10	50	5
H22	35	10	48	7
H23	35	15	40	10
H24	30	15	45	10
H25	25	15	48	12
H26	40	18	35	7
H27	45	15	30	10

常菜・ミキサーの増加

常食、常菜の増加！

- その人に合った義歯の使用
～萩原歯科往診 H27はH26の7倍！
- 口腔ケア
- 在宅からの入居
- ミキサー食は...
常食、常菜よりもエネルギーが約2/3に
食欲がわかない
噛むことを忘れてしまう可能性

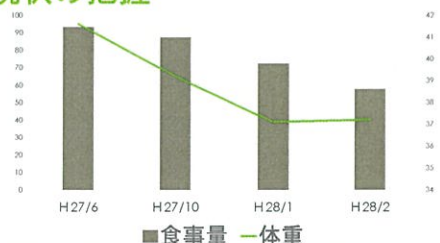
今年度の取り組み

- お客様ひとりひとりの
必要なエネルギー量を計算し、
お客様に合った
食事の工夫を考える

K様～栄養改善

- 年齢 91歳
- 介護度2（入居時H21は介護度4）
- 既往：右脳梗塞
- 食事の進みが悪いため、
食事形態を検討した方が良いのでは
ないかとユニットから相談あり。

現状の把握



食事量が減り体重の減少があるため、
食事の工夫を検討する必要がある。

食事の工夫点

- 栄養ケアチーム会議にて検討
- 口腔ケア委員会にて検討



K様の生活の様子から
食事形態をすぐに
落としてしまうことに疑問

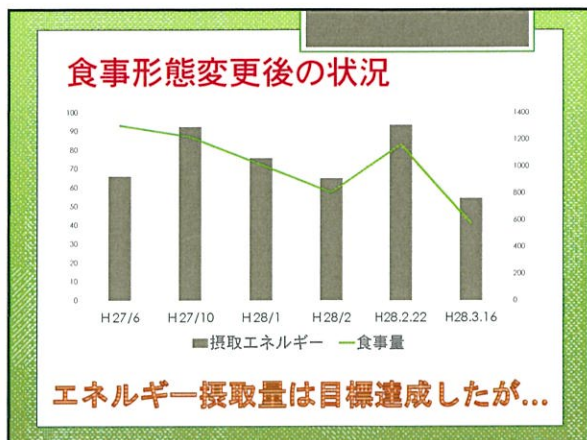
- 頬や舌のマッサージ、
飴をなめる運動を行う
食べる機能向上を目指す

結果

- 機能改善が見えなかった
 - ・効果的な飴の運動ができなかった
- 飲み込みテスト実施
 - ・義歯で咀嚼ができない
 - ・上あごに食べ物がつくことを
気にされ、食事に時間がかかる

K様のエネルギー計算

- 栄養改善 体重40kg (BMI 20)を目標に
必要なエネルギー量→1032kcal
- 食事形態を変更
粥・きざみ食からミキサー食に変更
70%以上の食事量を目指す



栄養状態、排便状況、水分状況

日付	H28/2/1~ H28/2/21 <変更前>	H28/2/22~ H28/3/15 <変更後>	H28/3/16~ H28/3/19 <変化あり>
体重	37.2 kg	37.2 kg	34.3 kg ↓
アルブミン値	4.2	4.2	3.7 ↓
排便回数	5回	6回	2回
水分平均	1036ml	1041ml	575ml ↓
摂取エネルギー	907kcal	1304kcal	758kcal ↓

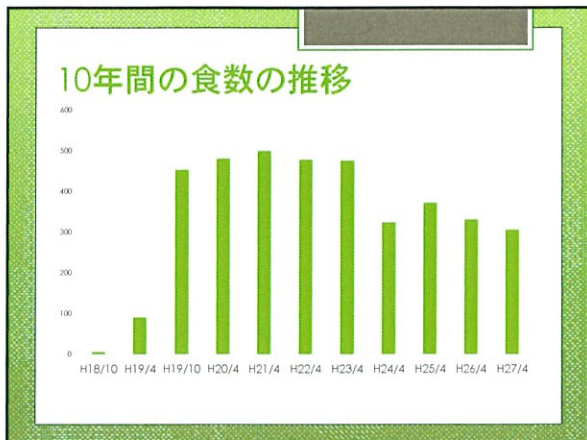
まだ検討が必要...

- ### K様の様子で考えられること
- 1日中、強い眠気がみられる
H23.3より定期的な精神薬の服用
薬の必要性を今後検討していく
 - 年齢的にも高齢
栄養ケアチームでの検討が必要
プレターミナル期に入っているのか？
 - 脱水
食事量・水分量の減少から発熱あり
 - 食事
嚥下機能の低下しない取り組み

- ### 取り組みを行って
- ① 根拠作りができる <発信>
 - ・ 1人1人に必要な食事
適切な食事形態、無理のない量に
 - ・ 栄養状態の指標
ターミナル・プレ・予備群の意識づけ
 - ② 1人を見ることで解決策が見つけやすい
 - ・ 食べない理由を探す
 - ・ これなら食べられるというものを探す
- <目標>
体調不良になる前の兆候を見つけること

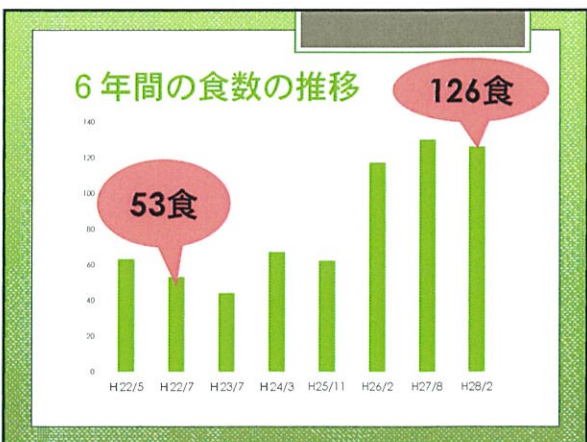
- ### 在宅サービス
- 『専属で調理を行い、お客様の笑顔を引き出す』
- 配食サービス～10年間
 - かざぐるま地域食堂～6年間

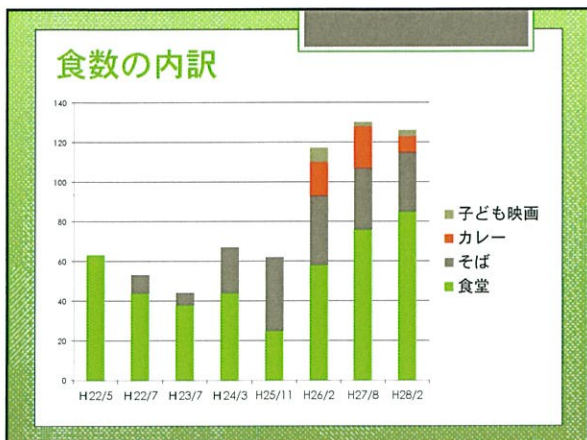
- ### 配食サービス
- 平成18年10月より開始
 - 食べることに困っていると『もみじの家』お客様の声からスタートしたサービス
 - 月～金に営業、慈恵園の毎日の食事を届ける
 - 暮らしの様子や嗜好を確認するため直接自宅に訪問し、お話を伺う
 - 慈恵園スタッフの安否確認
-



- ### ニーズで増えてきたこと
- 病气的な対応
塩分、カリウム制限
～うす味のみそ汁、生野菜なし
糖尿食～ごはんの量の指定、エネルギー計算
 - 栄養改善
床ずれの予防にプロテインゼリー
 - 飲み込みの心配な方への対応
主食：やわらかご飯、お粥
副食：きざみ食

- ### かざぐるま地域食堂
- 平成22年4月より
配食サービスの一環として始まる。
 - 調理担当
出家調理員<平成25年10月まで>
伊藤サブ<平成25年11月から現在>
 - 月～金が営業（土曜：子供映画）
 - 1日8食限定 ランチ
 - 慈恵園の食事プラス1品料理





食数が増加した理由

- **取り組みを変更**
 地域になじみやすいように
 - ・ 70歳以上は1食300円で提供
 - ・ カレーの日、そばの日、子供映画の日とお楽しみの日を作った
- **日々の声掛け、関係作り**
 - ・ えがお塾(かざぐるま教室)の帰りに利用
- **6年間の継続した営業**
 - ・ そばの日の固定客の増加

