

研究発表 5

食事・栄養・口腔ケア

デイサービス事業

5-1

演題	シャロームからのラブレター
副題	～地域をつなぐお弁当～

法人名	社会福祉法人 三育福祉会
施設名	特別養護老人ホーム シャローム

発表者名 (職種)	大比良 朗子 栄養士
共同発表者	大堀 あゆみ
共同発表者	三葛 真理
共同発表者	諸田 恵津子
共同発表者	向井 洋子

都道府県	神奈川県
住所	横須賀市走水 1-35
TEL	046-842-1031
FAX	046-842-1324
メールアドレス	shalom@yokosuka-shalom.jp
URL	

今回の発表施設 またはサービスの 概要	特別養護老人ホーム 106 名、ショートステイ 14 名、ケアハウス 20 名 在宅ケアセンター（デイサービス、施設入浴、訪問介護） 地域包括支援センター・居宅介護支援センターを併設
---------------------------	---

研究の目的、PR ポイント

【地域を応援!! 配食サービスの 4 年間で振り返る】
在宅高齢者向け配食サービス「シャローム 手作りフレあいお弁当」は、当施設主体となって 5 年目を迎えた。
これまでを振り返り、地域にどのように貢献できているかを検証し、今後の課題について考察する。

取り組んだ課題

当施設では横須賀市の委託事業として、在宅高齢者向け配食サービスを 25 年間にわたり実施してきたが、H30 年度 市の政策転換により委託終了となった。しかし、当施設のある横須賀市大津・浦賀地域の在宅高齢者の自立生活支援・介護予防のための配食サービスの必要性は高い状況であった。

(地域の特徴)

- 市内で最も高齢化率が高い地域である(高齢化率: 32.0%*)。一方で、要介護・要支援認定率はそれほど高くない(15.7%・市内 7 番目**)。介護サービスを利用せず自立して生活する高齢者が比較的多い地域である。
- 坂や階段が多い地形で、バス路線のない地域もあるなど高齢者世帯では食料品の買い物や外出が困難となるケースが多くみられる。

具体的な取り組み

- 地域のニーズに応えるため、H31 年度(R 元年度)より当施設が主体となり、配食サービス「シャローム 手作りフレあいお弁当」として継続した。
- 公的な助成が得られない中、弁当の内容や栄養価を維持できる最小限の価格改訂を行った。
- 地域包括支援センターや居宅介護支援事務所、民生委員を通じてご利用者の拡大に努めた。
- メニューを記載した日々のお便り「ラブレター」とともに、お弁当を手渡しで配達している。

活動の成果と評価

- 委託事業終了後、ご利用者は一旦大幅に減少したものの、現在少しずつ増加してきている。

- ご利用者の継続率は高く「いつもありがとう」「美味しく頂いています」など感謝の言葉を頂いている。
- 配達は原則手渡しのため、ご利用者の安否確認や様子の変化に気づけば民生委員に繋ぐなど、セーフティネットの役割を担っている。
- 配達スタッフは、有償ボランティアやアルバイトの大津地域の 60～80 歳代の元気な皆様。ご利用者やスタッフ仲間と日々顔を合わせ、配達業務が「生活のハリ」「生きがい」「フレイル予防」につながっている。

今後の課題

- 健康支援型配食サービスとして療養食の強化
住み慣れた地域で生活するための手段として、フレイル予防の配食サービスであるので、療養食や嚥下調整食といったきめ細やかな対応をさらに行っていく必要がある。
- 福祉の配食・共生社会の配食をアピール、認知度の向上
地域を元気にし、食を通して人をつなぐ役目でもある福祉の配食・共生社会の配食であることを幅広い方に認知して頂き、利用を促したい。
- 採算性の向上
持続可能な事業とするために採算性の向上が課題である。食数の拡大、コストの見直しなどを図る。
- 配達スタッフの継続的な人員確保
- 感染症との共存
コロナ禍を経験し、改めて感染対策の大切さを認識。また感染者宅への配食はニーズがあり、「いざという時に頼れる」配食サービスでありたい。

参考資料など

* 平成 27 年度国勢調査

** 平成 27 年横須賀市介護保険課調べ

5-2

演題	常盤台にミシュランシェフ来たる！
副題	～みんなで中華を楽しむ事をめざして～

イベント食
ソフト食

法人名	社会福祉法人 育明会
施設名	レジデンシャル常盤台

発表者名 (職種)	鈴木 秀一 介護職員
共同発表者	柳沢 愛美
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	

都道府県	神奈川県
住所	横浜市保土ヶ谷区常盤台 74-7
TEL	045-348-8001
FAX	045-348-8002
メールアドレス	info-tokiwadai@ikumeikai.net
URL	

今回の発表施設 またはサービスの 概要	平成 23 年 4 月開設、令和 3 年 4 月に増設し新棟併せ本入居 160 床ショートステイ 20 床のユニット型特養です。開設当初より「リスペクトケア」を合言葉に、最期まで「その人がその人らしく」過ごして頂ける様、寄り添ったケアに取り組んでいます。
---------------------------	---

研究の目的、PR ポイント

施設での人気行事“中華バイキング”
今回はミシュランシェフをお招きして、例年以上の本格中華をご利用者の皆さまに楽しんでいただきました。

取り組んだ課題

- ・ご利用者に食事を楽しんで頂くべく、季節や年間行事に合わせたイベント食を企画する中、とある施設関係者が金沢に行った際に訪れた中華料理のミシュランシェフとの出会いをきっかけに本格的な中華料理を施設でも再現できるための取り組みを行う事となった
- ・ソフト食も見栄えや味付け、盛り付けを工夫し常食に近づけることを目標とした。

具体的な取り組み

- ・シェフとの意見交換重ねた結果、シェフの調理パフォーマンスを取り入れた中華バイキング形式で行う事とした。
- ・施設の中に「常盤台飯店」を演出する会場作りを行った。
- ・食事のメニューにも工夫を凝らし調理方法や盛り付け方に力を入れ準備を行った。
<食事のメニュー>
棒棒鶏サラダ
ラーメン
※炒飯
北京ダック
※海鮮おこげ
点心(焼売・春巻き 2 種)
杏仁豆腐・マンゴープリン
※印はパフォーマンス入り

活動の成果と評価

- ・依然として終息が見えないコロナ禍の中でもイベント食・食事会を通してご利用者に非日常や季節感を味わって頂くことでご利用者の笑顔をたくさん引き出す事が出来た。
- ・当日、対応する職員はチャイナドレス等を着用す

る事で雰囲気作りに務めた事もありご利用者の方々も笑顔で楽しんでいた。

- ・メニューも「海鮮おこげ」のような本格的な中華料理から目の前で盛り付ける「ラーメン」等々、普段食べる事の出来ないお料理の数々を堪能されていた。

今後の課題

施設で暮らしているご利用者も職員の思いと行動によって、非日常的な食事を楽しめる機会を作り、形にすることが出来た。しかし、委員のみでの開催は出来ない為、多職種の職員と連携を取り、職員同士の連携不足や経験不足にならない様、事前に細かいところも確認し合い、よりご利用者が満足されるイベント食にしていくように務めたい。

5-3

演題	フレイル予防を意識した献立と食事提供
副題	

法人名	社会福祉法人 照陽会
施設名	みんなと暮らす町

発表者名 (職種)	中野 圭佑 栄養士
共同発表者	木田 美由紀
共同発表者	伊丹 理紗
共同発表者	
共同発表者	

都道府県	神奈川県
住所	川崎市幸区東古市場 116-12
TEL	044-520-1901
FAX	044-520-1906
メールアドレス	minamachi-jim@dmail.plala.or.jp
URL	https://www.taiyonosono.or.jp/

今回の発表施設 またはサービスの 概要	ユニット型個室 120 床、ショートステイ 20 床、デイサービス定員 25 名、地域包括支援センターを運営。「自由・気まま・勝手な暮らし」「遊びの追求」を法人の理念として掲げ、平成 20 年より運営している。
---------------------------	---

研究の目的、PR ポイント

特養入居者において食事を 8 割以上摂取しているにもかかわらず体重が減少し血清アルブミン値が基準値 (3.6g/dl) を下回るケースが見受けられた。本発表は栄養マネジメントの取り組みとして献立内容と提供栄養量を見直し、体重減少の予防及び血清アルブミン値正常化を図り実践した結果について報告する。

取り組んだ課題

これまでは栄養ケアマネジメントによる個別計画 (個々に合わせた提供栄養量の調整、栄養補助食品の使用など) で体重減少予防、アルブミン値向上を図ってきた。しかしながら、褥瘡を有する方の入居や比較的若く身体の大い必要栄養量の多い方の入居が増え、全入居者を対象とした給食の新たな基準の見直しが必要であった。

具体的な取り組み

- 当施設入居者の性別年齢構成をもとに 2020 年食事摂取基準に基づいた提供栄養量の設定と献立の見直し。
- フレイル予防に重要と考えられる栄養素に重点を絞り充足率向上を図る。
- おやつに依存せず、3 食の食事で栄養摂取量が確保できる献立の見直し。
- 摂取量確保のため 1 食の食事提供量が多くなり入居者に負担とならないよう適量の工夫。
 - ① 主菜の肉魚などのエネルギー・たんぱく質補給源提供量を 60g → 80g に増やす。
 - ② 米飯、お粥にカルシウム・ビタミン類・亜鉛を補給できる食品を添加。(朝・昼)
 - ③ カルシウム強化ふりかけの提供。(朝)
 - ④ デザートにエネルギー・たんぱく質強化食品の使用。(昼)
 - ⑤ 食形態加工した食事の提供栄養量減少を食事が増えないよう抑える。
 - ⑥ 上記以外で充足率向上を目的とした食品を積極的に使用した献立の作成。
- 食事摂取量(3 食平均)が 8 割以上の入居者 51 名を対象に、見直し後の食事を 3 ヶ月摂取後体重、血

清アルブミン値を測定・比較。

活動の成果と評価

- 提供栄養量は見直し前よりおよそエネルギー 10%、たんぱく質 16%、カルシウム 60~70%、鉄 16%、亜鉛 50%、ビタミン D 50%、ビタミン C 40% 向上した。
- その他栄養素も含め全体的に向上が図れている。
- 対象者の体重減少有の割合は提供栄養量見直し前は 27%、見直し後は 12% となり減少した。
- 対象者の血清アルブミン値が基準値(3.6g/dl)未満の割合は提供栄養量見直し前は 54%、見直し後は 51% となった。
- 対象者の血清アルブミン値が増加または 3.6g/dl 以上を維持した割合は 68% となった。
- 上記の結果より、この取り組みを継続することにより低栄養予防による ADL・QOL の向上、入院率の低下などが期待できると考える。
- 栄養素の中でカルシウム、ビタミン C、亜鉛は見直しにより大幅に提供量の向上は図れたが、目標値を達成できないことがあった。

今後の課題

今回取り組んでいる献立・食事提供を継続し、入居者の低栄養予防・改善とともに ADL・QOL の向上を推進していく。目標値に達していない栄養素もあるため、引き続き献立を調整し充実を図る。一方で、今回の提供栄養量見直しにより体重増加率の上昇がみられるケースもあり、本人の健康状態・ADL に支障をきたすことも考えられるため、BMI・標準体重などに基づき多職種協働で個別栄養ケアで支援する必要がある。血清アルブミン値や体重の減少が見られたケースにおいては食事・栄養だけでなく医療や機能訓練などの側面でのアプローチも必要であると考え。数値的な内容だけでなく食事の品質向上(味、盛り付けなど)に努め喫食量向上、充実した食生活を支援する。食形態加工後の食事については提供栄養量の減少を抑え、見た目にも美味しい食事を提供していきたい。

5-4

演題 訓練が奏功し胃瘻から常食へ移行した一例

副題 ～レビー小体型認知症を考慮した摂食嚥下評価～

法人名 社会福祉法人 若竹大寿会

施設名 介護老人福祉施設わかたけ南

発表者名 長澤 匠
(職種) その他

共同発表者

共同発表者

共同発表者

共同発表者

都道府県 神奈川県

住所 横浜市南区 山谷 115-5

TEL 045-315-4155

FAX 045-315-4775

メールアドレス nagasawa_takumi@wakatake.or.jp

URL

今回の発表施設 またはサービスの 概要

横浜市南区に2020年に開所した特別養護老人ホームです。
定員は160名(うち、併設ショートステイ10名)。
「職員は一丸となって人を幸せにします」の法人使命のもと、自分自身が利用したいサービスの実現に努めています。

研究の目的、PRポイント

薬剤調整により機能訓練が可能となり、胃瘻から常食・常菜へ段階的移行したレビー小体型認知症の一例について発表する。

取り組んだ課題

ご利用者様：80代女性、要介護5
現病歴：レビー小体型認知症、てんかん
経過：A病院にて胃瘻造設され、その後当施設へ入所。
ご本人様・ご家族様から経口摂取の希望有り。
大学病院歯科医師により摂食嚥下評価を実施するも、誤嚥があり現状では経口摂取困難。機能訓練を実施するも認知機能や覚醒状態の変動により、安定的・積極的に機能訓練を実施し口腔嚥下機能を向上させることが困難であった。

具体的な取り組み

- 摂食嚥下評価
口唇閉鎖不全や舌可動域不全など口腔機能低下が顕著。嚥下機能は比較的保たれている。
- 薬剤調整
認知機能や覚醒レベルの変動有り。日内変動の観察を行い、医師により薬剤を調整。
- 機能訓練
頸部や肩の関節可動域訓練、口腔器官運動、口腔ケア、アイスマッサージ、呼吸機能訓練、嚥下体操等を行い口腔嚥下機能向上に努めた。
- 食事摂取への配慮
経口摂取開始後は、姿勢調整を行い全介助で食事摂取。徐々に一部介助から自力摂取へ移行し、食具の調整も行った。

活動の成果と評価

- ・ 薬剤調整により認知機能や覚醒状態が安定したことで機能訓練が可能となり口腔嚥下機能が向上した。
- ・ 約1年6ヶ月の訓練期間により、食事形態をミキサー食から常食・常菜へ段階的に食上げに成功した。
- ・ 定期的に頸部聴診法を行い嚥下状態を確認。多職

種で日々の嚥下状態を共有し誤嚥性肺炎発症予防に努めた。

- ・ 経口摂取開始から現在に至るまで誤嚥性肺炎発症なし。

今後の課題

レビー小体型認知症は、他の認知症に比べ咳反射低下による不顕性誤嚥リスクが高く、食上げに慎重さを要する。
多職種と共に多くの事例を持ち、アプローチ方法を確立していく必要があると感じる。

参考資料など

聖隷嚥下チーム 「嚥下障害ポケットマニュアル」

5-5

演題	栄養マネジメント強化加算を始めて
副題	～管理栄養士 2.2 人配置の効果と今後の展望～

介護報酬改定
QOL 向上

法人名	社会福祉法人 日本医療伝道会
施設名	特別養護老人ホーム 衣笠ホーム

発表者名 (職種)	松宮 さきく 栄養士
共同発表者	村上 まさみ
共同発表者	中村 靖
共同発表者	藤川 亜沙美
共同発表者	木村 麻美子

都道府県	神奈川県
住所	横須賀市芦名 2-4-1
TEL	046-856-7101
FAX	046-856-7109
メールアドレス	home@kinugasa.or.jp
URL	

今回の発表施設 またはサービスの 概要	当ホームは衣笠病院グループ内の施設で、本入居 110 床ショートステイ 10 床の特別養護老人ホームです。衣笠病院はじめ、グループ内各施設と連携し地域に根差したサービスを提供しております。
---------------------------	--

研究の目的、PR ポイント

令和 3 年度介護報酬改定に伴い、栄養マネジメント強化加算の算定基準を満たす管理栄養士 2.2 人を配置した。他職種とのかかわりや入居者の QOL の向上、収益への貢献などについて評価し、今後の展望を示す。

取り組んだ課題

- ・管理栄養士 1 人で栄養管理を行っていたため、他職種や入居者とかわる時間が十分に持てなかった。
- ・管理栄養士を増員し栄養マネジメント強化加算を算定した。

具体的な取り組み

- ・他職種との情報交換
- ・入居者と関わる時間の確保
- ・食行事の開催
- ・介護記録システム上へのミールラウンド記録入力
- ・職員研修の開催
- ・加算算定数の増加

活動の成果と評価

① 他職種へのアンケート (n=43)

【結果】 肯定的な意見のみ

- (1) 他職種との関わりが増えた…92%
- (2) 入居者との会話が増えた…100%
- (3) 食行事が増えた…83%
- (4) ミールラウンド記録を知っている…97%
- (5) ミールラウンド記録を業務に活用している…66%

② 職員研修の開催

【結果】

とろみ飲料作成についての研修を開催… 4 回実施、45 名参加

正しいとろみ調整の知識が深まり、安全なとろみ飲料を提供することにつながった

③ 加算算定数の調査

【結果】

- (1) 栄養マネジメント強化加算…入居者全員に対し

て算定開始

363,000 円 / 月

- (2) 経口維持加算 I …令和 4 年 4 月より算定再開
104,000 円 / 月 (令和 5 年 4 月現在 26 人算定)
管理栄養士を 1.2 人増員した給与などの費用以上の収益が出ている。

④ 入院者数への影響

【結果】

- (1) 尿路感染症…1/4 へ減少
- (2) 誤嚥性肺炎…1/2 へ減少
- (3) 脱水症…2/3 へ減少

入居者との関わりが増え、管理栄養士が状態変化に即時に気づくことができるようになったことや経口維持加算 I 算定の再開、職員研修の実施により正しい知識を周知できたことが入院者数を減らすことに寄与したと考えられる。

今後の課題

今後も他職種と協働して、入居者一人ひとりに寄り添う栄養管理を行っていききたい。食行事についてはポスターなどで周知を図り、他職種も巻き込んで行事を盛り上げていけると良いと考える。

さらにミールラウンド記録は、実際に活用している職員に話を聞き、より多くの職員に活用してもらう方法も検討していきたい。

管理栄養士を 1.2 人増員しても栄養マネジメント強化加算で給与分を賄うことはできている。経口維持加算 I の算定数を増やしたり、職員研修にて正しい知識を周知したりすることが入院抑制につながれば、施設の収益にさらに貢献できると思われる。

また、施設内の多目的スペースにて開催予定の認知症カフェや市民講座等などにも積極的に参加し地域高齢者との関わりも大切にしていきたい。

5-6

演題	誤嚥性肺炎による入院を減らしたい！！
副題	～食の幸せを守る管理栄養士の、この指とまれ～

誤嚥性肺炎

法人名	社会福祉法人 敬心会
施設名	特別養護老人ホーム 栗原ホーム

発表者名 (職種)	増田 真希子 栄養士
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	

都道府県	神奈川県
住所	座間市栗原中央 6-1-18
TEL	046-251-1166
FAX	046-251-9300
メールアドレス	honbu@zama-keishinkai.or.jp
URL	eiyo@zama-keishinkai.or.jp

今回の発表施設 またはサービスの 概要	座間市にある長期入所 50 名ショートステイ 6 名の自然に囲まれた特別養護老人ホームです。直営方式の厨房では、地元野菜を使用した手作りのお食事やバリエーション豊富なおやつにこだわり、「日本一のお食事」を目指しています。
---------------------------	--

研究の目的、PR ポイント

高齢者の入院の上位を占める誤嚥性肺炎は当施設でも毎年発症します。管理栄養士を中心に栄養マネジメントを通して他職種とわかりやすい情報共有とより効率的な会議を行うことで、食事形態の適正化、食具の見直しなどを行い誤嚥性肺炎の入院を半減することを目的としました。

取り組んだ課題

高齢者の誤嚥性肺炎での入院が多く、2024 年の介護報酬・診療報酬の同時改定でも誤嚥性肺炎の治療期間の長さは他職種での介入が適切に行われていないことが原因の一つと指摘され、医療介護の一体的な取り組みを進める方針を立てています。当施設でも過去 4 年間の入院原因を調べたところ病因の上位であり、減らすためには、栄養マネジメントの実施方法を見直し、原因を追求することが必要だと考えました。医師・歯科医師との連携を行っていますが、ご利用者様の日頃の様子の変化から早期発見をできることが誤嚥性肺炎の抑制になるのではないかと考えました。

具体的な取り組み

栄養マネジメントでは、ご利用者様の普段のお食事を観察しスクリーニングを行い、栄養マネジメント会議で他職種での検討を行います。内容が食事摂取量や体重の変化、ムセの有無の確認等であり、誤嚥性肺炎を予防するための内容としては必ずしも焦点が当たっているわけではありませんでした。また、多職種がご利用者様の食事時間中に同時に集まることも容易ではありません。そこで食事摂取の様子を数分の動画を撮り、会議で視聴し必要なポイントを他職種が同時に観察できるようにしました。加えて評価シートを作成し、動画では得られない情報を記入することで、様々な角度からの誤嚥性肺炎のリスクの評価が可能となりました。

活動の成果と評価

動画を視ることで、職員からは普段じっくり見ることができないご利用者様の食事の細かな様子に気が

付けると好評です。今までは記憶を辿りながら行っていた会議では気がつかなかった問題点に気がつくことができるようになりました。具体的には短期間の間に誤嚥性肺炎での入院を複数回繰り返すご利用者様に対して、動画での食事観察と評価シートを作成しましたが、いずれも問題点はなく咽頭残渣が就寝中に気管におちているのではないかと推測となりました。食事の姿勢と食具の見直しに加え、付着性が低くまとまりやすいゼリーを食事中と食後に摂食していただいたところ、誤嚥を起こすことなくお過ごしです。誤嚥性肺炎による入院も例年と比較すると令和 4 年度は半減することができました。

今後の課題

動画を用いることと、評価シートの作成による他職種での要点を絞った会議によって誤嚥性肺炎を減らすことはできましたが、これだけでは具体的な飲み込みの状態までがわかるわけではありません。むせを伴わない不顕性誤嚥が肺炎の原因になることも多いため、今後は頸部聴診による早期発見にも力を入れていく予定です。また当施設に導入している「眠りスキャン」のデータの解析によって誤嚥性肺炎発症の予防につながるかの検証を進めていきます。

5-7

演題	ニュークックチルへの道
副題	～新たな食事提供方法への挑戦～

食事
ユニット

法人名	社会福祉法人 横浜社会福祉協会
施設名	特別養護老人ホーム みなもの桜

発表者名 (職種)	小原 照代 栄養士
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	

都道府県	神奈川県
住所	横浜市南区中村町 4-274-8
TEL	045-315-5915
FAX	045-315-5935
メールアドレス	minamo@yoko-fukushi.or.jp
URL	

今回の発表施設 またはサービスの 概要	令和4年4月に開所したユニット型特別養護老人ホーム。敷地面積が狭いことから6階建ての5フロアに2ユニットずつある都市型施設。特養入所は90名、短期入所は10名定員。職員72名で次世代介護に取り組み中。
---------------------------	--

研究の目的、PRポイント

ニュークックチルでの食事提供は、物価の高騰からも今後主流となっていくだろうと推察できる。当施設では開所時の導入となったが、既存の厨房がある施設でも導入しやすいことから委託会社変更時に、選択肢の一つとして道が開かれた。ただし、施設栄養士の大幅な業務変更が必要になり食事提供に関して益々他職種の理解と協力が必要となる。

取り組んだ課題

みなもの桜の新規開所にあたり、近年施設の財政的負担となっている給食委託について、食事の提供方法として新たな方法を模索する中でニュークックチルという食事の提供形態にたどり着いた。まだまだニュークックチルの形態を導入している施設は少なく、また厨房を使わずユニットで完結する食事提供は実例も少なかったため、どんな食材提供者があるのか、どのような機材が必要なのか、どのような食器が必要なのか、作業をする人員や時間など検討した。

具体的な取り組み

ニュークックチルを導入するにあたりどのような方法が最もユニット完結に適しているのかを考え、必要な機器・物品を検討し選定した。また盛り付けから温め、片付けまで行う介護職員の不安を取り除くべくマニュアルの整備と調理実習を行った。概ね順調に進んできたが、半年後介護職員の負担となっている点、改善点を洗い出すためにアンケートを実施し、食事に対しての認識を確認した。

活動の成果と評価

現在の食事提供は食事時間帯別に介護職員と盛り付けパートにより行っている。1回約100人分の盛り付けは2名で行い最少人員で行えている。また大きなイベント食である敬老特別食、正月献立もあったが、無事提供できている。利用者からの感想も概ね良好であった。

今後の課題

食事をより美しく盛り付けること、衛生知識の向上と、準備を行うキッチンの清潔保持や盛り付けと食事提供のタイムラグを短くしていくことなどが課題となっている。また、今後は給食委託で苦戦している他の施設でも負担を少なく導入出来るように、経験を活かしたマニュアル整備を法人内栄養士で協働して行っていく。

5-8

演題 コロナ禍での食事・おやつレクの取り組み

副題 ～コロナ禍でもおいしく、楽しく～

コロナ禍

食事レク

法人名 社会福祉法人 昴

施設名 すずかけの郷

発表者名 森永 愛
(職種) 栄養士

共同発表者

共同発表者

共同発表者

共同発表者

都道府県 神奈川県

住所 横浜市港南区野庭町 1688 番地

TEL 045-848-1165

FAX 045-848-1166

メールアドレス suzukake.sv@subaru-fukushi.or.jp

URL <https://www.subaru-fukushi.or.jp/facility/suzukake/>

今回の発表施設 またはサービスの 概要

特養は定員 120 名、本入所 112 名、平均介護度 4.24、併設のデイサービスセンターの定員 40 名、平均介護度 2.46。特養入居者の約 4 割は常菜・一口大、約 6 割はやわらか・キザミ
とろみ・ソフト・ミキサー・ゼリーといった嚥下調整食を提供している。

研究の目的、PR ポイント

コロナ禍で外出や面会の制限がある状況の中、入居者、デイサービス利用者にとって食事やおやつは楽しみの 1 つである。すずかけの郷では、すずかけレストラン・やわらかレストラン、出前クラブ、喫茶、デイサービスの手作りおやつ等の食事・おやつレクを行っている。

研究目的・PR ポイント

2022 年 2 月、2022 年 11 月に新型コロナウイルス感染症のクラスターが発生し、食事・おやつレクを一旦中止したが、2022 年 5 月、2023 年 1 月から再開した取り組みについて報告する。

取り組んだ課題

飲食時の感染・集団感染が危惧される新型コロナウイルス感染症ではあるが、クラスターの発生により一度は中止した食事・おやつレクを再開するために検討を行った。

具体的な取り組み

食事・おやつレクに係る取り組みとして下記を行った。

- ・異なる階の利用者が交わらないよう日程を分ける。
- ・会場は会議室で行い、食席は間隔を空け、同じ方向を向いて食べる。
- ・職員も一緒に食事をし、一部介助やコミュニケーションをとる。
- ・喫茶はボランティアを招かず、栄養課以外の部署も連携して行う。
- ・手作りおやつは手指消毒を行い、手袋を着用する。
- ・写真を撮り、インスタグラムに投稿、施設内の掲示板に掲示し、家族、職員、関係者等に見てもらう。

活動の成果と評価

- ・2022 年 11 月のクラスター発生以降左記の取り組みにより、現在までコロナ感染症者の発生なく利用者は生活している。
- ・食事・おやつレクを再開したことで、日常の食事

とは違った、食べることへの意欲の向上が見られる結果となった。

- ・職員も共に食事をし、会話を楽しんでいただけた。
- ・インスタグラムへの投稿を行うことで、家族から閲覧して状況を知ることができて安心したというお声を頂いている。
- ・喫茶は、介護課・相談課・看護課・事務部にも参加してもらうことで、安全に行うことができた。
- ・認知症などで、食事・おやつレクに参加したことや食べたことを忘れてしまうこともあるが、利用者「おいしかった」「楽しかった」「嬉しかった」という気持ちが残っていると考えられる。
- ・食事・おやつレクを再開し、再び施設入居者、デイ利用者の笑顔が戻ったことは、管理栄養士として、「おいしく」「楽しく」「安全に」食事ができるよう日々サポートすることへの意識向上につながった。
- ・各部署(介護課・相談課・看護課・事務部)との協力体制が構築でき、施設において気軽に話し合いや相談がしやすい状況となり、管理栄養士としての業務にプラスの結果をもたらしていると思われた。

今後の課題

コロナ禍でも施設入居者、デイ利用者の笑顔で楽しい時間が増えるよう、今後も感染対策に留意し、各部署と連携して、食事・おやつレクを行っていききたい。

5-9

演題	笑顔あふれる「にぎり寿司レク」の取り組み
副題	～食形態に合わせ握った大好きな寿司を楽しむ～

法人名	社会福祉法人 三光会
施設名	特別養護老人ホーム 大野北誠心園

発表者名 (職種)	近 正英 栄養士	都道府県	神奈川県
共同発表者		住所	相模原市中央区東淵野辺 5-24-13
共同発表者		TEL	042-758-7733
共同発表者		FAX	042-758-7737
共同発表者		メールアドレス	sankokai_ohnokita@festa.ocn.ne.jp
共同発表者		URL	http://www.sankokai.com

今回の発表施設 またはサービスの 概要	特別養護老人ホーム大野北誠心園 神奈川県相模原市中央区東淵野辺 5-24-13 ユニット型特養 130床、ショートステイ ユニット型 10床
---------------------------	--

研究の目的、PR ポイント

お寿司の好きな利用者が多くいたため、好きなものを好きなだけ食べてほしいという思いから、お寿司屋さんを呼ぶのではなく、利用者の状態、顔を知っている職員が、調理してにぎるところから見ていただく。ユニットのキッチンをお寿司屋のカウンターに設定し雰囲気を感じていただく。利用者と一緒に会話を楽しみながらにぎることをしていきたい。そうして、普段、食事が進まない方々にも大好きな寿司をおなか一杯食べていただきたい。

取り組んだ課題

いつもの食事では食が進まない方でも、お寿司は人気ナンバーワン、しかも圧倒的な人気なため、たくさん召し上がってほしいと強く思ったために取り組みを開始しました。生活の中で楽しみにしている食事を時々外食に行くような気分で非日常を感じてもらいたい、そんな思いが契機です。

具体的な取り組み

- 新鮮なものを食べていただくために仕入れ、(ミナミマグロ・本マグロの皮つきブロック購入)、仕込み、調理。すし酢、シャリ作り。
- お寿司屋さんの雰囲気を味わってほしいため、ユニットをお寿司屋のカウンターにする。
- ネタやメニューを習字で書き展示(写真)
一般的なネタ、本マグロ、アトランティックサーモン、カツオ、ブリ、真鯛、カジキ、いなり、玉子、ネギトロ巻き、季節の鮮魚、さんま炙り寿司、あん肝軍艦巻き、ポン酢ジュレなど
- 普通のにぎりと、手まり寿司(シャリ5g)の二種類を用意し、嚥下などにも配慮して行う。生魚禁の方の対応も行う。
- おかわり有り、食べ放題。無理なく。早食い危険のため、見守り強化。
- コロナで面会に来られないご家族に寿司と利用者の笑顔を写真に撮りお手紙で送付。
施設内にも掲示し、見学に来られた方などに取り組みをお伝えしている。

活動の成果と評価

お寿司の人気は高く、寿司レクを行った後の満足度は非常に高い。普段、お粥を食べている方もお寿司だとむせることなく問題なく呑み込んでいる。好きなものを食べられる機能はあるため定期的に行っていききたい。

今後の課題

現在、ソフト食や魚が苦手な人などにも食べられる食材(いなりずしや野菜など)で対応しているが、経管栄養などで口から食べられない方などに香りなどで楽しんでいただけるような取り組みなど必要でないかと考えている。
また、今まではコロナで法人内の他施設にまでは行えていなかったが、今後は他施設へ出張し実施できる機会を作っていきたい。
今後も多くの方に喜んでいただけるようにしていきたい。

5-10

演題	限界まで加水を抑えたソフト食への挑戦
副題	～私たちでも美味しいソフト食できました～

法人名	社会福祉法人 寿徳会
施設名	はだの松寿苑

発表者名 (職種)	堀井 友希 栄養士
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	

都道府県	神奈川県
住所	秦野市戸川 381-12
TEL	0463-74-2003
FAX	0463-75-4001
メールアドレス	info@hadanosyojuen.com
URL	

今回の発表施設 またはサービスの 概要	平成 17 年開設、入居者 100 名のユニット型特別養護老人ホーム。ショートステイ 20 名、デイサービス 35 名、居宅介護支援事業所を併設。ユニットリーダー研修の実地研修施設としての役割も担っている。
---------------------------	---

研究の目的、PR ポイント

当施設では、嚥下機能が低下した方にソフト食を提供している。ソフト食は厨房で手作りしているが、入居者から「美味しくない」「何を食べているのかわからない」という意見がでていた。ソフト食は本当に美味しくないものなのだろうか？嚥下機能が低下した方にも「美味しいものを食べていただきたい」という想いから動き出した。その結果、味だけではなく栄養価もアップすることに成功した、ソフト食改良の取り組みについて報告する。

取り組んだ課題

ソフト食は、調理済みの食材にだし汁等の水分を加えてミキサーにかけ、滑らかにしたものをゲル化剤で固めて作る。当施設では、調理済み食材の重さ 1 に対して 2～4 倍の水分を使用していた。水分を加える（加水する）ことにより、①全体量が増え、②食材本来の味が損なわれる。これらは私たちだけではなく、ソフト食を手作りしている他施設でも課題となっていると思われる。

具体的な取り組み

1. 使用する機器の選定
今まで使用していたミキサーは、加水を少なくすると食材を滑らかにすることができないどころか、使用する食材によってはモーターに負荷がかかり作動しなくなる。そこで、加水なし、もしくは少量の加水で食材を滑らかにすることができる機器（ロボクープブリクサー）の導入が必要であると考へ、デモ機の無料レンタルを利用した。
2. 新ソフト食の試作と試食会実施
デモ機レンタル期間中に、加水を抑えた新ソフト食の試作に挑戦。試作品は、介護職員、看護師、相談員、施設長、理事長まで全職員を巻き込んで試食してもらった。食材そのままの味をソフト食でも再現できる手応えを感じた。味はもちろんのこと、仕上がりの滑らかさ、硬さも問題なし。この試食結果をふまえ、検討機器の購入に至った。
3. 給食委託会社との調整
機器購入後、新ソフト食の作り方を給食委託会社

の調理師に伝えた。誰が作っても安定したソフト食ができるよう、当施設オリジナルの「加水目安表」を作成。調理済み食材別に、加水の割合を決めて一覧表にした。

4. ミールラウンドの強化

新ソフト食に移行後、食べている方の様子を丁寧に観察して回った。ソフト食の硬さは適切か、飲み込みに問題がないか等確認した。

活動の成果と評価

- 従来のソフト食は（調理済み食材の重さ 1：加水 2～4）であったが、新ソフト食は（調理済み食材の重さ 1：加水なし～加水 1/2）までとなり、大幅に加水を抑えることに成功した。
- 加水を抑えた新ソフト食は、風味が格段に良くなった。常食の味と香りそのままを、ソフト食でも出せるようになった。
- 新ソフト食は「美味しい」と入居者から評価をいただく。
- 介護職員からは「これなら美味しいからどうぞと自信を持っておすすめできる」との意見あり。
- 新ソフト食は常食と同じ栄養価になった。
- 従来のソフト食は加水が多く栄養価が不足していたため、栄養強化目的のパウダーを混ぜていたが、新ソフト食では添加する必要がなくなった。
- 「加水目安表」を作成したことで、給食委託会社の調理師が新ソフト食調理に慣れるまで時間がかからなかった。

今後の課題

新ソフト食に移行し、味と栄養価は期待していた以上に改善した。今後の課題は、見た目を良くすることだと考えている。見た目の追求はソフト食調理に手間と時間を要する。他の作業との兼ね合いで、どこまで手をかけられるかを考え、さらに進化させていきたい。

5-11

演題	いただきます！のその前に。
副題	～ホットマッサージで食事量 UP!!～

口腔ケア
口腔機能予防

法人名	社会福祉法人 相模福祉村
施設名	特別養護老人ホーム柴胡苑

発表者名 (職種)	金井 敦志 介護職員
共同発表者	仁田原 順子
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	

都道府県	神奈川県
住所	相模原市中央区田名 6767
TEL	042-761-8118
FAX	042-760-8828
メールアドレス	saikoen@fukushimura.or.jp
URL	

今回の発表施設 またはサービスの 概要	<ul style="list-style-type: none">・入所サービス 入所 30名 短期入所 6名・通所サービス (地域密着型認知症対応型通所介護) 12名・指定通所介護事業における宿泊サービス(ナイトステイ) 4名 全サービス 365日営業。
---------------------------	---

研究の目的、PR ポイント

当施設では、食事の前に咀嚼力・嚥下力が低下している利用者に食事前の口腔ケアを実施していたが、認知症の進行や加齢に伴い、口が開きにくい利用者が増え、食事量・水分量が低下していた。そこで食事前の口腔ケアに加え、顎関節の筋肉をほぐし、唾液の分泌を促す為にホットマッサージの取り組みを始めた。結果、口開けが良くなり、食事量が増えた方が21名中17名の利用者に効果が見られました。

取り組んだ課題

《取り組んだ経緯》

以前より食事の前に軽体操口腔体操、食前の口腔ケア(歯ブラシ・舌ブラシ・口腔スポンジを使用)を行っていたがそれでも口が開かず、食事量・水分量が減っていた。

訪問歯科に相談したところ、顎関節をマッサージして温める事により口が開きやすくなるとアドバイスをもらい取り組みを行った。

《課題》

- ・認知症の進行や加齢に伴い、嚥下機能の低下により食事量・水分量の減少が見られた。
- ・顎関節のこわばりによる口の開きの減少が見られた。

具体的な取り組み

取り組み期間 令和2年8月から開始し、現在もやっている。

食事前に下記の取り組みを行った。

- ① 口腔体操や軽体操の実施をした。
(食事に行う事で安全に食べられるよう体のあらゆる機能を刺激する。)
- ② スポンジブラシや舌ブラシを用いて口腔ケアの実施をした。
(唾液の分泌を促し、口の機能を刺激する。口腔内の細菌を減らし、誤嚥性肺炎を予防する。)
- ③ 温めたタオルで頬、顎の周囲の筋肉を温めてほぐすホットマッサージの実施をした。
(顎関節の筋肉をほぐし口の開きを良くする。唾液の分泌を促し、口の機能を刺激する。)

活動の成果と評価

検証データはホットマッサージを開始した方の、開始前一月と開始後一月の食事量・水分量を集計し比較した。ホットマッサージを21名の利用者を実施し、17名の利用者の口の開きが良くなり、食事量のアップにつながった。全体では開始前は主食67%、副食66%であったのに対し、開始後は主食85%、副食84%となり、主食副食とも18%アップし、効果が確認された。効果が見られなかった利用者は看取り期による食事量の低下であった。

取り組み開始後は、取り組んだその日から効果はみられ始める方もおり、数日、数週間で結果は出た。非常に即効性のある取り組みであった。

今後の課題

- ・食前口腔やホットマッサージの手法に個人の力量差がある。

参考資料など

- ・アルツハイマー病の自然経過は予測できる この人に聞く 平原佐斗司氏
看護 roo! <https://www.kango-roo.com> 参照日：2023年4月30日
- ・神奈川県健口体操のすすめ(口腔機能の維持向上) 神奈川県ホームページ
<https://www.pref.kanagawa.jp> > cnt 参照日：2023年4月30日
- ・唾液腺のマッサージの効果とマッサージ・ストレッチ方法の基礎知識 科学的介護
<https://www.jsdr.or.jp> > doc 参照日：2023年4月30日
- ・日本歯科医師会『オーラルフレイ対策のための口腔体操』
<https://www.jda.or.jp> > gymnastics 参照日：2023年4月30日
- ・日本摂食嚥下リハビリテーション学会 2014年版 訓練法のまとめ
<https://www.jsdr.or.jp> > doc 参照日：2023年4月30日

5-12

演題	8年ぶりの経口摂取からのアプローチ
副題	～新たな手法でQOLの向上を目指す～

諦めない介護
職員の誇りに

法人名	社会福祉法人 徳心会
施設名	特別養護老人ホーム 菅の里

発表者名 (職種)	岡田 知恵 介護支援専門員	都道府県	神奈川県
共同発表者	岩元 一将	住所	川崎市多摩区菅北浦 3-10-20
共同発表者	奥澤 麻里子	TEL	044-946-3400
共同発表者		FAX	044-946-3455
共同発表者		メールアドレス	suge-satsoudan@tiara.ocn.ne.jp
共同発表者		URL	

今回の発表施設 またはサービスの 概要	菅の里は川崎市多摩区にあり、京王稲田堤駅と南武線稲田堤駅から徒歩6分の閑静な住宅街の中にあります。施設長や各部署の長も参加するカンファレンスを開催し、諦めない介護を意識してケアに当たっています。
---------------------------	---

研究の目的、PRポイント

経口摂取が難しいと診断され長年胃瘻の方は、本当にもう味わう事が出来ないのでしょうか。味わう事が出来ればQOL向上に繋がられるはずで、菅の里にPT・OT・STはいませんが、嘱託内科医と訪問歯科医と連携し、施設長を始め全職員が分事として考える機会を持ち、実施した4名の胃瘻の方と1名の嚥下や食思低下の方への取り組みを発表します。

取り組んだ課題

A様はくも膜下出血で救急搬送されました。リハビリ目的で転院し嚥下リハビリに励むも経口摂取困難と診断され、胃瘻を増設されました。その後8年は経口摂取なく老健から入所されました。左半身麻痺と右上肢の拘縮あり発語は不明瞭。かつては社交ダンスをされ元々は活発な性格なのに「何もしたくない。寝ていたい。」と言われADLの低下が加速しました。他の胃瘻の方も含め「本当に味わう事が出来ないのか」と疑問を持ちアセスメントを行ない、カンファレンスを繰り返し聞いて私達が出来た事を行いました。

具体的な取り組み

- ① A様は集団リハビリや口腔体操等だけでなく、離床を拒まれていた為、ベッド上で硬くなっている口やその周囲を楽しく使って動かす事をゲーム感覚で根気よく繰り返しました。
- ② 覚醒がしっかりする等、変化が出た所で少しずつ離床を勧め、他の胃瘻の4名の方と1名の嚥下機能低下の方とグループを作り、嚥下に関わる動きの練習を楽しく励まし合い出来るように工夫しました。
- ③ 舌の動かし方の練習になり、味を感じられるには棒付き飴が有効と考え、取り組みました。
- ④ 更に棒付きチョコやあたりめ等、味のある物での練習で意欲を高めました。
- ⑤ むせがないよう注意しながら段階的にステップアップし、A様の好きな飲み物でトロミジュース、ゼリーを作り飲み込み力を確認しました。
- ⑥ 「食べる」を意識し、A様が希望された餃子とビールでパーティを企画しました。

活動の成果と評価

- ① A様→集団リハビリ等にも積極的に参加されるようになり、別人のように明るくなりました。餃子パーティの前には念のため嚥下外来を受診した所、私達が行なって来た事に付いて「嚥下関連動作を体験出来るような練習は素晴らしい継続は重要。」と好評価を頂きました。餃子パーティを開催し皆でビールで乾杯出来ました。アロマを用いたマッサージは特に気に入られ、肌がツヤツヤになりました。カラオケを楽しみ、新たな目標も持てました。
- ② B様→覚醒状態等が上がり、表情がハッキリしました。飴やチョコを見ると手を伸ばす等の自発動作が見られ、手指の拘縮が緩和しました。
- ③ C様→鼻をヒクヒクさせ提供する物の匂いを嗅ぎ目で追い、口をスムーズに開閉するようになりました。うなづきで意思表示をされるようになりました。
- ④ D様→いろんな物を味わえるようになりました。定期受診先の病院医より「素晴らしい、そういった訓練を是非続けるように。」とコメントを頂きました。
- ⑤ E様→嚥下機能低下と食欲不振にて食事摂取量3割がやっとでしたが、食事が全量になりむせがなくなりました。活気も出ました。「棒付き飴は人生初、長く生きるものね。」と言われました。御家族との会話も弾むようになりました。全員に効果と手応えがあり、地域の方の嚥下低下予防になればと地域の方への発信を行ないました。

今後の課題

- ・5名の方が生涯味わい美味しく食べ、更なるQOL充実を目指したい。
- ・味覚刺激から全身への効果の学びを深めていきたい。
- ・地域への発信継続を行い、地域の方の安全に美味しく食べるを支えたい。

5-13

演題	どうする！口腔と栄養
副題	～その時、ケアマネは動いた…訪問歯科へ～

口腔と栄養
訪問歯科

法人名	社会福祉法人 若竹大寿会
施設名	介護老人福祉施設 若竹苑 通所介護事業

発表者名 (職種)	泓 雅子 その他	都道府県	神奈川県
共同発表者	藤田 由美子	住所	横浜市神奈川区羽沢町 550-1
共同発表者	山下 真貴子	TEL	045-381-3232
共同発表者	山本 良美	FAX	045-373-7472
共同発表者		メールアドレス	wakatakeen@wakatake.or.jp
		URL	https://wakatake.net/category/facility/wakatakeen/

今回の発表施設 またはサービスの 概要	平成元年3月開設 社会福祉法人 若竹大寿会 介護老人福祉施設若竹苑 平成元年10月 通所介護開始 定員35名 利用時間 9:30～16:30 平均介護度2.1 アピール：施設丸ごとウォーキングコース・豊体操・全て手作り薬膳料理
---------------------------	--

研究の目的、PRポイント

口腔・栄養スクリーニング加算の導入
全利用者の口腔衛生管理と栄養管理
歯科衛生士、管理栄養士他、多職種連携

取り組んだ課題

- 平成25年4月より通所介護の口腔機能向上加算に取り組む。
 - 令和3年介護保険改正にて新設の「口腔・栄養スクリーニング加算」を開始する。
- 口腔機能向上加算を開始して10年と口腔・栄養スクリーニング加算を導入して2年間の実績と通所介護の課題点を明らかにする。

具体的な取り組み

- 通所介護の日課に昼食前の口腔体操と昼食後の口腔ケアタイムを導入
- 利用者とその家族、ケアマネへ契約時にPRと口腔ケアの重要性を相談員から説明
⇒契約後に利用者の口腔機能向上サービスを実施
- 歯科衛生士とスタッフ全員で口腔ケア計画を共有してケアスタッフも口腔ケアに取り組む
- 令和3年5月～管理栄養士と連携し、「口腔・栄養スクリーニング加算」を全利用者に適用
- 独自のスクリーニング表と報告書を作成してケアマネジャー、家族へ報告して歯科受診勧奨へ。

★症例1：A様 男性 88歳 要介護2
利用当初は歯の動揺3本あり、痛みもあり昼食の摂取時間が長く、食事摂取量が少なかった。
歯科受診勧奨しても本人は拒否。
体重減少が顕著だった。
その時どうする！
ケアマネジャーに何度も歯科衛生士から現状報告の手紙を出す
1本ずつ歯が自然脱落。
ケアマネジャーが訪問歯科を紹介。
動揺歯3本は脱落し、痛みが無くなり本人は訪問歯科に大満足。
最近は訪問歯科を大変楽しみにしている。
その後、食事摂取量が増えて、体重が10キロ増加。

通所介護でカラオケを楽しむまでに元気になる。
定期的な訪問歯科受診と通所介護での口腔機能向上サービス、また栄養管理ができていくケース。

活動の成果と評価

口腔機能向上加算算定率は当初は利用者の3%であったが現在は85%まで上昇した。
口腔機能向上のための口腔リハビリも積極的に実施している。
口腔・栄養スクリーニングを開始して口腔衛生管理に加えて栄養管理もできている。
通所介護は、家庭で不足がちな栄養摂取、口腔ケア、そして運動へと大変重要な場であると考え。
「どうする!？」という時、まず皆で相談、歯科衛生士等の専門家の意見を取り入れて家族、ケアマネへ詳細な報告、提案書、電話連絡する。
家族やケアマネが動いてくれるまで何度でも伝えていく。

今後の課題

介護保険では通所介護と歯科医院との連携を推奨しているが、施設としては歯科受診が必要な場合は受診勧奨を家族、ケアマネに依頼するまでで、迅速な処置や対応がなかなかできず、歯科治療に結びつかないケースも大変多い。
今後は通所介護での歯科治療が実現できる介護保険と医療保険の連携を望む。