第 25 回全国介護老人保健施設大会　岩手が

2014 年 10 月 15 日㈬から 10 月 17 日㈮に

盛岡市民文化ホールにて開催されます。

当院からはロイヤルフェニックス　荒井　誠　主任が

10 月 16 日（木）の 14：30～

研究発表致しますので、ご紹介します。

雨ニモマケズ
風ニモマケズ

～震災を乗り越えて めざそう 夢のある老健を～

第25回 全国介護老人保健施設大会 岩手

会期：平成26年10月15日（水）～17日（金）

会場
盛岡市民文化ホール（マリオス）
いわて県民情報交流センター（アイーナ）
ホテルメトロポリタン盛岡 他

大会会長／長瀬 茂（公益社団法人 全国老人保健施設協会[illegible]）　主　　催／公益社団法人　全国老人保健施設協会
事 務 局／第25回全国介護老人保健施設大会岩手　大会事務局（一般社団法人岩手県介護老人保健施設協会）
〒021-0021 岩手県一関市中央町2丁目4-2 医療法人三秋会 内　TEL.0191-48-5120　FAX.0191-48-5121

大会HP　http://www.roken2014-iwate.jp

食事環境改善への取り組み

～気づきノートを活用して～

介護老人保健施設　ロイヤルフェニックス
荒井誠1）前川貴裕1）松本陽子1）増田寿美2）野正夏美1）田中さおり1）
西村泰恵2）西習功哉1）山下貴広3）三宅多恵4）鶴田日登美5）
1）介護福祉士　2）看護師　3）言語聴覚士　4）管理栄養士　5）歯科衛生士

【はじめに】

食事とは単なる生命維持活動だけではなく生活における楽しみであり、精神的充足や幸福感をもたらすものである。施設における高齢者の食事では、「美味しく食べる」「安全に食べる」と同時に「自分で食べる」という日常生活動作の維持も欠かせないことである。しかし高齢者の身体機能は日々変化し、スプーンがうまく使えなくなったり、姿勢が崩れたまま食事していたりなどの問題があり、安全に食事摂取できる環境を整える事が重要である。そこで食事に関して気になったこと、気づきをケアに生かしていけないかと考え『食事気づきノート』（以下ノートとする）を作成し食事環境改善への取り組みを行ったので報告する。

【研究方法】

1）調査期間；平成 25 年度 5 月～平成 26 年 2 月　2）調査対象①2F，3F，デイケアの介護士、看護師②2F利用者平均介護度4　障害老人の日常生活自立度B_2・認知症老人の日常生活自立度Ⅲa・3F利用者平均介護度3　障害老人の日常生活自立度B_2・認知症老人の日常生活自立度Ⅱb　3）調査方法；各フロアにノートを設置し毎食時の摂取状況，環境面などで気づいた事や疑問に思った事を介護士、看護師が記入し，毎月の会議で取り上げて他職種との意見交換を行った。4）倫理的配慮；写真の使用に際し家族に口頭で了解を得た。

【結果】

1）食事時、椅子での座位に傾きがあり，座位が安定していないとノートに頻繁に名前があがっていた利用者に対して①食事時、車椅子に座りかえてもらう②座位の傾きの様子③クッションの種類，あて方についての3点に関して記入してもらい情報の共有ができ座位の安定が図かれた。2）自力摂取しているが，食事を口元まで上手く運べず食べこぼしが多い利用者に対して、介護食器への変更、種類の違うスプーン4種類を試験的に使用してもらい、食事摂取時の様子をノートに記入してもらう。スプーンの先端の皿の部分が3㎝四方で取手の太いスプーンを使用することで、食べこぼしも減り，自分の力で口元まで運んで摂取できるようになった。3）朝食のパンは一口大で提供すると自ら手に取り摂取していることがノートに記入してあり，パンが好きという本人の嗜好を尊重して毎食パンに変更し、主食であるパンは自分のペースで摂取することができた。4）ノートの活用前；食事環境に対しての問題については今までもその都度話し合いを持っていたが、その後の経過が記録という形で残っていなかった為、評価も行えていなかった。食事介助の方法についても、職員個々の介助方法で行っていて統一できていないこともあった。ノートの活用後；毎日の記入を促すことによって、単に業務として食事介助を行うのではなく「食事」に対して何か問題がないかを意識して介助を行えた。問題点については、他職種と共有できるようにカルテに記入した。

【考察】

安全にその人らしく食事摂取するうえで嚥下機能の評価は必要不可欠であり、最優先されることである。しかし、身体機能が低下しても可能な限り口から食べて頂くという視点において個々の利用者に合った食器、スプーン、安定した座位の保持などの食事環境を整えることも重要である。

しかし2Fフロアに、全介助が 10 名（うち2名はベッド上での食事介助）一部介助4名、他の利用者と食事の時間をずらして介助している人3名であり，食事介助に要する時間が多く，記入しなければならない人も多い。その為、業務の煩雑さにかまけ，意図的に声を掛ける人がいないと継続して記入できないのではないかと考える。

３Ｆでは、全介助４名、一部介助２名と介助する人数が少なく、特定の利用者に対しての嚥下についての問題点、座位の傾き、食べこぼしの有無などの同じ内容の繰り返しになっていた。ノートを作成した当初は記入する内容がわからず、自発的に記入することがなかった。食事の摂取状況、環境面など気になったことを記入するように説明を加えることで、継続して行えるようになり、食事環境への意識も高まった。また記入することにより情報の共有ができ、介助方法の統一にもつながった。スタッフより改善の必要性について提案が出た時も、細かな情報が記入してあることで解決に至るまでの時間が以前よりも短縮できた。またノートの置き場所を決め、いつでも、誰でも、見られるようにしたことで、意見交換も行いやすくなり、介護士同士でのコミュニケーションや他職種との連携（チームケア）がスムーズになった。ノートに記入する内容は環境と一括りにせず、座位姿勢、食器、用具の工夫、本人の嗜好や家族の思いなどの項目を明確にし、一人一人の利用者の問題点をアセスメント出来るノートの工夫が必要と考える。食事介助をする人が多い、利用者の状態が安定しているなどフロアごとに問題点は違うが、利用者の少しの変化を見逃さず観察し、問題意識をもち記録とし、チームケアにつなげる体制作りが重要です。

チームケアの利点は、助けあえたり、協力できる、などできることは増える反面、欠点としては専門職に頼ってしまう、意見の食い違いなどある。しかし、利用者が安全に食事できる環境を整えるためには、他職種が互いの事を尊重し、明確な目標に向かってチームケアの体制を整えていく必要がある。

【結論】

１、利用者が安全に食事をするうえで、嚥下機能の維持だけではなく食事環境を整えることの重要性がわかった。

２、食事気づきノートを活用したことで、職員の食事環境への意識が高まった。

３、ノートを継続して活用する為の体制作りが必要である。