

平成25年度 社会福祉法人さつき会サービス向上発表会

発表申込書

【発表テーマ】

最後まで、口から美味しく

～ターミナルの方へのソフト食の取り組み～

【発表者】

- ・事業所名：地域密着型特別養護老人ホーム ぬくもりの家えん
- ・職名又は職種：看護職員 ・ ケアスタッフ
- ・氏 名：谷水 さおり・佐々木 彰

【発表の概要】

1. 取り組んだ課題（理由）又は取り組んだきっかけ

入居の〇様が、スキルス性胃癌と診断されましたが、手術の適応ではなかった為、ご家族よりえんでの看取りを希望されました。穏やかな最期を迎えられるケアの一つとして、食事の取り組みを行いました。以前は、常食が食べられなくなると きざみ食やミキサー食に変更したり、高カロリーのゼリーを提供していましたが、見た目や味が悪い、飽きやすい等の問題点を感じていました。当時の〇様は食欲があったので、できる限り食事を楽しんで頂きたいと思い、ソフト食を導入しました。

2. 具体的な取り組み内容

えんでの看取りを選んで頂き、病院ではできないケアをしたいと思い、まず思い立ったのは“出来るだけ長く食事や水分を口から摂れる”という事でした。ソフティアの試供品があったので、初めに鶏肉の塩麹焼きのソフト食を作り全量摂取できたのをきっかけに、調理スタッフの協力もあり、昼・夕食にソフト食を提供できるようになりました。

3. 取り組みの結果と評価

平成25年2月からソフト食を開始し、〇様は約3ヶ月間 ソフト食、その後1ヶ月はミキサー食を召し上がり、亡くなる5日前まで食事が摂れていました。ソフト食を取り入れた事で、様々な食材を食べやすく、美味しく提供する事ができました。

又、入居者全体の食事形態を見直すきっかけとなりました。

4. 今後の課題又は展望

現在のソフト食は、型に入れて見栄えを良くしているが、見た目を常食と変わらない形で提供すること。ソフト食だけでなく、今後も最期まで口から食べられるケアを続けていきたいと思えます。