

はじめに

横浜市内には、平成 27 年 4 月 1 日現在で、障害者の入所施設が 22 か所、通所施設が約 550 か所、グループホームが 646 か所あります。

このうち、施設で採用されている栄養士は 50 人程になります。

他職種との連携や障害特性への対応など栄養士の業務内容は複雑で、施設によって、利用者の方々の状態や職員体制などは異なるので、どの施設の栄養士もそれぞれ、工夫しながら仕事をしています。

栄養士の皆さんが日々取り組んでいること、そのこと自体がお互いにより手本になると思います。

そこで、皆さんの役に立つような事例を集めようとプロジェクトが発足しました。

平成 25 年度に「栄養・給食に関する事例集」を、平成 26 年度に「栄養ケア・マネジメントに関する事例集」を作成しました。

そして、今年度は、献立に関する事例を「食事の形態例」「献立の展開例」「レシピ集」の三部構成でまとめています。

今回、この事例集を作成する過程で、栄養士の皆さんが、利用者の方一人ひとりの顔を思い浮かべながら、栄養の補給はもちろん、安全な食事を提供すること、喜んでもらうこと、一生懸命毎日の食事作りに携わっていることを、改めて感じることができました。

食事は、入所してからずっと同じ形態のものが続くわけではありません。高齢化や体調の変化などで、日々適したものに合わせていく必要があります。現場の栄養士からも障害が重度の方のための摂食・嚥下困難対応にとどまらず、高齢化に伴った食形態の調整が増えているとの声が上がっています。

これからも、栄養士で連携しあい、目の前の利用者の方を全力でサポートしていくことを通じて、地域で暮らす障害者の方々の食生活を支える一翼を担っていただければと思います。

最後に、この事例集の作成にあたり、事例集作成プロジェクトメンバーとしてご参加いただきました障害者施設の栄養士の方々に、心より厚くお礼申し上げます。