

わずかでも経口摂取が可能な方への 食の楽しみ、栄養補給に

管理栄養士でありながら、介護支援専門員、認知症ケア専門士も取得された松宮さんにお話を伺いました。

**特養・小規模多機能・有料ホーム
3つのサービスの栄養管理と
食事サービスに携わっています**

当施設は、地域密着型介護老人福祉施設29名、小規模多機能型居宅介護の宿泊者5名、住宅型有料老人ホーム20名のそれぞれ異なるサービスを1つの建物の中で行っています。施設の管理栄養士は私1人ですが、法人全体の栄養管理・食事サービス部の主任として、他3拠点及び保育園を4名の管理栄養士と日々、情報交換しながら対応しています。

利用者様はお元気な方からターミナル期の方まで幅広くおられるため、多職種との連携も欠かせません。また、利用者様の状態を総合的に理解するために、私も介護支援専門員と、認知症ケア専門士の資格を取得して、オーダーメイドの栄養ケアができるよう努めています。中には補食が必要な方もおられるため、新商品等のサンプルについては安全で美味しく、利用者様に喜んでいただけるものを選ぶようにしています。



松宮志真
アイユウの苑 しおはま
主任 管理栄養士

ある時、補食として紹介されたのが、スティックゼリーです。飲み込みが不安な方や食事量低下の方等へ提供してみたところ、比較的スムーズにお召し上がりになったことから、提供を開始することになりました。

ほぼ確実に摂取いただける 小さいサイズ

1本あたりの量が14g前後と少ないにも関わらず、カロリータイプでは1本で80kcalのエネルギーが摂取でき、食が細くなられている高齢者の方にも負担のない量だと思えます。経口摂取訓練や栄養補給としても、ほぼ確実に摂取いただける量であるところが魅力です。また、せつかくの補食が全量摂取できず、残りを破棄しなければならぬことは大変もったいないことです。コストの無駄なく使用できるのは、経費削減においてもメリットです。

「スライスゼリー」が簡単に作れる

ペースト食やソフト食をはじめとした介護食を召し上がっている方にも安心して使用しています。特に経口摂取訓練に適しているとされる「スライスゼリー」がカップゼリーと比べ、誰にでも簡単に作れるところが魅力です。開け口からスプーンに絞り出したまま提供可能で、飲み込みが不安な方も、むせ込みが少ないように感じます。

補食や食の楽しみとして

対象者は様々ですが、基本的には補食として提供しています。食形態では学会分類コード2・3に該当するペースト食とソフト食、きざみ食です。また、ターミナル期の方や、極端に食事摂取量が低下している方にも提供しています。当施設では、喫食率50%以下の状態が数日間続き、医師の指示にて点滴指示の出ている方に当たります。他には、絶食後の経口摂取訓練にも活用しています。

現在、カロリータイプはエネルギー補給が必要な方やハーフ食の方への補食として提供しています。また、ターミナル期の方で経口摂取がわずかでも可能な方への栄養補給、食の楽しみとしても提供しています。もともとバナナが好物な方でしたが、バナナ風味を『美味しい』と言われ、最期の日まで召し上がっていただけたことは、今でも印象深く残っています。また、高ビタミン・高ミネラルゼリーはハーフ食の方や食事摂取量が低下している方、亜鉛やビタミンの強化が望ましい方に提供しています。少しずつ食欲が回復され、食の楽しみを感じ、笑顔になられると嬉しく思います。



提供方法は、スプーンに出しながらそのまま。また、果物やデザートに添えて。高ビタミン・高ミネラルゼリーは、ヨーグルトのソースとしても。



社会福祉法人 松美会 アイユウの苑 しおはま

- ・地域密着型介護老人福祉施設(特別養護老人ホーム)
- ・小規模多機能型居宅介護
- ・住宅型有料老人ホーム

〒750-0086 山口県下関市彦島塩浜町3-14-47
<http://www.shoubikai.or.jp/facility/shiohama.php>