

入居者を食事で支える 高齢者施設での管理栄養士の役割

～施設合併！！食事提供「before」と「after」～

特別養護老人ホーム 喜久の園
主任管理栄養士 中谷 友里

特別養護老人ホーム 喜久の園

施設概要

平成18年 7月10日開設

令和 3年 4月 1日増床

法人内特養と合併
市内最大規模の特養となる



施設概要



特別養護老人ホーム

入居 定員120名

短期入所生活介護 20床

併設事業

居宅介護支援事業所

地域交流センター「うらら」



建造物

鉄筋コンクリート3階建て

敷地面積 5,000.00㎡

延床面積 6,174.62㎡



施設概要

入居者の状況（R6.7.17現在）

男性 17名

女性 99名

在籍者 116名

**ユニット型
14ユニット**

平均年齢 男性 83.6歳

女性 90.0歳

最高年齢 104歳

最少年齢 55歳

要介護度状況

	介護 1	介護 2	介護 3	介護 4	介護 5	合 計
合 計	0名	0名	43名	49名	24名	116名
割 合	0.0%	0.0%	37.1%	42.2%	20.7%	100%

平均要介護度 3.8



敬 愛

「私たちは、ご利用者を敬い、
親しみの気持ちを持って支援します。」

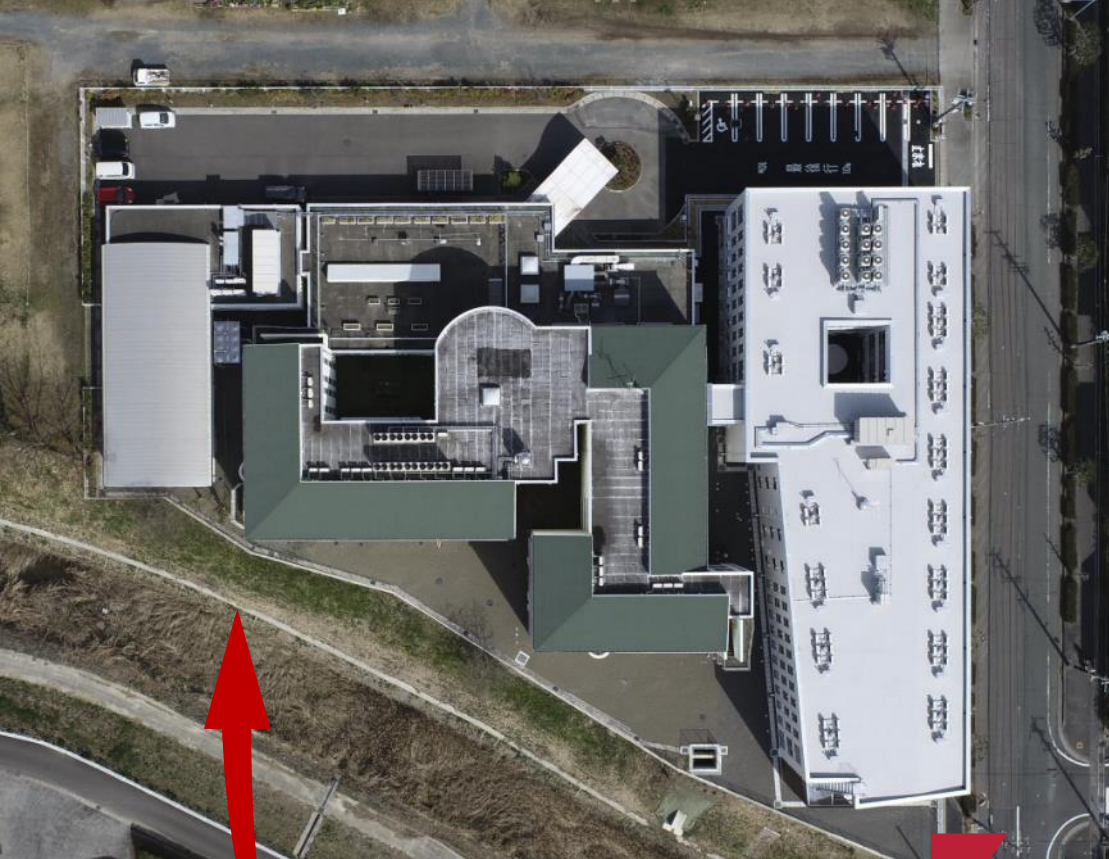
基本方針

『温もり溢れる家庭に居るような暮らしの提供』（入居）

利用者の尊厳を保持し、施設に入居しても住み慣れた地域や家で暮らしていた時のように、家庭的で自律的な暮らしが継続できる施設づくりを目指す。

『だれもが安心して暮らせるように人と地域を支える』（居宅系・地域）



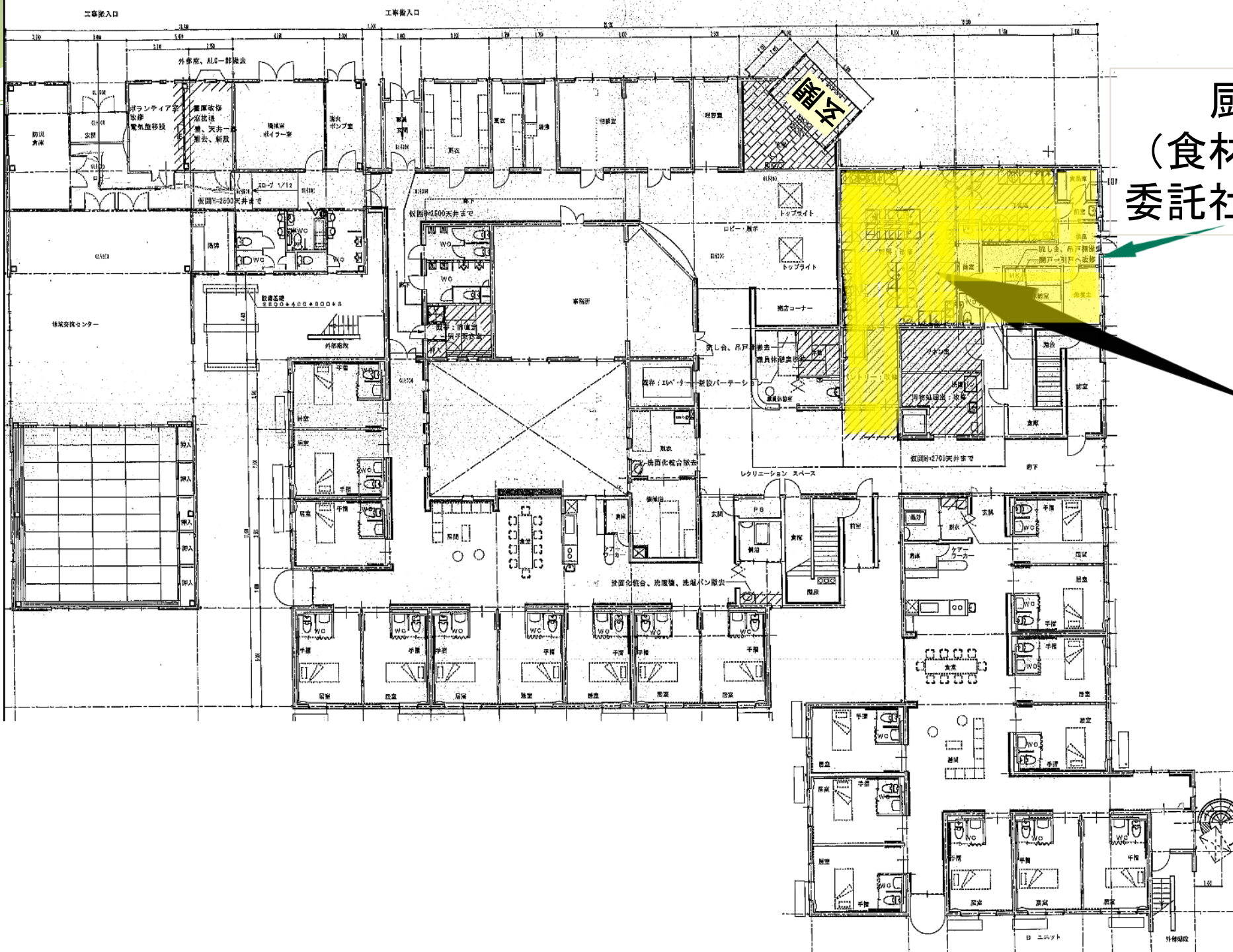


既存棟
60床

増築棟
+80床

増築・厨房改修の概要

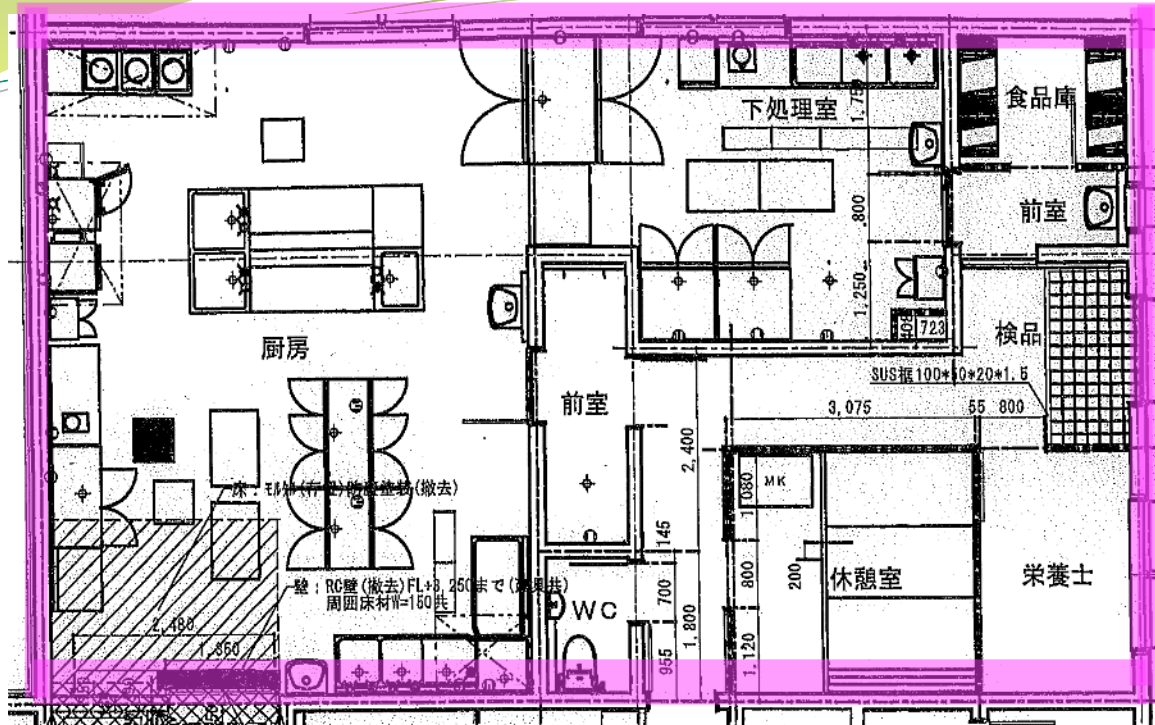




厨房玄関
(食材等搬入口・
委託社員通用口)

厨房

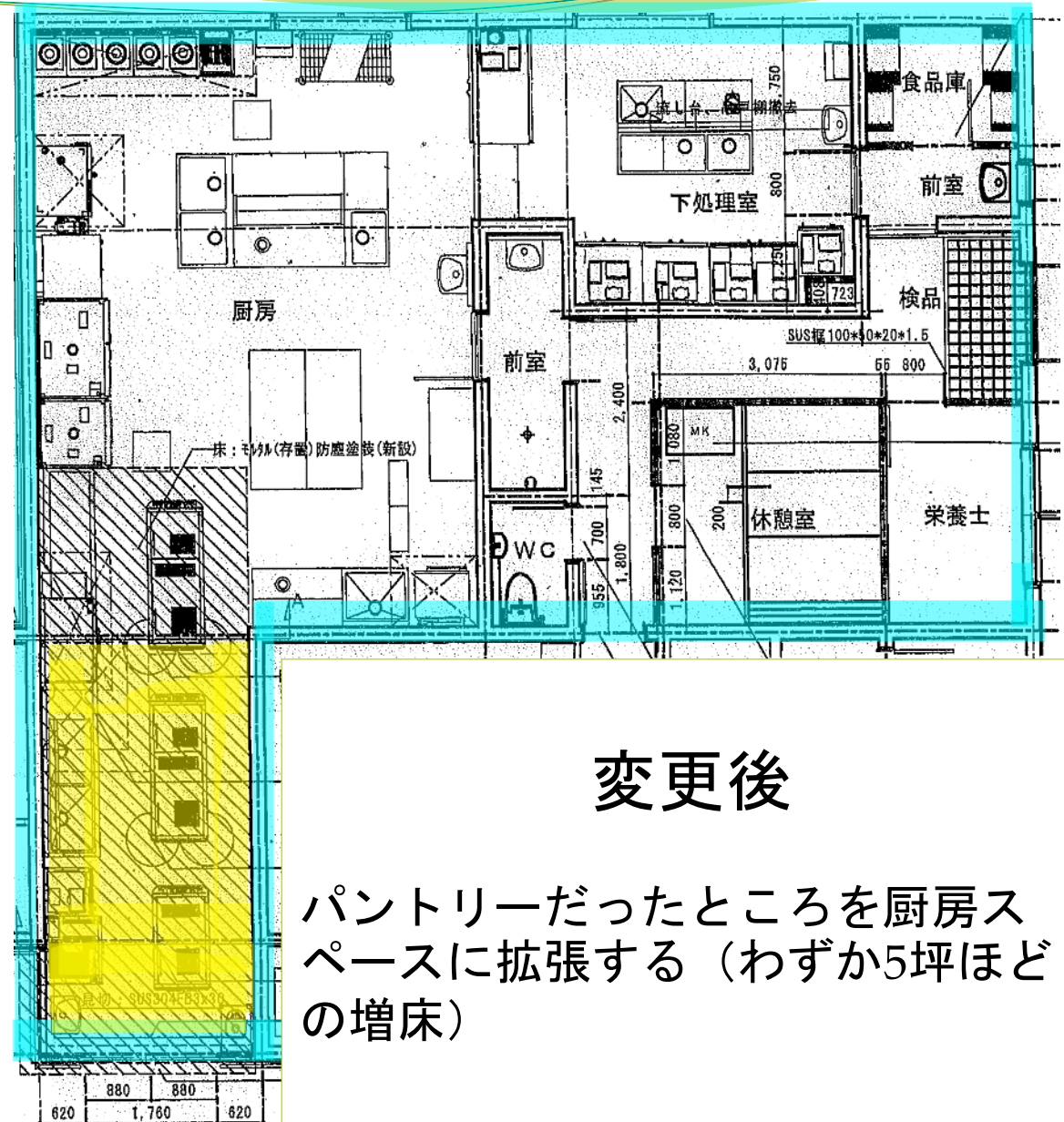
「before」



変更前

厨房前室にパントリーがあった
パントリー内にダムウェーターがあり、
盛付前の主副菜・汁物をユニット
毎まとめ運んでいた

「after」



変更後

パントリーだったところを厨房ス
ペースに拡張する（わずか5坪ほ
どの増床）

合併にあたり食事提供、厨房内設備の課題点

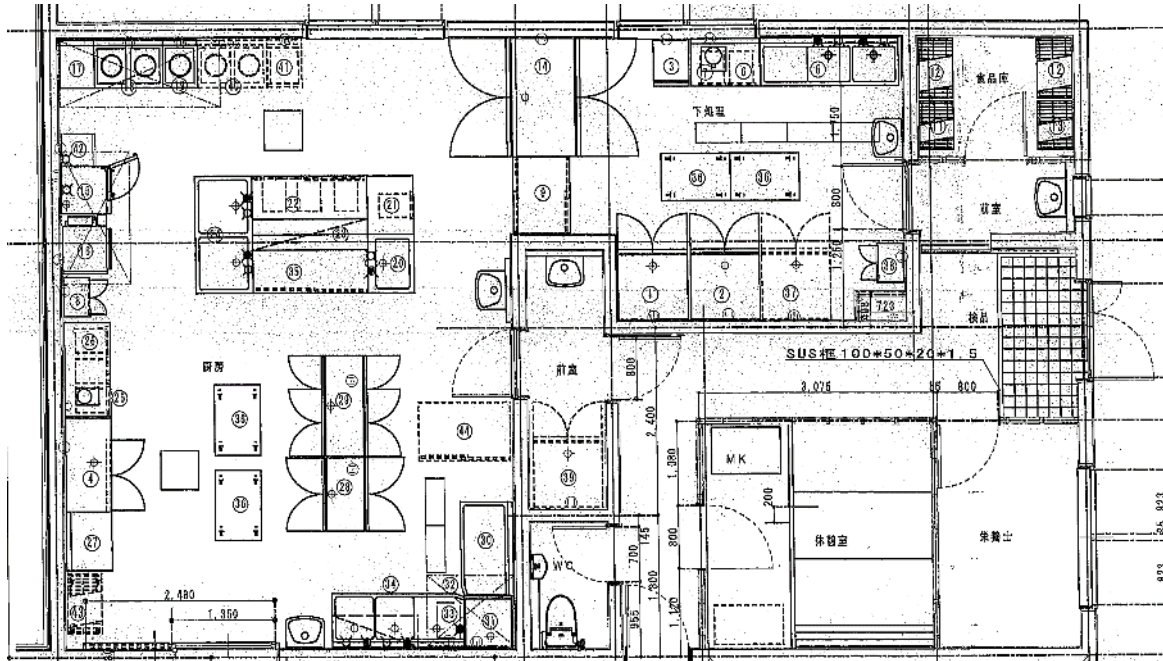
- 厨房面積はほぼ変わらず、
提供食数は60/食⇒140/食に増加し、限られた
厨房内で機器類のレイアウトをどう変更するか？
- ユニット数が6ユニット⇒14ユニットに増え、提供方
法の変更が必要かどうかの検討

厨房機器、レイアウトの変更

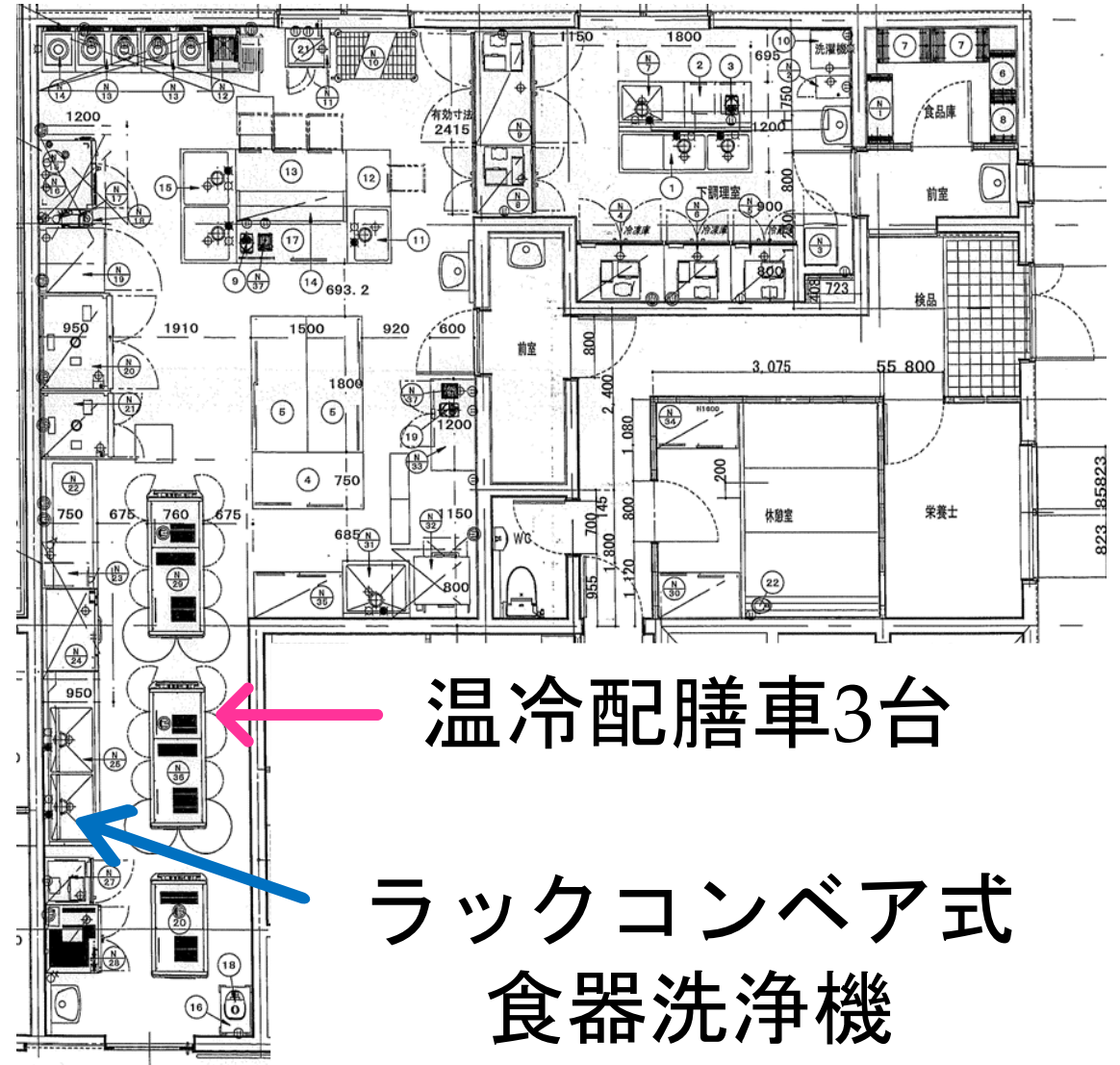
- ◆ 厨房内のレイアウトを変更し、温冷配膳車を3台置けるスペースを確保した
- ◆ 食器洗浄機をドアタイプの物からラックコンベア式の物に変更した

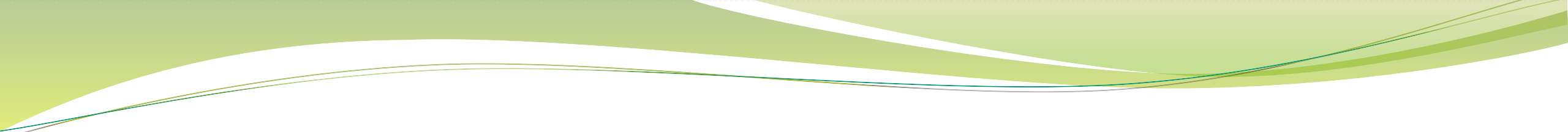


「before」



「after」





ユニットでの炊飯や盛付を組膳に変更

「before」



食後にはこんな風景も…



各ユニットでご飯を炊いて、自分のお茶碗で食べていました

ユニットケア ご飯の炊ける匂いや家事の参加 入居前の暮らしの継続

ユニットケア
の理念に
逆行？

それまで大事にしていた方針であったが・・・

法改正もあり、特養施設の入所者は要介護度3以上の方が対象となった。利用者は重度化し、積極的に料理に参加する利用者は減っていった。

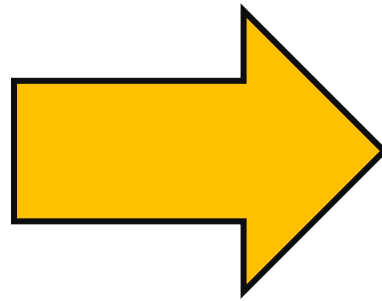
優先順位
目指すケア

令和3年の施設合併を機に食事の準備や片付けにかかる時間を、利用者と寄り添う時間にシフトしようと決めた。

配膳方法の変更

「before」

ユニットで炊飯
や盛り付けをして
いた



「after」

温冷配膳車で配膳し
各フロアでサービ
スワゴンに移す



実際に配膳方法を変更してみて…

メリット

1. ヘルプ職員でもスムーズに配膳できるようになった
2. 温冷配膳車を使用しているため、そのまま適温で提供できることが多くなった
3. 食事の準備・片付けの時間が減り、利用者と係る時間が増えた
4. 時はコロナ禍、衛生面では格段に向上した(…だろう)

おまけ. 「炊飯器のスイッチ入れ忘れましたっ！」の声が聞かれなくなった

合併前年度秋のひとコマ

食卓・椅子の選定



工事風景



怒涛の一年

食器の選定



行事は継続 さんまの炭火焼き・焼き芋



厨房改修工事中の食事提供

- 地域交流センターうらら及び隣室の給湯室を仮厨房とした ※期間3ヶ月
- 保健所の許可を取る
- 手洗い場所(洗面台)を給湯室に設ける
- 電圧を変更し冷蔵庫を運び使用
- 副菜は完全調理済み食品・汁物は委託業者が調理
- 職員食(希望者)は、弁当の容器を使用(ディスプレイ)
- 利用者の食器はユニット毎に職員が洗浄し乾燥機(家庭用)に入れるなどユニットで管理

ユニット調理・イベント食の効果と充実

- ◆出来立ての物を食べるということだけでなく、実際に調理している所を見ることで嗅覚や視覚が刺激され、普段食欲がない方でも完食される。
- ◆「美味しかった！」の言葉と笑顔は私の励みとなる。
- ◆毎年恒例になっている「おはぎ作り」では昔、作っていたことを思い出し上手に作る様子や普段は上手く手が使えない方でも「昔はよくやったよ。」と言って作る素振りを見せてくれたりする。

年間イベント計画表

四季	春		夏			秋			冬			春
月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ユニット調理	天ぷら				おやつたこ焼き					炒飯・餃子		
ユニット参加型					おはぎ	おはぎ						おはぎ
イベント	桜御膳	スイーツ バイキング	うなぎ炭火焼	納涼祭	ソフトク リーム	敬老会 握り寿司	さんまの 炭火焼	焼き芋 +秋御膳	綿菓子	おせち	お好み焼き	焼き鳥 炭火焼

ユニット調理



天ぷら



釜めし



炒飯&餃子



2024/07/02 14:35

ユニット調理



何をかけますか？



フレンチトースト



これとこれと
これ！



たこ焼き



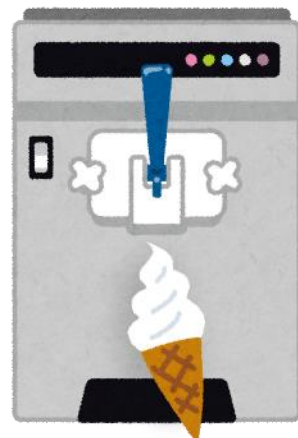
ユニット調理

オムライス





スイーツバイキング & ソフトクリーム提供



綿菓子



うなぎの炭火焼 & さんまの炭火焼



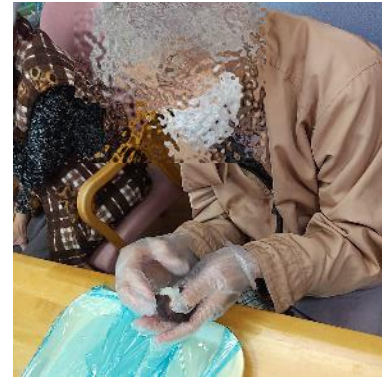
おはぎ作り



あんこを伸ばして



出来上がり！！



皆さん、真剣な
表情で作って
います

時々ご馳走



敬老の日



春御膳



元旦 お節料理

2024/01/01

年度末委託給食会社と利益還元交渉



開設記念日



食事の充実と栄養ケアマネジメント

- 「栄養マネジメント強化加算」の取得を模索する
- 多職種(看護師や介護職員など)とより連携した栄養ケア計画書の作成を実施していく

今後の課題

- 物価が高騰していく中でも食事の重要性を訴え、利用者の健康と食べる楽しみを継続させていく
- 利用者が生涯、口から食べることが出来るよう口腔機能の維持・向上を多職種連携で実践していく

ご清聴ありがとうございました



長寿・健康・円満を祈念した光庭（中庭）のひょうたん