

第6編 グループホームへの関わり

障害者の施設では栄養士は一人勤務の場合が多く、グループホームの栄養管理にまでなかなか手が回らないのが現状です。

しかしグループホームでの栄養管理のニーズは年々増えています。

入所施設や在宅で生活されていた方がグループホームへ入居し、しばらく経つと体重が増加してしまい、1年で10kg以上増加するケースも決して少なくありません。そして健康診断の結果、糖尿病の一步手前の状態だと判明する方もいます。

ご本人は楽しく自由に生活を楽しんでいます、家族が不安に感じている人も少なくありません。

家庭的な雰囲気の中で自由に過ごす事が出来るのはグループホームの良さではありますが、利用者が健康で長く地域の中で生活できるよう、栄養士は、職員や世話人と共通の認識を持ち、コミュニケーションを取りながら、栄養や食事を通じた支援していく必要があります。

施設で取り組んでいる事例と、事業所別の食事提供方法を紹介します。

- 事例1 社会福祉法人すみなす会 航
- 事例2 社会福祉法人訪問の家 地域活動ホーム径
- 事例3 社会福祉法人恵和
- 事例4 社会福祉法人偕恵 偕恵いわまワークス
- 事例5 事業所別グループホームへの食事提供方法

1 事例

事例1 社会福祉法人すみなす会

～はじめに～

社会福祉法人すみなす会（横浜市金沢区）の障害部門は障害者入所施設「航」、金沢地域活動ホームりんごの森、地域支援センターを運営しています。地域支援センターは共同生活介護事業として金沢区に7ホーム、泉区に2ホーム、中区に1ホーム運営しており、各ホーム4～5名の定員となっています。法人全体で管理栄養士が1名在籍しており、主に障害者入所施設「航」の栄養管理を行っていますが、併設する釜利谷地域ケアプラザの高齢者デイサービスの食事提供業務も兼任しています。

(1) グループホームの食事提供の方法

集団給食を提供する施設ではなく、地域で生活すること「家庭らしさ」を大切に、利用者の暮らすホームの台所で、利用者の目の前で職員が調理することにこだわり食

事を提供しています。そのため、運営する 10 ホームは常勤職員や非常勤職員が買い物から献立作成、調理まで行っています。稀に余暇として外食をすることもあります。が、ほぼ 365 日、朝食と夕食を職員の手作りで提供しています。昼食については多くの利用者が通所する生活介護事業所等での給食をとっていますが、職員が手作りするお弁当を持参して、就労する利用者もいます。

手作りするメリットとしては、「明日の夕食は何を食べたいですか？」等、どの家庭にでもありそうな会話がされ、利用者の個々のニーズに対応したサービスにつながります。特別メニューとして「刺身盛り合わせ」「ビーフステーキ」や家庭的なメニューとして「鍋物」「ホットプレート焼肉」等も提供できます。また、急な体調不良の利用者さんには薄味で調味したり、消化の良い物に変更したり、個々の体調に応じた食事を迅速に提供できます。

しかしながら、職員のほとんどは栄養士や調理師の資格を持たないため、それぞれの職員の力量で献立作成から調理が行われているのが実態です。利用者の家族からは施設入所からグループホームへ移行するにあたり、栄養管理の不安が聞かれることもあります。また、糖尿病などの疾患を持った利用者もおり、専門職として栄養士がグループホームの食事提供のバックアップを行うことが求められています。

(2) 栄養士の関わり方

すみなす会のグループホームでは、平成 23 年から年に 2 回、法人の管理栄養士が職員向けに栄養研修を実施しています。これはグループホームの職員達が日々調理をしながらも、利用者さんのニーズ重視の献立で栄養バランスに偏りが無いかなど、自信を持っていないまま提供しており、専門職による栄養研修を実施して献立作成等の勉強がしたいという職員からの要望から始まりました。

研修の内容としては、栄養士が主導ではなく、グループホーム職員のほうで講義を受けたい内容を取りまとめ、それに対応して栄養士が講義をしています。施設側の栄養士が普段の業務をしながら手軽に研修する媒体として有効だったのは、施設の献立を写真に撮り貯め、たんぱく質の多い食材の使用量を記載したものでした（図 1）。

これは家庭的な利用者さんの喜ぶ献立を作ろうとするあまりに、たんぱく質系の食材を使いすぎている職員が多いとの指摘があったため、参考献立として目に見て量分かるように写真メインで紹介しました。

また福祉保健センター主催の給食施設栄養管理研修会で栄養士が聴講した内容をグループホーム職員に還元することも有効です。これは栄養士自身のスキルアップにも通じ、栄養士自身が理解を深めないと、他の職員に講義することができません。福祉保健センター主催の研修からテーマを得た講義内容としては「食事バランスガイドを活用した献立作成」「健康よこはま 21 に対応した利用者支援」等です。

講義形式ではなく、各グループホームの代表者による献立発表やグループディスカッションも実施しています（図2）。ある日の献立について、そのホームの代表者がこだわりポイントや個別対応の状況についてホーム毎に発表し、最後に栄養士が講評をする流れとなっています。この発表やグループディスカッションにより各グループホーム間で情報交換の場になりました。調理時間にはそれぞれが孤独に一人勤務ですが、このような時間を提供することにより、不安に思っていたことが皆で話し合うことによって解決したり、同じような悩みを持っていることが分かったり、各職員間の連携が生まれるようになりました。また「あのグループホームは、あんなに頑張っているから、うちももっと頑張らないと」等、職員の士気が高まる研修にもなります。

このように施設栄養士が関わる研修会は、職員の栄養についての知識を高めるとともに、グループホーム間の連携や施設栄養士との連携が深まり、グループホームの食事提供のクオリティを高めます。

図1







ケアホーム ○○

 男性定員5名

 6月21日夕食メニューの紹介

全体メニュー

普通量/常食




○○さんのみぞ汁へは、トロミ剤を使用しています。

1cm角程度のさざみ食

主食・汁物



みぞ汁・・・ニラ



ご飯・・・120g



ご飯・・・100g


運動量や持病に配慮して、ご飯の量は個人差があります。

100gを一杯・・・○○さん

100gを二杯・・・○○さん・○○さん

120gを一杯・・・○○さん・○○さん


メインディッシュ



この日のメインディッシュ
～題のホイル蒸し～

具 材：鹽・トマト・ベーコン・
玉葱・アスパラ

味付け：トマト・ベーコン・
玉葱をみじん切りにし、
醤油とごま油を使用。




副菜①②

副菜1：海苔巻きサラダ
 具・材：海苔・拍瓜・石能葱・豚肉
 味付け：ポン酢+豆板醤



副菜2：フロッコリーのオイスターソテー
 具・材：フロッコリー・コーン
 味付け：オイスターソース+器油+砂糖で甘辛く



レシピポイント

★メインキャッシュのポイント★
 フライパンで油を使わずに蒸しました。



★副菜1のポイント★
 豚肉は豚しゃぶ用の肉を使用し、茹でる事で脂分をカットしました。



事例2 社会福祉法人訪問の家 地域活動ホーム径

～はじめに～

「法人紹介」

昭和47年4月 横浜市立中村小学校に特殊学級として訪問学級を開設。同時に母親学級も開設。

その母親学級が母体となり、昭和54年4月に障害者地域作業所「訪問の家」を設立。

そして昭和61年知的障害者通所更生施設「朋」設立となりました。「朋」は重度重複障害といわれる重い障害のある人の通所施設で、25年以上の長い歴史を歩んできて今では下記のように施設数も増え、大所帯の法人となりました。

社会福祉法人 訪問の家 事業所紹介

- 障害施設関係 朋、朋第2、径、集、連、径、さかえ次世代交流ステーション
- 居宅介護事業 ヘルパーステーション さくら草
- 公益・本部事業 さんぼみち、朋診療所、本部
- 高齢者施設関係 横浜市根岸地域ケアプラザ、横浜市桂台地域ケアプラザ
- 共同生活介護 きゃんぱす、はびねす、ふおーびーす、からーず、ハイビスカス、ドリームはんず、アレグリア、ひいらぎ、オハナ
- 共同生活介護・援助 コム、トポス、ファイン西が岡

直営は2カ所（給食委託の施設もあり）で、地域活動ホーム「径」にて併設するケアプラザの高齢者デイサービスの食事提供も含め栄養士業務をしています。

「食事提供方法に関して」

ほとんどのグループホームが「タイヘイ」「ヨシケイ」「日本給食」といった食材配達サービスの会社を通しての食事です。グループホーム近隣のボランティアさん、世話人さんが食事を担当しています。食材配達会社の献立は各グループホームで決めています。配達された食材でボリュームが足りなかったら、冷蔵庫の中にあるものをプラスしたりとその世話人さんの裁量にまかせてやっていただいているという感じです。

常食ばかりではなく、軟つぶし食、ミキサー食、など各グループホームにおいて作り方、ミキサーの加減もバラつきがあり、スタッフが携わっていても、個別対応とは言いつつも今ひとつ「この方法でこのくらいの大きさで、固さではたして良いのか」という不安をもちながらの食事提供というのが現況です。

(平成 25 年 4 月 1 日現在)

	グループホーム名		障害程度区分					
			2	3	4	5	6	
社 会 福 祉 法 人 訪 問 の 家	生活介護事業所 朋とサポートセンター 径	きゃんぱす	男				1	1
			女					2
		ふおーびーす	男		1			1
			女					2
		どりーむはんず	男					
			女					1
		からーず	男		1			
			女					
		トポス	男		1			
			女					
	コム	男						
		女					1	
	ハイビスカス	男			1		1	
		女					1	
	ハピネス	男				1		
		女					1	
	生活介護事業所 集	アレグリア	男		1		2	1
			女					
ひいらぎ		男						
		女				2	2	
オハナ		男				1	3	
		女						
連	ファイン西が岡	男	1	1	1	1	2	
		女						

グループホーム会議関係一覧

	会議名称等	頻度	参加者	内容等
(1)	全体周知会議	1回/月	管理職・CH常勤・生活支援員	連絡事項伝達など情報の共有
(2)	J会議	1回/月	管理職・CH常勤	情報共有、調節

(3)	T会議	2回/月	管理職・常勤の中の 地区リーダー（3名）	情報共有、調節 状況把握
(4)	地区ミーティング	1回/月	適宜 地区ごとに	
(5)	介助者ミーティング	1回/月	適宜 地区ごとに	ヘルパー、アルバイト
(6)	デイミーティング	1回/2 ～3月	ホームの常勤 ホームの支援員	
(7)	親ミーティング	1回/2 ～3月	適宜 ホームの常勤 ホームの支援員	

その他として 生活者ミーティング（ホームごとに違う） 適宜実施
ホームにいる生活者同士でのミーティング

栄養士が上記の会議に参加することは以前までありませんでしたが、昨年摂食外来のドクターからの指導があり、対象となるメンバーの食事環境を見直すこと、食形態の再考、食事介助者のレベルの統一などが指摘されたため、地区ミーティングに参加しました（各グループホームの食事づくりの時間帯、食事する時間帯においてのメンバーの食べている様子観察、介助者へのアドバイスなど栄養士の目線での意見を述べた）。

ホームの関係者に、メンバーの昼食状況を把握してもらうため、昼食時に施設に来てもらい、実際に提供している食事の味見、固さを体験してもらいました。さらに、そのメニューをホームで提供している食形態にする様子をドクターに見せて、アドバイスをもらいました。

グループホームスタッフに対する食形態、介護食（ソフト食）研修に関して

7年前に、ケアホームスタッフ対象としたソフト食連続講座を「朋」の歯科衛生士と共に実施しました。

【連続講座の概要】

1か月おきに調理実習も含めて、毎回同じスタッフ参加で実施。各グループホーム間での同じような食形態のメンバーなのに、やり方の相違などを実際にみて意見交換をし、参加したスタッフが自分のホームにかえてその内容をヘルパーさんや他のスタッフに周知させる役割をもって行った講座。

【連続講座の主な内容】

・介護食に対する理解 ・グループホームの食事のありかた ・再調理と別調理

- ・お粥、ご飯に関して
- ・肉、魚調理に関して
- ・揚げものに関して
- ・外食した場合（市販弁当や出来上がり調理済メニューに関しても含む）
- ・煮物、練り製品の対応に関して（資料1参照）

さらに、5年前には、ヘルパーステーションのヘルパーさん、グループホームスタッフ、地元自治会を通して在宅での介護をされている方などを対象とした「介護食ABC」を実施しました。

加齢により食形態も変化していくことの重要性をもっと認識してほしいので、日中スタッフ、ホームスタッフ、厨房などの連携が更に求められています。

今までのグループホームとの関わりとこれからのグループホームとの関わりについて

今までは、日中は日中で、ホームはホームで、という関係性がこれからは一つの円として、お互いが連携して情報を持ち合い、多職種が協力しあうことがよりよい関係につながるということを強く感じています。

スタッフ対象ばかりでなく、ホームのメンバーさん対象、ヘルパーさん、世話人さん対象の食事についての栄養士からの発信を多くしていきたいと考えています。どうしても〇〇は嫌いで食べられないな、というメンバーさんのちょっとしたことでも話す機会になるし、全員が自分の健康に関心をもってもらえるようになることが、グループホームへの栄養士の関わりのおおきな仕事だと思います。数年前にやった研修でも、日々変化する人の「食べる」ことに関しては時間がとれる範囲で研修をレベルアップさせる意味も含めて、何度でも実施する必要があると実感しています。

煮物**練り製品の対応に関して****資料 1**

煮物は一般的に良く作ると思います。ただちくわ、さつまあげなどの練り製品、こんにゃくに関しては柔らかく煮てもくずれるほど柔らかくなる訳でもないし、薄くスライスしても口のなかで張り付いてしまい他の人はどのような対応をしているのかという声があり、今回のテーマとしました。

摂食障害の違いにより個人対応になりますが、薄くそぎ切りにして煮汁にトロミをつければ食べられる人はそれで良いのですが、噛み切れない場合は粗ミキサーに少しかけてまとまりをつけてあげたほうがベストだと思います。常食の煮たものを煮汁を少し加えてミキサーにかけて寒天で形成するなり、トロミ剤を使ってまとまりをつけてあげたりします。又必ずしもその食材を加えなくてはならないというのではなくて他の物で代用したり、その食材を省いたりする考えも必要だと思います。

「おでん」を例にとってみます

大根・・・かくし包丁をいれれば厚みのあるものも長時間煮れば柔らかくなる

はんぺん・・・そのままスプーンでつぶせる

がんもどき・・・食べ易い大きさに切るか、細かくしてトロミをつける（ミキサーで粗ミキサーにかける）

豆腐を代用とする。がんもどきは豆腐と人参などの野菜を使用しているので豆腐と人参をそのまま煮るという方法でも良い。

さつま揚げ・・・食べ易い大きさのそぎ切り、煮汁を少し加えての粗ミキサーを形成、団子状等にする。

さつま揚げは魚のすり身を使用しているので、ごぼう天、野菜天等入っている野菜のものをそのままおでんとして煮ても、魚（白身魚）を加えても良い。

ちくわ・・・煮汁少し加えての粗ミキサー、トロミ剤で形成、団子状を調節。

卵・・・むせ易いのでおでんの汁にトロミがついていても卵は半熟のほうが良い。

昆布・・・結び昆布ではなく、柔らかい昆布を使用して煮たり、だしで昆布味は出ているので省いてもよい。

こんにゃく・・・煮汁を加えなくてもミキサーにかけるとサラッとしてしまうのでろみ剤を加えたりして団子状形成、こんにゃくだけを1人分ミキサーにかけるのは出来ないなどの疑問が出てくるようですが、こんにゃくとはんぺんを少し加えての粗ミキサー、はんぺんが多いほうがまとまりはありますが必ずしも同じ食材、同じ数量でなくても調理したもののなかでミキサーにかけたりして、その食材を食べられるのであれば良いと思いますし、そのような考え方をしたほうが柔軟性があり調理に負担を感じなくすみます。

事例3 社会福祉法人 恵和

～法人紹介～

キリスト教精神に基づいて昭和29年に設立しました。

通所施設・ショートステイ等の、地域で生活される方々に対する日中活動支援、グループホーム、入居施設等の生活支援等を総合的に提供しています。

《入所》	◇恵和青年寮 (生活介護事業・施設入所支援事業・ 短期入所事業・日中一時支援事業)	・定員 生活介護事業 80名 施設入所事業 90名
《通所》	◇恵和館 (生活介護事業・短期入所事業 日中一時支援事業)	・定員 40名
	◇えみ (生活介護事業)	・定員 20名
	◇やまぼうし (生活介護事業)	・定員 30名
《ホーム》	◇恵和めぐみ (共同生活援助事業・共同生活介護事業)	・定員 43名 9ホーム (内3ホームは夜間支援員常駐)
	◇恵和やわらぎ (共同生活援助事業)	・定員 50名 10ホーム (すべて夜間支援員常駐)
《その他》	◇あしすと (居宅介護事業・重度訪問介護事業 同行援護事業・移動支援事業)	◇恵和 相談室 (計画相談支援事業)

～グループホームの現在の食事提供方法～

(平成25年11月現在)

めぐみ 9ホーム			やわらぎ 10ホーム		
食材配達 サービス を 利用	毎 日	1	食材配達 サービス を 利用	毎 日	—
	月～金のみ	8		月～金のみ	4
	土日は世話人が作る			土日は世話人が作る	
通所事業所（やまぼうし）で 仕事の1つとして 行っています		←	当法人調理 済配食サ ービスを 利用	月～金のみ	5
				土日は世話人が作る	
				月～水と金	1
				木土日は世話人が作る	

※ 配食サービスについて世話人や利用者、家族向けへの説明資料 No.1

当法人の通所事業所（やまぼうし）でホームへ調理済の配食サービスを行っています

ご利用者が作業を行います



難しい作業は職員がフォローします



中心温度は75℃1分以上になっているか確認します



ブラストチラーで90分以内に3℃以下に冷やします



人数を確認しながら専用の袋に入れます



機械で真空にします



ある日の献立です



各ホームの保冷BOXに入れます



※ 配食サービスについて世話人や利用者、家族向けへの説明資料 No.2

配食サービスについて (一般説明用資料)

やまぼうしでは平成24年度からグループホームへの配食サービスを
はじめました。11/25現在、6ホーム30食前後の配食を行っています。

「配食？給食？お弁当作っているの？」なんて質問もチラホラ…
そこで詳しく説明します



夕食～クックチルを行い真空包装をした状態で提供
朝食～原材料のみ提供



献立は栄養士が作り、主食(ご飯・麺・パン)と
タンパク質の主菜(肉・魚)の分量に差を付ける事で
個人に対応をしています



配食は月曜夕食～土曜朝食までの夕食、朝食共に5回です

基本的に調理場では 支援員、パートさん、ご利用者、
障がい者雇用の方の4人で作業を行います。

昼食の食器洗浄からスタートして食事作りを行います
食事を作るという作業は、毎日内容が違ったり複雑だったり
包丁やオーブンなど危険な内容もあり
職員と利用者が力を合わせて作っています



ただ作るだけではなく、栄養と衛生に気をつけ、
「おいしいよ」だけではなく、「こんなホームの食事もあるんだ」
という事を是非、知って頂きたいと思います



※ 配食サービスについて世話人や利用者、家族向けへの説明資料 No.3

不思議な包装？ (一般説明用資料)

クックチルって何！？(クック=調理、チル=冷ます)

加熱調理をした食品を急速冷却し、喫食時間に合わせて再加熱し

提供するシステムの事です

クックチルには厳しい条件があり、厚生労働省のガイドラインに沿って

「T・T管理(温度=temperature・時間=time)」を行います

・調理後、90分以内に3℃まで急速冷却する事

・再加熱は芯温75℃1分以上である事

・再加熱後は2時間以内に喫食

・保存中、10℃以上になった場合は廃棄

冷凍保存をする訳ではないので味と栄養分を損なわず、また

一定期間(3日間)の保存が可能です



かねつ ちょうり
加熱調理

スチームコンベクションオーブン

コンロ等

→85℃以上に加熱

きゅうそくれいきやく
急速冷却

フラストチラー

→調理後、90分以内に3℃まで急速冷却する事

ていおん ほぞん
低温保存

真空状態で冷蔵庫

クーラーボックスで配送



さいかねつ
再加熱

各ホームで温める

→再加熱は芯温75℃1分以上である事

～栄養士のグループホームへのかかわり方～

	頻度	内容	目的	参加者
①	1回/月	GH代表者との会議	連絡事項伝達など	GH常勤職員・看護師 栄養士
②	1回/2ヶ月	各GH会議	情報の共有 及び調整など	各GH担当常勤職員 世話人・看護師 栄養士
③	3ヶ月で 全19 ホーム	巡回(夕食時または 休日昼食時)	ホームでの生活 状況の把握	栄養士
④ 資料	1回/週	ウォーキング	運動の習慣化、 その後減量に 向けての運動へ	GH利用者 ボランティア 看護師・栄養士
⑤ 資料	1回/月	休日ランチ	料理の選び方 栄養に興味を 持ってもらおう等	利用者・世話人 栄養士
⑥ 資料	1回/月	休日メニュー提出	休日の食生活	世話人
⑦	1回/月	体重表の提出	体重、BMIの把握	GH常勤職員・世話人
⑧ 資料	随時	アンケート	世話人の食に 関する意識を知る	対象者～世話人 回収・集計～栄養士

今年度より、栄養士と看護師が「健康管理室」という同じ部署で仕事をしています。入所、ホームを問わず、情報をリアルタイムで入手し共有する事で以前よりスムーズな対応ができる様になりました。特に、各グループホーム会議へ一緒に出席する事で世話人が感じている不安や、こちらの気付かない細かな様子を聞く事ができました。

平成25年11月現在、栄養士が関わっている主な内容です

	実施した事で見られた変化
①	情報の共有（以前は、ホームの行事などは特に連絡はなかった）
②	現場の声が届きやすく、解決しやすくなった。以前は「結果（例・太ったから痩せさせたい）」のみが伝えられ対応を求められたが、多職種が関わることで色々な視点から問題の原点を見つけられた。
③	食事作りの様子から食事風景、介助の様子を見ると同時に、他の仕事量やホームでの利用者の様子を知る事が出来たと同時に日中の様子を世話人に伝えることができた。
④	大幅な減量は見られないが、心肺機能の向上（同じコースを歩いても、息が上がりなくなった、疲れにくくなった等）や足の痛みを訴えていた利用者が痛くなくなった等、健康管理としての効果を感じた。
⑤	休日は食事を抜いたり、偏った食事（例・コンビニのおにぎりのみを大量購入）する利用者も多いので、月に1度ではあるが普段会えない利用者や世話人と会話を楽しみながらバランスのよい食事を提供することができた。
⑥	「記入し提出する」という事で、以前と比べると食事内容に気を付ける様子が見られた。
⑦	体重の変化に気付きやすくなり、大きな変化があればGH職員や看護師に確認する事ができた。
⑧	抱えている問題点を明確化をする事で、今後予定している世話人研修の内容を決める事ができた。GH訪問時の話題に使用する事ができた。

資料④ ウォーキング

毎週火曜日（16：00～17：00）に3km以上を目指してウォーキングを行います。
 ボランティア、看護師、栄養士が付き添い、グループホーム利用者を中心に
 入所の利用者も参加しています。
 集合→体重測定→ウォーキング→終わるとカードに参加シールを貼ります



継続してもらう事が一番なので「楽しんでもらう」ことを大切にします。
 バスを使ってハイキング気分でウォーキングに行きました
 昼食の購入（お弁当）の時にはエネルギーの説明も行います。



資料⑧ アンケート結果

ホーム支援 食事に関するアンケート報告

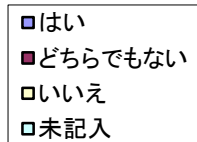
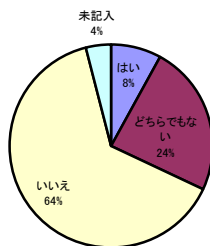
平成25年11月

健康管理室 栄養課 若山

この度、アンケートにご協力いただきありがとうございます。
この結果を元に今後健康管理室からの情報提供や勉強会など行いたいと思います。
宜しくお願いします。

1、食事作りは大変ですか？

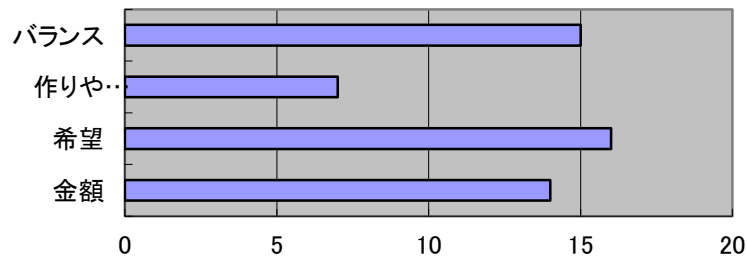
<食事作りについて>



- ・ やまぼうしの配食はどのような人を対象にしているのか？カロリーはどのくらいか？
- ・ 手間がかかる時、かからない時がある
時間がかかりすぎて大変
- ・ 利用者皆さんと作り楽しい
- ・ 小骨のある魚は骨とりに手間がかかる
- ・ ふつう・粗・全を考えながら調理していますが
介助しながらの食事作りで時間が足りない
- ・ 土日は利用者の好みや食べやすさ、バランス
など考えながら献立を考えている。土日の
昼食もダイナーサービスを利用してはどうか
- ・ 利用者の好き嫌いに対応。別に作ることもある
同じ材料で別メニューに変更したり工夫している
- ・ サイクルメニューで飽きている。アレンジ
するのもカロリーとの兼ね合いもあり悩む。
高齢者が食べにくい食材で困る
- ・ 野菜の下処理に手間がかかる
苦手料理だと時間がかかる。他世話人さんに
聞いて対応している

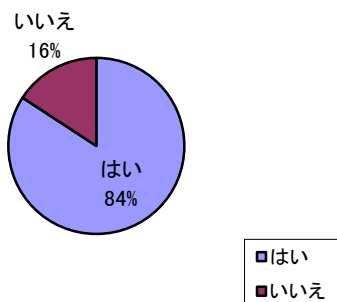
2、ディナーサービスややまぼうしの配食を利用しない日の食事について
メニューはどのように決めていますか？（やわらぎ・なごみ・めぐみ1対象）

<メニューの決め方>(対象者20名回答)



3、週末など利用者ご自身で食事や嗜好品を購入しますが、
生活習慣病や疾病の方への声かけを行いますか？（めぐみ対象）

<食に関する声かけについて>

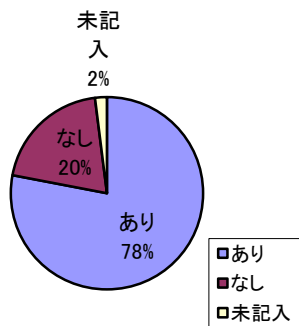


- ・ それとなくメニューのことを聞いている
- ・ 声かけはするが食の認識が薄いので思うようにいかない買うときに一緒に行けば一番良いのだが…
- ・ レシートをみてバランスのよいものを買うように話をし具体的な食べ物をいう
- ・ インスタント類はなるべく少ないほうがよいと話す
- ・ 時間があるときには買い物に一緒に行き、高カロリーのものを手にする場合、低カロリーなものをすすめる
- ・ インスタント食品を好む人には野菜サラダ、ヨーグルトを一緒にとるように、刺身類など生ものを好む人には賞味期限を気をつけ、冷蔵庫に保管することを話す
- ・ ストレートに注意するが効果はない。見えないところで買ってどうにもならないのが現状
- ・ 個人に合わせて具体的(缶コーヒー・キャラメルなど)に声かけを行う
- ・ 週末くらい好きなものを買って食べたいと思う気持ちを尊重したいので冗談っぽく注意する
- ・ 全面的に控えることではなく、体質に合った適度な摂取量をとる。いずれにせよ、食事前に嗜好品をとることは極力控えるようにしています。体質に合った適度の量が数値で表してもらいたい
- ・ 野菜が少ないのでサラダ、煮物など入ったものを勧めているが一緒に買いに行けていないので声かけにとどまっている
- ・ 野菜のすすめ。同じものばかり食べない。買わない。
- ・ 何を食べたかとかペットボトルの空き瓶をみて、声をかける

4、固いものがたべにくい方や生活習慣病の方への

食事で工夫していることがありますか？

<食事の工夫について>



- ・ 固い根菜類など柔らかくなるまで煮る
- ・ 歯のない人には刻んでいる
- ・ 軟らかく煮たり、蒸したり、薄切りにしたり、サラダをスープにする。生野菜は量が食べられない為
- ・ 胡瓜は蛇の目、蓮根は薄く、鶏肉は隠れ包丁を入れる
- ・ 出来上がりを刻む
- ・ キャベツのせん切り、茹でもやしをマヨネーズは使用せず、ポン酢で和える
- ・ 煮物はだしを利かせ、油を少なめに調理する
- ・ 過体重や糖尿病の人へ塩分、油少なめなどの工夫をしている
- ・ 電子レンジ使用している
- ・ ハンドミキサーを使用している
- ・ カロリー低いマヨネーズ、マーガリンを使用マンナンごはんを使用していた
- ・ ご飯を軟らかく炊く
- ・ 糖尿病の方へご飯の量を調整する
- ・ 野菜でボリュームをだしている

5、疾病や食生活での不安・疑問について

- ・ 食事がコントロールされているが、目の届かないところでの間食などをどうしてよいかわからない
- ・ 咀嚼機能が低下している人に合わせて調理している。
それぞれの対象者に合わせて調理することは困難
年齢にあわせたメニューにするにはどのような工夫をすればよいか
- ・ 体重増加する利用者が多い。実際購入して食べる嗜好品類がどれくらいの量なのかわからないので不安
- ・ 糖尿病の方の食事で気をつけることはありますか？
- ・ 糖尿病患者の食事についてホーム内で取り組みが統一できていない。心配で不安がある
- ・ 夕食のカロリーが多いのではないか。昼食のカロリーはどのくらいなのか
- ・ 好き嫌いの多い利用者への対応。栄養面で心配
- ・ 利用者の誤嚥、過食の不安
- ・ 利用者の好き嫌いにどのように対応すべきか悩む。嫌いなものを食べさせるべきか
- ・ 嗜好と栄養のバランス。豊かな食生活の為にも休日の昼食くらいは嗜好を重視したい
豊かな食生活のために必要だと考えている

事例4 皆恵いわまワークス

グループホームへの関わり

概要	各GHの朝食内容を写真により確認し、食事作りへのアドバイスを実施（GH職員、非常勤対象）
<p>始めたきっかけ</p>	<p>栄養士会よりGHの食事内容についてのアンケート依頼がありGHサービスマネジメントと協力しアンケートを実施。GHサービスマネジメントと協力しアンケート実施。打ち合わせの中で結果お知らせと朝食づくりの勉強会を組み合わせた場の話が出た。</p>
<p>工夫している点</p>	<p>各グループホームで1週間の朝食を文章で説明するのではなく写真にする事で盛り付け方や食材の量を見てわかるようにした。</p>
<p>実施してよかった点</p>	<p>(利用者にとって) GH職員、非常勤の方にとって他のGHの朝食の様子を知ることを取り入れてみたい 献立や、食事作りのポイントを再確認でき、入居者への健康を考えた食事作りの重要性がわかった。 (塩分を減らす方法、油分を減らす調理法) (施設にとって) 生活の場であるGHの食事内容の改善で入居者の食改善ができたこと。</p>

事例5 事業所別 グループホームへの食事提供方法

各施設で提供している事例です。

平成25年4月1日現在

施設名	GH数	利用者数	障害程度区分	食事提供方法	対象GH	その他
泉地域 活動ホーム かがやき	3	13名	1	外部の食材配達業者（ダイナサービ ス）を使用。	3	土日は勤務職員が作る。 または利用者と一緒に外食や弁当を買う時 もある。
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			
横浜らいうず	19 CH含む	86名	1	外部の食材配達業者（タイハイや ヨシケイ）を利用し世話人、ヘルパー 等勤務者が調理。入所者個人でレト ルト食品等を購入している方もいる。 朝食、昼食、休日は利用者希望の メニューまたは勤務者が考えて 調理する。		
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			

施設名	GH数	利用者数	障害程度区分	食事提供方法	対象GH	その他
光風会	7	32名	1	食材は生協の宅配を利用。 世話人がその都度調理して食事を提供。 メニューは日中の昼と重ならないよう に世話人が考える。 (前日までのメニューを記録)	7	休日、昼も世話人が作る。
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			
			0.0%			
3.0%						
34.0%						
41.0%						
16.0%						
6.0%						
すみなす会 航	10	48名	1	各GHの夕食調理専門職員が献立を考え て買い物をし、各GHで調理する。 (当日夕食を調理と、翌日朝食の 仕込みを時間勤務で実施する。昼食用 の弁当を持参する利用者が5名おり 泊りの職員が起床後に手作りする。)	10	ほとんどの職員が調理師、栄養士等の資格 を持たない。 まれに外食をする事もあるが、ほぼ毎日、 一般家庭と同じように手作りの食事を提供。
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			
			0.0%			
2.0%						
10.0%						
23.0%						
29.0%						
35.0%						

施設名	GH数	利用者数	障害程度区分	食事提供方法	対象GH	その他
偕恵 偕恵シグナル	12	54名	1	同法人の行う配食サービスを利用。 外部の食材配達業者を利用。 (タイハイやディナーサービス) 世話人が献立を考えて食事を作り、 提供する。	1 5 6	入所施設で提供している夕食を配食してい る。内1ホームは調理済のチルド品、冷凍 品を温めている。 世話人が献立を考えて作る。
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			
恵和	19	92名	1	同法人の行う配食サービスを利用。 外部の食材配達業者を利用。 (タイハイやディナーサービス)	6 12	夕食と翌日の朝食材料を配達。 その他、休日は勤務者（世話人または職員） が考えて作る→献立は一任
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			

施設名	GH数	利用者数	障害程度区分	食事提供方法	対象GH	その他
偕恵いわま ワークス	5	26名	1	夕食～ヨシケイより食材配達された物を各GHで調理して提供。調理はGH担当職員が行う。朝食～各GHで調理し提供。献立は、その日の調理担当者が考えている。	5	全てのGH共通
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			