

事例 — 5 — (完調品の活用)

完調品の利用が、 食事の質向上と 職員の意識向上両方を叶える

特別養護老人ホーム

太陽の家横濱羽沢

食事はレクリエーションとして楽しむものではなく、本格的に味わうものがある、という信念を職場全体で共有している特別養護老人ホーム「太陽の家横濱羽沢」。完調品を使うことで、その食事への満足感をより高める試みを紹介する。

開設当初から完調品を採用 食事提供の質を一定にする

社会福祉法人ユーアイ二十一特別養護老人ホーム「太陽の家横濱羽沢」は、特養110床、シヨートステイ10床の大規模な施設で、入居者の平均要介護度は4.4とかなり高い。「二度入居されると、気軽に外食を

ら。これまで直営・委託両方の厨房の施設を経験してきた中村さんは、双方ともに食材やレシピが同じであつても、調理する最終責任者の感覚や技術などで味が左右されることに、課題を感じていたという。そこで、完調品で味を一定以上に保つことで、入居者の満足度を向上させることにつなげようとしたのだ。

湯煎して盛り付けるだけなので 衛生管理もしやすい

するということは難しい。ですから、施設の中でも外食の雰囲気を楽しんでもらえるようにと、カウンターが設えられた多目的スペースで開催される居酒屋イベント「居酒屋雄」や、スタッフが寿司を握る寿司イベント「寿司処中邑」などを開催しています」と、施設長の中村豪さんは入居者の満足度を高めるため、食事を重視していると話す。

そんな同ホームの食事は、2018年の開設時から3食すべて完調品の冷凍食品である「クックデリ」(クックデリ株式会社)を採用している。敢えて完調品を選んだ理由は、料理をつくる人によって、味が左右されないか

「クックデリ」を選んだ理由には、自社工場がない点があると、中村さんは話す。自社工場の場合、味が付けが薄味であれば、全製品が薄味になってしまふなど、全部が同じ味つけになりがちだ。しかし、「クックデリ」は肉じゃがやコロッケ、おひたしなどメニューごとに製造工場が異なる。薄味のものもあれば、しっかり味がついているものもあり、使い分けができるので、全体的に味の満足度が高まるのだという。「もちろん、全員に満足していただくのは難しいのですが、概ね好評です。安定的・平均的な味の食事が提供できています」と、中村さんは完調

品の魅力を語る。なおコスト面については、味と天秤にかけると現実的な金額であると判断しているそうだ。管理栄養士の前川雄さんは、当初は冷凍食品ということで懐疑的だったが、今は満足していると言う。「特に衛生面での安心感が大きいですね。当ホームはユニット型ですので、食事は各ユニットで温めて提供しています。湯煎するだけなので複数の人が調理過程に介入せず、衛生管理をするうえでのハードルが下がります」と話す。

さらにユニットごとに食事をつくれることは、コロナ禍でも大きな効果を発揮したという。「調理自体をユニット内で終わらせることができ、衛生管理や人員配置の面からも湯煎して盛り付けるだけのため、ユニットの簡易的なキッチンでも十分に対応可能



1 一定の質の食事の
提供が可能

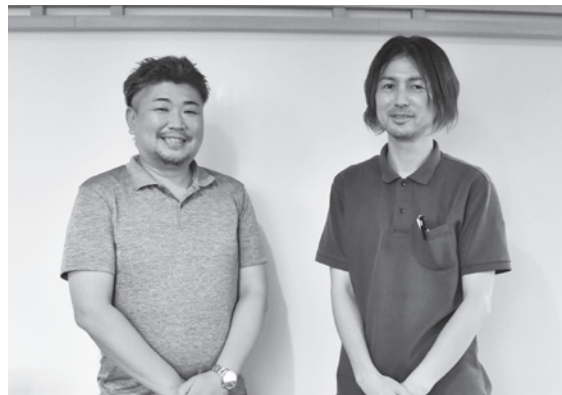
2 利用者満足度向上

3 介護職員の
食事への意識向上

4 衛生管理の質向上

5 人材採用の
一助

食による課題解決



「これからもいろいろと食事づくりで工夫をしていきたいと思います。前川雄さん、中村豪さん（左）」

社会福祉法人ユアエイ二十一
特別養護老人ホーム
太陽の家横濱羽沢

●神奈川県横浜市神奈川区羽沢町2-1

TEL 045・442・4907

URL www.u21.or.jp/

「安心・温もり・満足」を理念とする社会福祉法人ユアエイ二十一は、神奈川県横須賀市を中心に特別養護老人ホーム、小規模多機能型居宅介護、デイサービス事業等を展開。「太陽の家横濱羽沢」は和モダンなインテリアが特徴

効率的です」と、前川さん。新人からベテランまでの職員でもつくれるので、欠勤者の発生による急なシフト変更に伴う調理人員の配置などに悩むこともなく、通常業務が続けられるわけだ。

これは介護という業務のハードルを下げることもつながる。同ホームでは介護未経験者を介護補助というかたちで雇っているが、「食事づくりまでやるとなると働くことを躊躇してしまいます。しかし、『クックデリ』であれば調理経験がない人でも簡単にできます」と、人材採用にもつながる可能性を中村さんは示唆する。

盛り付けなどを業務の一環に
自然に食事へ意識が向く

何よりも完調品の使用で、介護職員の食事に対する意識が高くなる。2人は口をそろえる。同ホームでは入居者の6割程度は常食だが、そのうち約3分の2は介護職員が解決した食材を食べやすいサイズに

カットしたり、つぶすなどの作業を行っている。そのため、盛りつけた食事を入居者がきちんと飲み込めているか、完食できているかなどを意識するのが自然になっているという。

「自分が盛りつけた食事をどのように入居者が食べるのか様子を見て、管理栄養士にアドバイスを求めたりイベント食の提案がされたりなど、食事に対して積極的に取り組んでくれています。食事はコミュニケーションの一つでもあると感じます」（前川さん）

シヨートステイ課長の山中明子さんは、盛り付けをする際にどうしたらおいしく見えるのか、といったことにも気を配るようになったという。「ただ食事を並べるだけでなく、大皿などに盛ったうえで、一人ずつ取り分けていくなど、目の前で食事を出す工夫もしています。それが入居者の食欲をわかせることにもつながりますし、目で見ても楽しんでいただけているようです」と、食事を

「食べさせるだけでなくとどめない配慮が自然にできている様子を語る。

「食べている様子を見て、嚥下リハビリの必要性に気づくなど、次のケアに活かすこともできます。それが職員の介護をやるうえでのモチベーションにもなり、質の向上にもつながっていきます」と、中村さん。完調品を使うことで、手間削減だけでなく、幅広いことに効果が出ているようだ。

大皿に盛って取り分けるなど、選ぶ楽しさもあると、食事時間がより充実する。

