



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～

地域密着小規模特養課

谷水 さおり

佐々木 彰

<はじめに>

医療現場での経験の中で
“食欲があること”、 “食事が摂れること” の
大切さを感じた。

食欲がある人(時)、食欲がない人(時)で
その方の予後が左右されることがある。



『食欲を失った時が生命力を失う時』

4名の看取り

1、K様

- ・採血の結果、腎不全の末期である事が
わかり、即、看取りのケアとなる。
- ・元々、医療行為には拒否が強かつたので、
えんで自然に看取る

K様の食事のケア

- ・食欲はほとんどなかつたが、
食べたい時に、飲みたい時に、
本人が欲しい量を介助する。

K様の看取り

- ・人の自然な形の死
- ・穏やかな最期

T様ー徐々に食べられなくなり
100歳で老衰で亡くなる。

Y様ー大腸癌の再発、肝臓、肺に転移が
認められるが癌になる症状は
ほとんどなく、老衰のような形で
亡くなられる。

T様、Y様の食事のケア

- ・ミキサー食
- ・高カロリーのゼリー

↓

<問題点>

- ・ミキサー食は、見た目が、何がわからない
味が良くない。
- ・高カロリーゼリーは、飽きやすい、味に限りがある。

O様 スキルス性胃癌
手術の適応ではないため
えんでの看取り
の方向となる。

食事の状況

- * 食欲はある
- * 何度も咀しゃくしても飲み込めない
ものは、口から出す
(纖維の多いもの、肉、野菜等)



- ・食欲はあるので、形態を変えれば全量摂取も可能である。
- ・咀しゃくもできるので、ミキサー食は適さない。
- ・柔らかいものがあれば全量摂取もできる。



ソフト食を試す

ミキサー食の前の段階の
食事形態や柔らかいが、
しっかり食べ物の形がある。

参考にしたもの

- ・革新的 嘔下障害食レシピ
なめらか食



- ・ニュートリー株式会社のHP
(ソフト食の3つの定義)
 - ①舌で押しつぶせる硬さがあること
 - ②すでに食塊となっているような形であること
 - ③すべりが良く移送しやすいものであること

食事の写真



鶏肉の塩麹焼き



海老と野菜の炒め物



パインの缶詰



野菜の肉巻き

ハッシュ





もやしのおかか和え・五目卵焼き・南瓜そぼろあん



ミックスフライ



肉じゃが・もやしのナムル・茄子の味噌炒め

ソフト食の利点

- ・形があり、見た目もおいも美味しそうに見える。
- ・形があるため、箸でつかむことや、スプーンですくうことができる。
- ・調理の工程を増やすことで柔らかく調理されているため、舌で押しつぶすことのできる硬さとなっており、咀しゃく機能の低下した方でもそのまま摂取できる。
- ・「つなぎ」をしようしているため、食塊を形成しやすい。
- ・咽頭へ運びやすい。
- ・食道へ運びやすく、誤嚥の危険性が少ない。

O様

ソフト食、3ヶ月間提示

ミキサー食は、その後1ヶ月間



ミキサー食の前段階のソフト食を提示
することで食事を安全に楽しむ時間が
増えた。

現在

誤嚥性肺炎・脳梗塞の既往がある方等リスクのある方3名にソフト食を提示。

ソフト食に変更後2ヶ月経過

- ・発熱がない
- ・食事中のむせ込みが減少
- ・常食では5～8割摂取の方が、8割～全量摂取
- ・口腔内の食物残渣減少

等の効果がある。

今後の課題

- ・調理時間等の関係があり、ソフト食を型抜きして盛り付けることが多いのが現状。
- ・見た目が常食と変わらない形で提供したい。
- ・行事食の工夫。

終わりに

- ・食欲は、人間の3大欲求の1つ。
- ・入居者の元気の素は、食事。
- ・毎日、毎食食べられるケアは、とても重要で
多職種が連携して行うことが必要。

ご静聴ありがとうございました

