

「M・Sさんへの食事提供について」
～食事を残さず
おいしく食べていただくために～



社会福祉法人 愛護会

障がい者支援施設 希望の園

調理員 千葉礼行

1、研究テーマ

「M・Sさんへの食事提供について」

～食事を残さず、おいしく食べていただくために～

2、研究テーマ設定の理由

M・Sさんは、精神病の影響が大きく、体調の落ち着いているときには極端な偏食、残食も少なく体重も安定しているが、精神的な落ち込みの激しい時には、偏食、残食が多く体重も極端に減少する。身長156センチで、体重は最低のときで45キロ、最高のときで55キロぐらいである。また、便秘症であるが、野菜などが苦手で何食も野菜類を残食するなど偏食からくる体調不調も心配される。

偏食・残食により栄養バランスのとれた食事をとることができないM・Sさんに、少しでもバランスのとれた食事を食べてもらうため、食事提供を工夫してみたいと考えた。

3、研究の目的（ねらい）

何年か前に、職員が給食の味付けされた副食にマヨネーズをかけているのを見て、「おれも、マヨネーズかける」と話し、残食していた和えものにマヨネーズをかけて全部食べていた。もしかして、味付けを本人好みのものにするれば、みんなと同じ食材で食べられるのではないかと考えた。

残食状況を把握し、本人の大好物の調味料（マヨネーズ）で味付けを工夫して提供することで、残食を減らしていくことを目的とする。

また、材料を変えずに食事提供を変化させることで、なるべく違う食べ物での代替えをせずに、他の利用者と同じものを食べられるよう工夫し、食事を美味しく食べてもらおうと考えた。

また、他の利用者が同じ状況となった場合に、すぐに対応できるように今後に生かしていきたい。

4、研究の仮説

毎日行っている検食簿・記録を参考にし、提供方法を本人の好きな調味料（マヨネーズ味）での提供・調理方法の工夫をすれば、主食・副食に関わらず、摂取してくれるようになるのではないかと考えた。

5、研究の内容・方法

・検食簿から、残食状況を把握する。

- ・残食状況をもとに、本人の好物の調味料をかけて提供する。
- ・食材を替えず、調理方法を変更する。
- ・食事時間中、なるべく食べるように声掛けや見守り等、楽しく食べることができる環境を整える。

6、研究の実践

- ①本人の実態(プロフィール)
- ②22年度・23年度の残食状況の把握をする。
- ③食材を変えず、調理方法(味付け)を工夫する。
- ④楽しく食べるための工夫をする。

①《本人のプロフィール》

M・Sさん

昭和36年生まれ(50歳) 男性

施設入所 昭和52年4月1日 在所35年

静山園に入所し、職場実習に出るが実習中に精神的に落ち込み、それ以来就職や、実習に対して消極的になり、精神病が重くなり入退院を繰り返した。

平成7年7月1日静山園一般棟での生活、作業が本人にとって負担になってきた為、重度棟希望の園に異動となる。

家族構成 母、弟2人(8人兄妹の本人は長男)

父は亡くなっている(糖尿病であった)

現病 てんかん、パーキンソン症候群、接枝分裂病、接枝分裂病における精神運動興奮、弛緩性便秘

精神状況 時々、精神的な激しい落ち込み、高揚、眠気、食欲減退、不眠、頻尿、他の人への抱きつき、ふざけての暴力行為が見られる。

少年期 病気をすることはなかったが、偏食であり体格は貧弱であった。

小学校、中学校とも特殊学級であった。中学生の時に卓球部であり、施設入所しても運動全般は得意で、特に卓球は上手であった。

生活状況 日常生活全般について意欲、活気がなく何ごとについても声がけを必要とし、身辺処理の面でも年々介助の度合いが多くなってきている。(着替えも1人でできない)

体重 ●平成22年4月 51.5キロ (標準体重53.5キロ)

やや痩せ気味である。

●平成23年4月 51.8キロ

食事

主食はお代わり自由で提供している。

サラダや和え物等の野菜の残食が見られる為、本人が好む味であるマヨネーズをかける等の対応をしているが、食べる時と食べない時がある。

咀嚼が不十分なため、誤嚥がみられ、刻み食を提供している。

平成19年、おにぎりの海苔をのどに詰まらせて救急車を呼んでいる。心肺停止となったが、心肺蘇生法で救急車が到着する前に蘇生している。

その後も咀嚼が不十分なため、誤嚥がみられ、現在は刻み食を提供している。

本人は食事の見た目も気になり、刻みが多くてごちゃごちゃに見える時など、見た目で残食していて職員に説得されて食べ始めることもある。

また、誤嚥が始まったころから野菜の残食が目立つようになってきており、本人の好きなマヨネーズで味付けし直して提供するようになっている。

②22年、23年度の残食状況の把握

※表参照

食事内容とその残食回数から残食率を出している。その中で、マヨネーズを使用するかどうか本人に確かめたうえで、残食したものにマヨネーズで味付けをして提供している。マヨネーズで提供したものの残食したものについてさらに統計を取り摂取率を出している。

なお、22年以前のデータがないが、和え物に関してはこの取り組みをするまではほとんど残食している状況であった。

③食材を変えず、調理方法(味付け)を工夫する。

※表参照

22年には、マヨネーズであえたり、かけたりすることが多かったが、23年には、マヨネーズとしょうゆであえたり、網の目のようにマヨネーズをかけたりと味の変化と、見た目の変化をつけている。

6.研究の実践

②残食状況の把握

	平成22年度(状況の把握)							
	トータル			マヨネーズ提供				
	提供回数	残食回数	残食率	提供回数	残食回数	マヨのみ摂取	マヨ残し	摂取
焼き物	38	5	13%	4	3	1	3	25%
パン	21	0	0%	0	0	0	0	-
ホイル焼き	14	0	0%	0	0	0	0	-
揚げ物	6	0	0%	0	0	0	0	-
フライ物	7	0	0%	0	0	0	0	-
蒸し物	5	1	20%	1	1	0	1	0%
焼き魚	18	0	0%	2	0	2	0	100%
煮魚	13	0	0%	2	0	2	0	100%
炒め物	37	3	8%	11	1	10	1	91%
あんかけ	24	2	8%	2	1	1	1	50%
卵とじ	4	0	0%	0	0	0	0	-
煮物	32	5	16%	6	1	5	1	83%
炒め煮	32	9	28%	10	4	6	4	60%
炒り煮	9	3	33%	1	0	1	0	100%
含め煮	7	1	14%	1	1	0	1	0%
煮びたし	5	1	20%	2	0	2	0	100%
おひたし	4	0	0%	1	0	1	0	100%
和えもの	87	13	15%	54	10	44	10	81%
酢の物	32	3	9%	20	3	17	3	85%
中華和え	23	3	13%	13	2	11	2	85%
サラダ(ドレ)	26	0	0%	4	0	4	0	100%
サラダ(マヨ)	21	2	10%	1	1	0	1	0%
漬物	49	0	0%	2	0	2	0	100%
その他	86	4	5%	1	0	1	0	100%
累計	600	55	9%	138	28	110	28	80%

平成23年度(状況の把握)

	トータル			マヨネーズ提供				
	提供回数	残食回数	残食率	提供回数	残食回数	マヨのみ摂取	マヨ残し	摂取
焼き物	22	1	5%	1	0	1	0	100%
パン	16	2	12%	0	0	0	0	-
ホイル焼き	3	0	0%	0	0	0	0	-
揚げ物	5	0	0%	0	0	0	0	-
フライ物	6	0	0%	0	0	0	0	-
蒸し物	5	1	20%	1	1	0	1	0%
焼き魚	13	0	0%	0	0	0	0	-
煮魚	11	0	0%	0	0	0	0	-
炒め物	45	8	18%	13	6	7	6	54%
あんかけ	11	2	18%	2	1	1	1	50%
卵とじ	5	0	0%	0	0	0	0	-
煮物	43	10	23%	20	5	15	5	75%
炒め煮	22	3	14%	10	2	8	2	80%
炒り煮	6	1	17%	0	0	0	0	-
含め煮	1	0	0%	1	0	1	0	100%
煮びたし	2	0	0%	2	0	2	0	100%
おひたし	7	2	29%	6	2	4	2	67%
和えもの	112	13	12%	94	11	83	11	88%
酢の物	10	0	0%	8	0	8	0	100%
中華和え	8	3	38%	8	3	5	3	63%
サラダ(ドレ)	26	1	4%	14	1	13	1	93%
サラダ(マヨ)	17	1	6%	4	0	4	0	100%
漬物	19	2	11%	0	0	0	0	-
その他	75	2	3%	3	0	3	0	100%
累計	490	52	11%	187	32	155	32	83%

6、研究の実践

③提供方法

メニュー	22年度			23年度				備考
	残食状況	摂取状況	残食率	提供方法	残食状況	摂取状況	残食率	
パン	なし	摂取41回	0%	誤嚥防止の為、何度かパンを牛乳(スープ)に浸して、提供した。耳なし食パンで有れば、1/16に切って提供した。	残食回数2回	4月から1/16で3回提供する。(牛乳に浸した物だけ残食1回)5月末から1/4で13回提供する(残食1回)	12%	パンを牛乳やスープに浸すと食べている時もあるが、あまり進みが良くない時が有り、手で持って食べれる大きさと提供することとした。
焼き物 (卵焼き系)	残食回数 4回	摂取3回	57%	一口大にして提供した。	残食回数1回		17%	自発的摂取が見られなかった場合、声掛けを行い、醤油を掛けると食べている。残食が見られない主菜であったが、突然食べなくなったことがあった。原因は不明であった。
和え物	残食回数 23回	摂取20回 マヨ摂取44回	15%	声掛けを行い、マヨネーズだけではなく他の調味料で変化を受けて提供した。	残食回数2回 マヨ残11回 +醤油・ソース残6回	摂取16回 マヨ摂取66回 醤油摂取3回 ソース摂取1回 マヨ+醤油摂取8回 マヨ+ソース摂取5回	12%	声掛けを行い、本人に調味料をかけるか聞いてからかけた。マヨネーズをかけ残食している時には、他の調味料をかける時が多かった。また、下膳の際に残食してきた時には、声掛けを行い調味料をかけると食べる時もあった。さらに、箸ではなくスプーンを渡すと食べる時も見られた(食材によってスプーンの使用が出来る時のみ渡した)。
酢の物	残食回数 3回	摂取12回 マヨ摂取17回	9%	声掛けを行い、マヨネーズだけではなく他の調味料で変化を受けて提供した。	なし	摂取2回 マヨ摂取7回 醤油摂取1回	0%	調味料をかけていない状況でも摂取した時もあったが、マヨネーズをかける回数を増やした結果、残食が見られなかった。

④楽しく食べるための工夫をする。

本人が食べたくないという時には、無理に食堂入りさせず、少し時間がたってから声をかけたり、楽しい気持ちになるように本人の好きな話や歌を歌ったり、少しの残食のときにはそばに行ってお励ますことで残食の減少を図っている。

また、利用者の中で気になる人がいる場合には、食堂の席をその人と近付けたり、または離したりと落ち着いて気持ちよく食事できる環境づくりをしている。

7、研究の結果と考察

○2年前と現在の比較

- ・ マヨネーズや他の調味料を加えた摂取率が80%から83%となり、食べるようになった。
- ・ トータル残食率が増えている。原因としては、炒め物・煮物においてマヨネーズ等を使用しなくても摂取していた物がマヨネーズをかけないと食べなくなったことがあげられる。
- ・ 食べないものに対して、マヨネーズをかけるかどうか本人に聞いているが、本人に確認してマヨネーズをかけても残食する事があった。
- ・ 和え物、酢の物等はマヨネーズをかけて食が進まないような場合は、醤油をかけると食べるようになった。

○実践を行い気付いたこと

- ・ 朝食時、眠気が強いと食べない。一旦食堂から出て時間をおいてから、少し眠気がおさまった時点で食堂入りすると食べることもあった。
また、顔の表情の硬い時、逆に精神的に高揚している様子の時には残食する事が多く見られた。
- ・ 和え物等にマヨネーズをかけて食べ始めても、進まない時には他の調味料をプラスでかけると食べる時が多い。
また、下膳の際に残している時に「もう少しだから食べよう」と声掛けを行うと、食べる時が多い。
- ・ 以前、ソーセージが入った炒め物を食べていたが、去年、突然残食するようになった。しかし今年になって、突然食べ始めた。原因は不明。
ソーセージだけでなくその食材を食べなくなると長期間続くことがある。
- ・ 味の変化をつけるため、本人に聞きながら、いろいろな調味料で試してみたが、本人の嗜好がマヨネーズ中心であり、マヨネーズプラス醤油位し

か、味の幅は広げることができなかった。

- 一度口の中に食べ物を入れるものの、どうしても食べられない時は口から出す時があったが、それについては職員側で見守りをした。
- 生活担当職員の声掛け、見守りがあると摂取率がかなり高く、本人への精神的な影響力の高さが伺えた。

8、今後の課題

- 食べ物にマヨネーズをかけて和えるのではなく、マヨネーズをトッピングするように見た目も美しく盛り付けすることで効果があらわれるのではないか。

見た目の美しさに配慮しながら盛り付けをしていきたい。

- スプーンを使用すると摂取率が高く、今回はスプーンを渡した回数の比較をしなかったが、調味料や切り方に加え、摂取方法も摂取率に影響することがわかったので、本人が食べにくいような時には、本人にスプーンの使用について話しをしていく。同じように食器についても、平らな食器だと食材がつかみにくいようなので、ふちのついた皿を使用したり、大きめの茶碗にしたりと食べやすいように工夫していく。
- 食べ物をたくさん口に入れて誤嚥しやすいので、食べやすい大きさに食材を切ることはもちろん、見守りをしながら安全で楽しい食事になるよう配慮する。

本人の嗜好は季節、年齢、体調、精神状況などによってこれからも変化していくと思われるので、この利用者はこれが一番好きだとか、嫌いだとか決めつけていくのではなく、科学的にデータをとり、その時々食べやすく、栄養の偏りにならないように食欲の出るような「見て楽しい、食べておいしい食事」の提供をしていきたい。