

萌木の村 視察報告

実施概要

- 日 時: 2015年7月7日(火) 11時20分～13時
- 施設名: 介護老人保健施設 萌木の村
- 所在地: 城陽市寺田
- 内 容: 入所者の方々、デイケアの方々への、一般食、ソフト食、嚥下食(35食)の提供の視察
- 視察及び報告者: 原 知子(滋賀短期大学 特任教授)



<写真1>

提供する側について

11時20分には第一弾を運び込み、11時40分から50分の通常配膳時間までに、1階、2階、3階にある食堂で食事がスタートした。

調理委託の栄養士、施設の管理栄養士の中には、今回嚥下食プロジェクトが初めて、ということだが、普段は調理に入らない管理栄養士も一緒に調理して、通常の勤務時間内で、時間通りに提供開始されていた。

1階では、食堂の入り口にメニュー表と実サンプルを準備して(写真1)、皆さんが集まるのを待つ。口腔体操をしてから、デイの方々も一緒に食事スタート。(これは以前から実施されている。)

アンケート用紙が準備されていて、味、内容、外観等についての評価がすぐに記入できるように準備されていた。

管理栄養士の山地さんのみならず、料理長の岩本さんが、入所者さんのところへ行って、反応を直接確認されていた(写真2)ことが印象的で、提供する側の意気込みを感じた。

萌木の村全体の「おいしい食事を提供する」ことへのモチベーションの高さを感じることができた。

<写真2>



入所者の方々の様子

- * 配膳が始まると、お品書きを見て、期待感を膨らませており、お品書きは普段の食事ではないと考えられるので、食事への導入効果も大きいと考えられた。
- * 御膳が目の前に運ばれると、にっこりとした表情になり、認知がしっかりしている方々では、外観のおいしさは大変効果的であった。
- * お品書きがついた七夕の行事食、ということでお品書きを同じテーブルの人たちが読み合せながら、期待感をもって、「いただきます」の瞬間を待っていたのが印象的であった。
- * 認知症の方々は、最初はにこりともせず硬い表情で座っていたが、食べ進むにしたがって、和やかな雰囲気になった。さらに、岩本料理長が食事中に「どうですか？」と食べている様子を見に来られると、感謝の言葉がでた。
- * パンが大好き、という入所者さんがいて、パンも一緒に食べていたが、介助の家族の方が、冬瓜をすすめると、おいしい、と召し上がっていた。大変珍しいケースではあるが、一人一人の食歴も大変重要だと感じた。
- * 普段は、配膳しても手が出ない人が、松花堂をみるや、手を出したケースがあった。
- * 経腸栄養から経口摂取に戻ったという方は、食堂のBGMに合わせて楽しそうであった。
- * 介助の必要な方々も、ご家族の方が来られて、会話も弾んでいるケースがみられた。

<出来上がり料理写真>



所感

料理について、一品一品の完成度が高く、しかも、同じゲル状食品でありながら、サク感の強いものなど少しずつ食感に変化があり、一食をいただいて、飽きの来ない工夫がなされていた。しかし、山地さんによれば、鰻料理について舌触りを滑らかにするための「漉し」の作業と、皮と身をわけてミキサーにし、まきすで巻く胡瓜が難問だったとのこと。また今回は試作など取組期間が短かったことも大変だったとのこと。

料理の仕上げなどに細心の注意を払い、料理の完成度へのこだわりが感じられた。

日常食よりも、手がかかって大変ではあるが、非日常性による刺激が入所者さんたちを元気づけるという側面が観察された。

