# 第１回：あいち介護サービス大賞

## 1. 発表テーマ：「食」

a. 施設紹介

b. 施設生活における食事について

c. 事例紹介他

２．所在地：愛知県北名古屋市片場天王森 72 番地

３．法人名：有限会社 水車の森

４．役職：ケアマネージャー

５．発表者氏名：西松真奈美

a. 施設紹介

特定施設水車の森は平成 16 年 5 月開設で北名古屋市にあり、施設の裏には合瀬川が流れ桜並木も通る緑豊かな場所にあります。入居者数は 39 名、ミニデイサービス（14 名）を併設し地域に根ざした施設となります。のんびりとした地域柄、家庭的な雰囲気を大切に利用者様にとって第二のお家を目指しております。

「外観」

「桜並木」

b. 施設生活における「食」について

水車の森では、利用者様の健康状態に合わせ、管理栄養士による栄養管理の下、自社シェフの「手作り食」にこだわり、味と共に見た目も楽しめるようなお食事とおやつを提供しています。 さらに、7 年前からは刻み食、極刻み食の提供を経て他法人に先駆けてソフト食を導入しています。ソフト食も見た目にもこだわり常食の形に近くなるように再成形して提供しています。また、どうしても施設内で過ごされる時間が多くなる為、季節を感じる機会が少なくなります。食事には季節ごとの『旬』の物をお出ししそこでも季節を感じて頂ける様にしています。

「常食」

「ソフト食」

「おやつ」

水車の森では利用者様が最期の時までお食事を美味しく召しあがって頂ける様に歯科医師会を通じて往診にみえる利用者様個々の主治医から指導を受けています。歯科衛生士が常勤している事でその医師ごとの指導が的確に看護師・介護士・管理栄養士に展開でき嚥下機能の維持に繋がっています。さらに歯科衛生士が定期的な研修を行うことで正しい口腔体操・口腔ケアを施す事ができ、スタッフの意識向上も図っています。

歯科衛生士による研修（1）

歯科衛生士による研修（2）

c.「食」に関する事例紹介

事例1

入居者様・ＫＴ様　現在看取りケア中

93 歳女性の方で食べる事が何よりも大好きな方です。

昨年 4 月、嚥下機能低下により一時食事が摂れなくなり入院しました。(持病として糖尿病、脳梗塞後遺症はあるが食欲旺盛）医師からはこの状態が続くようだと先は短いと宣告され胃ろう造設を勧められました。しかし、家族は胃ろう造設を拒否し、本人と家族の希望で退院され施設に戻ってきました。家族の意向は、「食べる事が大好きな母だから例え先が短くなっても、本人の食べたい意思を尊重してあげたい」と、施設としては、本人とご家族の要望に沿うように対応する事を決め、ミキサー食から開始し自己摂取ではなくスタッフが一対一の介助にてゆっくり食べて頂く事を徹底しました。その後、ソフト食へと移行することができ、大きく体調を崩されることもなく現在に至っております。食事に対する意

欲は相変わらずで、逆に入院前より強くなっています。最近では自己摂取を希望されるようになった為、一対一のスタッフ完全見守りにより再開しています。

事例２

お酒の日

　ある入居者様が昨年秋、ボジョレーヌーボーの解禁日に一言、「飲みたいな～」とぼそっと言われました。早速お酒の日（火・木・土に開催）というのを設けその場限りではなく、継続的に楽しんで頂ける様に対応致しました。現在では下記写真のように多くの方が参加され利用者様間の新たな交流の場として楽しまれています。

「お酒の日」

　水車の森では、利用者様が求めていることをタイムリーに解決し、継続的なサービスとして成熟させていく事に力を入れています。例えば、上記事例の「お酒の日」のように、一人の方が希望されたサービスを他利用者様にも展開させていくといった形でサービスの輪を広げています。今後、常食の方もソフト食の方もセレクトメニューの導入を検討しています。例えば、お魚・お肉等を選択でき『食』に対する楽しみをより一層大きくしていきたいと考えています。

　最後になりますが、時の流れとともにニーズも多様化し施設は変わっていくでしょう。そうしたニーズに対して、水車の森が掲げる家庭的な雰囲気はそのままに、どう柔軟に対応していけるかが大きな課題だと考えます。