



慈恵園の食事について

栄養係
管理栄養士 村上由佳
調理師 高田 晴

慈恵園(従来・ユニット)

退園人数	平均介護度	平均年齢	平均在園期間
21名	4.05	89.92歳	2年

かざぐるま

退園人数	平均介護度	平均年齢	平均在園期間
6名	3.5	90.83歳	3年

委託	直営
5 施設 介護保健福祉施設すばる 市立病院、野口病院 中野記念病院 ケアハウスあしべつ	4 施設 子供センターつばさ 給食センター グループホームあさひ 声別慈恵園



① 楽しみの1つ

- 【1】 行事食(お寿司・おはぎなど)
- 【2】 ユニットクッキングや肉の会

食べたくなる、手を伸ばしたくなる

自立支援につなげる

ユニットクッキングの様子



肉の会の様子



- ・栄養状態が横ばい
- ・発熱が少なくなる
- ・痰がらみの軽減
- ・食事量アップ

【無理に食べない、飲まないこと】

食事内容	延べ人数	うち退園者数
2回食	15名	5名
1回食	3名	3名
絶飲食	5名	5名

④終末期～思い出作り

思い出レシピ

- ◎食べたい物、好きな食べ物、昔作っていた料理を本人とご家族に聞く
- ◎ご家族と職員と一緒に食べ、思い出作りをする



	H23~28	H29	H30
ターミナル者数	82名	9名	11名
思い出レシピ実施	51名【62%】	7名【78%】	9名【82%】

②入院しない体づくり

- [1] 好きな食べ物で工夫
 - ◎嗜好の対応 ◎食べられるもので工夫
- [2] やわらか食、テリーヌ食の取り組み

⇒栄養状態の改善

(体重・アルブミン値・食事量のアップ)

◎食べられるもので工夫

- ◇食欲の低下がある
 - あん・うどん・まぐろ刺身などを提供
 - ※お菓子もエネルギーが摂れるからOK！！



好きな食べ物の提供

- 食べる意欲を取り戻し、食べるきっかけにつながる



ご紹介月

高田 萌 <旭川調理師専門学校 卒業>
平成22年度 芦別慈恵園 入社
調理師として採用

特技 記憶力ばつぐん!!
趣味 ファイターズ応援★



◎嗜好の対応

分類	具体的内容例	人数
主食	・米からパン食(朝昼夕3食とも主食がパン食) ・角食は提供せず、代替する ・主食はおにぎりにする など	16名
副食	・嫌いなものへの対応 肉、魚、生の玉ねぎ、うなぎ、刺身、すりとり、もやし などを代替する	23名
味付け	・嫌いなものへの対応 ケチャップやマヨネーズ、バターなど違う味付けにする ・むせるなど食べられない理由がある→酢なし	4名
病気	・塩分を添加(たいみそやのりつくだにを追加)・納豆禁	3名

やわらか食の取り組み状況

常菜	やわらか食	デリ्यू食
34名	29名	25名



見えた課題	改善点
鶏もも肉が固い	鶏むね肉に変更。繊維を切る。
たらの尾に近い部分は固い	腹の部分を使用
葉物野菜・ごぼうの風味がない	じっくりと蒸すと風味が残る
男爵いもは冷めると固くなってしまふ	品種変更。 男しゃく→きたあかり
なると→すりみ 色がないおかず...	きざんだなると+すりみ 色どり良いおかず



調理員としての気づき

- ・スプーンで食べにくそうな食材がある
箸など使用する食器具の変更ができる
- ・食べている様子をなんとなくしか見てなかった
お客様がどの程度食べる力があるのか、理解したい
- ・常菜と同じような見た目に近づいている
デリ्यू食もやわらか食のように色どりよく作る

課題から取り組むこと

- 1、分量が人によってばらばら(すりみやひき肉)
- 2、やわらか食の考え方が調理員間で統一されていない

→分量を記録し、会議で検討する
職員会議でやわらか食について報告する



**ご清聴ありがとうございます
ございました**