

第26回 山梨県介護老人保健施設大会抄録用紙

演題	家でもおいしく食べたいじゃん
副題	持ち帰り弁当で在宅を支援

フリガナ	キョウサイロウジンホケンセンター
施設名	峡西老人保健センター
フリガナ	カンリエイヨウシ・ナカジマチサト
発表者(職名・氏名)	管理栄養士 中畠千里
フリガナ	ワタナベカヨ
共同研究者	渡辺佳代

【目的】 摂食嚥下障害の利用者が自宅での食事に困り、低栄養や誤嚥性肺炎を惹起してしまうといった現状がある。嚥下食を自宅で食べることができれば、これらの問題が少しでも解決するのではないかと考えた。給食運営が直営の当施設で、持ち帰り弁当を実現させるまでの取り組みをここに報告する。

【方法】 当施設において持ち帰り弁当が実現可能であるか情報収集し、法人と協議する。決定次第、提供方法や内容の検討(容器や備品、価格設定、衛生管理等)を進める。並行して在宅支援に必要な資料を作成する。

【取り組み】

①情報収集

通所利用者を対象とした嚥下食の持ち帰りをメインに置き、情報収集を実施。嚥下食の持ち帰りは飲食店営業に該当し、保健所他、関係部署に問い合わせ、図面や必要書類の提出を行い、飲食店営業許可の取得や届け出を行えば実現可能であることを確認、法人と協議の上取得に向けて着手した。

② 資料作成

嚥下状態に合った食形態が分からない、市販品は何を選べばよいか分からない等の介護者の声から、個人にあった食形態や市販品が選択できるよう、説明を加えた食事形態表や嚥下調整食分類表を作成した。

③ 提供方法や内容の検討

スムーズに始められるよう実際の動きを想定し、レンジを使用した嚥下食の温め時間の検証や、メニュー表作成、容器の検討や調理工程の確認等、事前の準備を行った。また、利用を促す為にチラシを作成した。

④ 注文・提供方法について多職種会議開催

多職種の視点から、使い捨て容器、持ち運びバッグ等の備品を検討。また、食券の作成、送迎時の確認、時間管理等、注文から提供までの手順を実用重視し決定した。また、通所スタッフに対し衛生管理研修を実施した。

【結果】 飲食店営業許可を保健所に申請し、実地調査を受け承認され手続きは完了した。使い捨て容器、持ち運びバッグ等の必要な備品を揃えた。また、それぞれの家庭環境に合わせた資料を作成し栄養相談を行い、介護者の不安軽減に繋がるよう寄り添うことができた。

【まとめ】 持ち帰り弁当は、①介護者の負担軽減、②状態に合った食事提供による誤嚥・低栄養のリスク回避、③誤嚥性肺炎による入院を予防し在宅生活を継続できる等、様々な効果が期待できる。施設側も継続的な利用の確保に繋がる。この取り組みを継続し、在宅生活で食事が課題となっている利用者や介護者の手助けを行い、在宅支援を広げていきたい。