

広告企画

# 病院・介護施設における

# 給食

(最期まで生きることを支える、科学的根拠に基づく給食を提供)



1964年に東京都で第一号の特別養護老人ホーム(特養)として認可を受け、医療介護の最前線を歩んできた社会福祉法人同胞互助会「愛全園」(東京都昭島市)では、科学的根拠に基づきながら、最期まで食事をおいしく食べられることに注力する。施設内NST(栄養サポートチーム)を多職種連携で行うほか、凍結含浸食、看取り対応食など独自の取り組みからは、栄養改善や利用者の生活の質(QOL)向上につながる給食の意義が見えてくる。

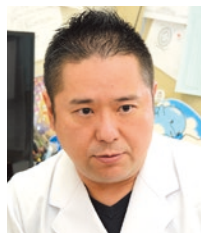
## 【法人概要】 社会福祉法人同胞互助会

- 特別養護老人ホーム 愛全園/短期入所生活介護愛全園(ショートステイ)/昭島市高齢者在宅サービスセンター愛全園(デイサービス)/認知症対応型通所介護愛全園/訪問介護ヘルパーほほえみ/訪問入浴介護 くつろぎ/訪問給食 ふれあい食事サービス/昭島市西部地域包括支援センター愛全園/居宅介護支援センター愛全園
- 養護老人ホーム 偕生園
- 愛全診療所

## 見た目や味のおいしさそのままに 柔らかさを実現する凍結含浸食

愛全園は、同一建物内に愛全診療所を併設する。常勤医が24時間365日、オンコールで対応していることが特養としては大きな特徴だ。診療所の所長である蓮村友樹久氏は、「医療があるからこそ介護や栄養が輝く」と、科学的根拠に基づく介護や栄養を重んじ、2009年という早い段階で、嚥下内視鏡(VE)を導入した。毎週2人ずつ、嚥下内視鏡で嚥下機能を診た上で、その人に合った食形態を客観的に評価して決めていく。さらに、VEの結果を家族に見せながら丁寧に説明することで、なぜその食形態であるかの理解を得ることを重要視する。

一方で、「食事は目で食べると言いますが、料理の見た目はとても大切。食材が想像できない、何の料理かわからない食事はストレスになる」(蓮村氏)と、常食が食べられなくなった利用者にも見た目も味もよく、おいしい食事が提供できないかと模索する中でたどり着いたのが



社会福祉法人 同胞互助会  
愛全診療所  
所長

蓮村 友樹久 氏



社会福祉法人 同胞互助会  
特別養護老人ホーム愛全園  
園長

丸山 和代 氏



社会福祉法人 同胞互助会  
特別養護老人ホーム愛全園  
管理栄養士

中野 もも 氏



見た目も味もよく、栄養も通常食と変わらない冷凍含浸食

凍結含浸食だ。

凍結含浸食とは、広島県が特許を持つ、分解酵素を使った調理法である。食材を凍結して組織細胞の間を広げた後に解凍、真空包装機を使用して細胞間の接着物質を分解する酵素を含浸さ

せることで、見た目や味、栄養はそのままだが舌や歯茎で簡単につぶせるほど柔らかい冷凍含浸食が作れる。愛全園では2014年から導入した。

導入に当たっては、2つのハードルが待ち構えていた。第1は、設備購入費用である。真空包装機やスチームコンベクションオープン、ブラストチラー(急速冷却器)などの機材を揃えるための初期費用が必要となるが、愛全園では、真空包装機、スーピークッカー(湯煎機)、盛付時用の穴あきホテルパンを追加購入したものの、ほかは従来の設備を利用することで、費用を抑えることができた。



第2は、栄養課スタッフの理解である。東京都の特養第1号であるだけに、長年働くベテランスタッフも多く、勤務体制や調理手順の変更を伴う凍結含浸法の導入には反発も大きかった。

その中で、人員体制に関して丸山和代園長は、「凍結含浸食を作る工程には冷凍や減圧などが必要で、3日かかるが、業務の効率化を図れば逆に人員は減らせる」と考えた。実際は常食など他の形態の食事を作ることから人員削減とまでは行かなかったが、機械に任せる工程があることを逆にとり、人員を増やすことなく凍結含浸食を導入することを実現した。

当初は、スタッフの凍結含浸食がなぜ不可欠なのかという理解は思うように進まず、また当の凍結含浸食も野菜の提供は開始したものの、1年以上試作を繰り返しても魚・肉は提供可能な状態に仕上がらないという状況にあった。そこで、管理栄養士の中野もも氏を含む管理栄養士2名と調理師1名の3名で兵庫県のある施設へ出張研修を行ったところ、凍結含浸食の意義を再確認した中野氏らを中心に積極的に取り組む流れができてきた。「真空パックは調理ではない」

『スチームコンベクションで作った料理がおいしいわけがない』というスタッフにも理解を深めてもらおうと、何度も試食会を重ねました。意見を出し合って、皆で作りに上げているという空気の中で、現場のやる気も変わってきました(中野氏)。試食会に加え、凍結含浸食に精通する管理栄養士を広島から招いて講習会を開くなど、試行錯誤を繰り返すうちに、凍結含浸食の必要性はスタッフ全体に周知され、技術も向上し、魚・肉も含めた凍結含浸食が提供されるに至った。丸山園長は「スタッフが一致団結したからできた」と振り返る。

同法人では、愛全園110名、ショートステイ22名、偕生園140名の3食、デイサービス66名の昼食に加え、配食サービス昼食80名、夕食50~60名の食事を共同厨房でまかなう。栄養課に属する管理栄養士5名、栄養士6名、調理師8名、調理補助員8名が、各施設に専属しながら協働する。

## 特養でNSTラウンド 多職種が情報共有する連携の場に

こうして愛全園では、キザミ食を全廃し、ミキサー食は凍結含浸食をペースト



NSTラウンドが、各ケアへの迅速な対応に貢献する。

状にした手作り流動食にすることで、凍結含浸食に置き換えることに成功したが、蓮村氏は「凍結含浸食もNST (Nutrition Support Team=栄養サポートチーム)の一環」と強調する。愛全園では、2011年からNSTを開始した。医師、管理栄養士、看護師、担当介護職、薬剤師、機能訓練指導員、生活相談員、園長、外部の歯科医などが参加し、毎週水曜11~12時の時間帯にNSTラウンドを行う。導入当初は医師主導だったが、2013年からは管理栄養士が主体となり、NSTラウンドを行う利用者3~5名の選定(新入所、食欲低下、体重低下、病態変化、褥瘡、看取り対応の方を優先)から、NSTラウンドの土台となる情報を

まとめた資料作成、当日の司会進行まで行う。NSTラウンド終了後は共有した情報を即座に整理し、当日夕方のカンファレンス時には、参加できなかったほかのスタッフにも情報を共有する。NST導入前は、すべての職種が一度に集まる機会は少なく、コミュニケーション不足による対応の遅れが課題だったが、スムーズな多職種連携が可能となった。

NSTでは、各専門職の視点から利用者の状態を評価し合い、ケアプランの変更と修正を行っていくが、NSTラウンド時に専門職一人ひとりが直接声をかけることで、利用者との信頼関係の構築にもつながっている。薬剤師や外部の歯科医も協働するため、施設内で抜歯や入れ歯



写真1: 始めた当初は参加者が少なかったが、現在は時間になると各専門職が集う場に。

などの歯科治療ができ、薬剤調整も迅速な対応が可能だ。

NSTラウンドの際には、本人が食べたいものの聴き取りにも力を入れる。意思の疎通が困難になった入居者にも食べ物の写真を見せながら、食べたいものはないかを聞き、視線や表情から読み解くなど、丁寧なサポートが行われる。

「食べられないという方の中には、嚥下機能が低下しているわけではなく、入れ



写真2：NSTラウンド時に、本人とコミュニケーションを取りながらADLの確認、診察や褥瘡の確認などを行う。

歯が合わずに食べられない方も少なくありません。そうした方にも凍結含浸食がふさわしい場合があります」と丸山園長は語るが、取材当日のNSTラウンドでは、凍結含浸食に変えて食べられるようになり、「本当においしくいただいています」と感謝する光景も見られた。凍結含浸食を提供するにあたっては、VEで誤嚥を生じていないか、安全性を確認してから移行する。「誰にでも凍結含浸食ではな

く、本当に適しているのか、客観的な評価を行うことが重要です。根拠のある介護、根拠のある食事の結果としての凍結含浸食に意味があります。」(蓮村氏)

### 最期まで食べられる喜びを提供

食べる喜びに着目する愛全園では、本人の希望を叶える看取り食にも力を入れる。「施設内で食事の内容や形態を工夫するのみならず、本人の希望を尊重します。インスタント焼きそばがよいとおっしゃる方もいらっしゃいましたし、5000円のうな重を用意したこともあります。香りだけでも楽しんでいただきたいと、毎朝部屋でコーヒーを淹れたこともあります。」(丸山氏)

看取り期までQOLとしての食事を重んじると同時に、利用者の体重にも着目する。愛全園への入所時に体重低下が見られる利用者は少なくないが、そのタイミングで癌などの病気が見つかるケースもある。愛全園に入所し体重がV字回復する利用者も多く経験しているが、「入所後も体重低下のタイミングでNSTが介入することが大事」と丸山氏は語る。

施設内NSTで、入居者が最期までおいしく食べられることを支えるが、「NSTが本当に必要なのは在宅。施設の壁を取り払えば、在宅にも応用が可能なはずです」(蓮村氏)と、将来的には在宅を支える仕組みに発展させることも視野に入れる。