

「皆さん、ごはんですよー！」
～こころもからだも満タンに～

はい！！



福島県

救護施設 郡山せいわ園

サークル名 : せいわガンバローズ

発表者 : 菅野 陽子

後藤 香那

アシスタント : 国分 慎太郎

※写真掲載については利用者の方の了承を得ています



1、施設紹介

2

福島県

福島市

郡山市

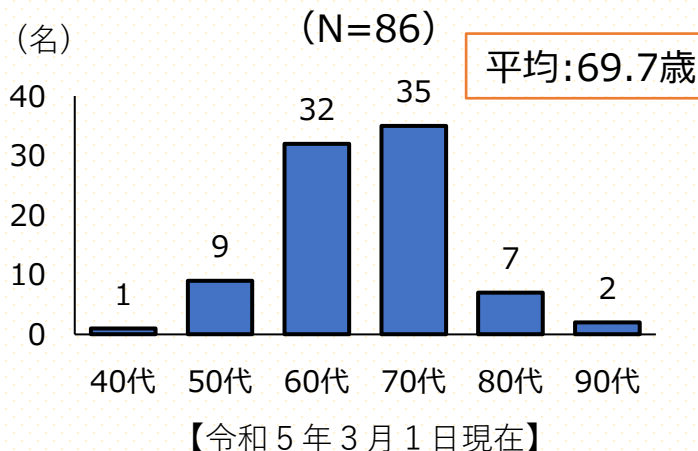
会津若松市

いわき市

昭和21年12月に設立
職員35名



せいわ園利用者年齢別グラフ



モットー

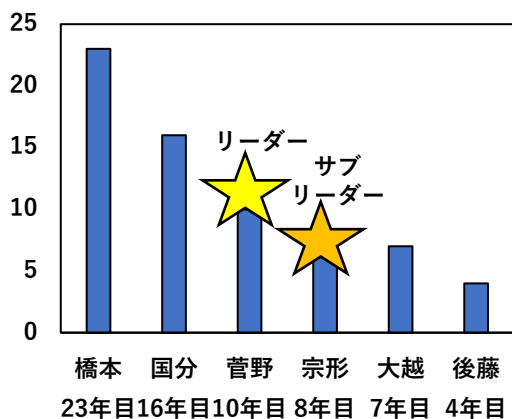
地域の中で地域とともに
自分らしくいきいきと

生活保護法に基づく施設で、経済的に問題を抱え、身体や精神に障害があって日常生活をおくることが困難な方たちが、健康で安心して生活していただくための入所施設です。

*また、緊急を要する短期入所(家族等からのDVや虐待)等、セーフティネットとしての役割も担っています。

2、サークル紹介

サークルメンバー
勤務年数グラフ (N=68)



構成
人員

男性1名
女性5名
計6名

平均
年齢

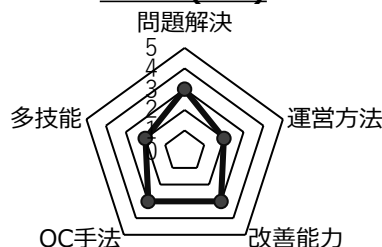
37歳

会合
状況

回数:3回/月
時間:1H/回

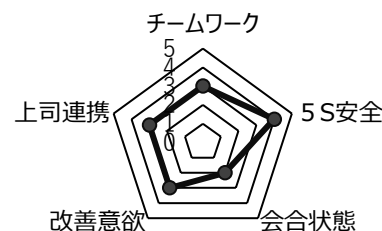
サークル能力(X軸)

平均値(2.6)



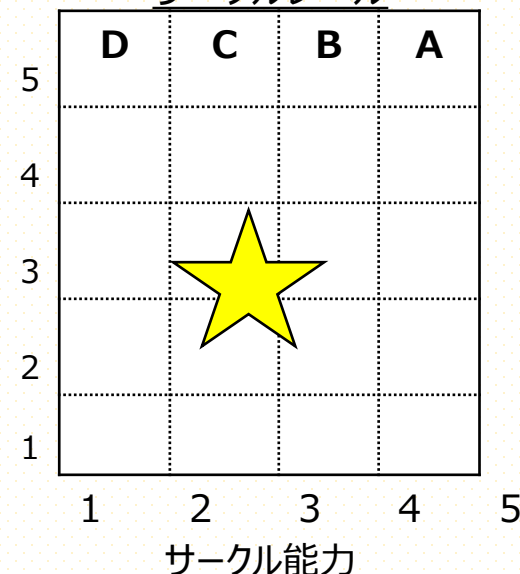
明るい職場(Y軸)

平均値(3.0)



明るい
職場

サークルレベル



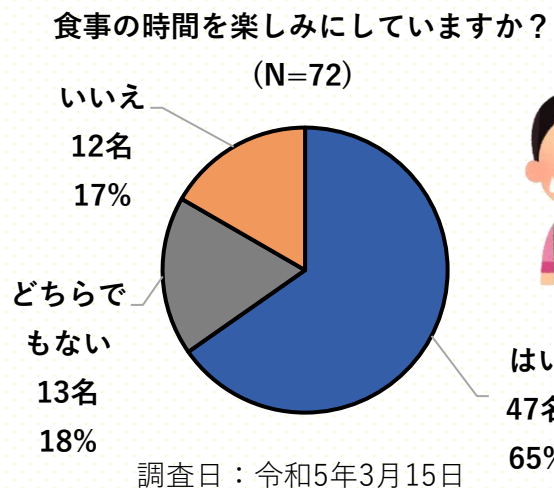
私たちは【Cゾーン】からのスタート！
チームワークの向上を目指して頑張るぞ！！

(.)

$\triangle = 1$ 点、 $\bigcirc = 2$ 点、 $\odot = 3$ 点

評価項目 取り上げた問題	方針設計	重要度	可能性	効果期待	計画活動	緊急度	総合点	順位
食事に満足していない	◎	◎	◎	◎	○	◎	486	1
クラブ活動が充実していない	◎	◎	◎	◎	○	○	324	2
手洗いが徹底していない	◎	○	◎	○	○	○	144	3

3、テーマの選定理由



嗜好調査をしていたときに利用者の方から
「なんだか食事が楽しみじゃないんだよね」
とのお話がありました💧



コロナ禍で制限が多い中、食事を楽しみの一つにしてみようように努めていましたが、工夫が足りていない、
 努力が伝わっていないこともあるかもしれませんね！



一方で、高齢化に伴って嚥下機能が低下する方が増えていることも現状であるので、安全に食事を召し上がって頂けるようにしていきたいですね



利用者の方に健康であってほしい！
安全に食事をしてもらいたい！ 楽しい時間を過ごしてほしい！
私たちのこの思いが伝わってほしいですね…！



Withコロナだからこそ、
利用者の皆さんに
「健康で安全で楽しい食事」
を召し上がって頂けるように
活動を進めていこう！！ 



作成日:令和5年3月20日 作成者:菅野

1、活動が与えた施設への効果

新型コロナウイルス感染症流行以降、感染予防のために制約が増え、利用者の皆さんにはストレスfulなご生活を送って頂いておりました。今回の取り組みは、このようなご生活の中で楽しみの一つになる食事について、大切さや重要性を理解して頂くことで食事の満足度を高める活動となりました。これからも健康で安全な食事を楽しく召し上がって頂けるよう支援に努めて頂けることを期待しています。

2、実践者（サークル）に一言

“継続は力なり”です。今後も初心を忘れずにカイゼン活動に取り組み、ご利用者の皆さんや地域の皆さんに信頼をいただける施設づくりに努めていきましょう。大変お疲れ様でした。



何を	誰が	いつまでに（上段→計画、下段→実績）				
実施項目	推進リーダー	3月	4月	5月	6月	7月
1、テーマ選定	菅野	-> 15日 -> 20日				
2、現状把握	宗形	- - - -> 15日 -> 30日				
3、目標の設定	菅野		-> 20日 -> 30日			
4、要因解析	国分		- - - -> 10日 -> 15日			
5、対策の立案	大越			-> 20日 -> 25日		
6、対策の実施	橋本			-> 30日 -> 10日		
7、効果の確認	後藤				- - -> 30日 -> 10日	
8、歯止め	菅野				- - -> 17日 -> 22日	
9、まとめ	宗形					- - - -> 31日 -> 31日

6、現状把握1 利用者の方へ聞き取り調査を実施

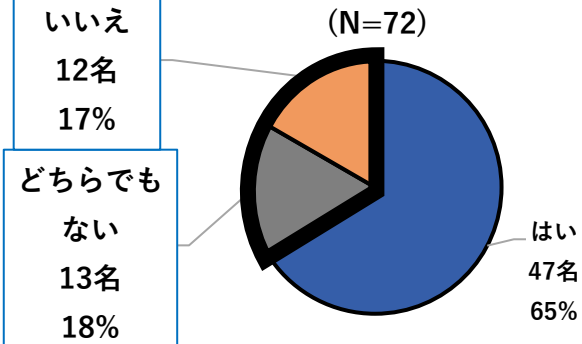
回答可能な利用者の方72名に聞き取り調査を実施しました。

【現状把握1-1】

食事の時間を楽しみにしていますか？

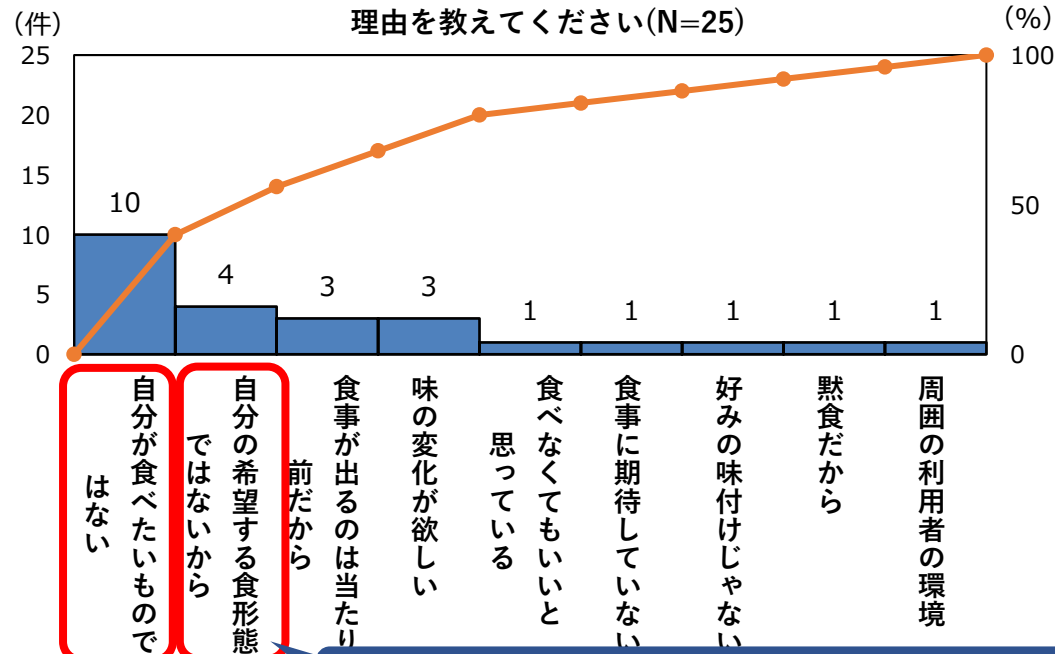
食事が楽しみでないと答えた利用者の方が約3割いた！

楽しみでない利用者の方は「食べたいものではない」「希望する食形態ではない」と考えていた！



【現状把握1-2】 現状把握1-1で「どちらでもない」「いいえ」と答えた方

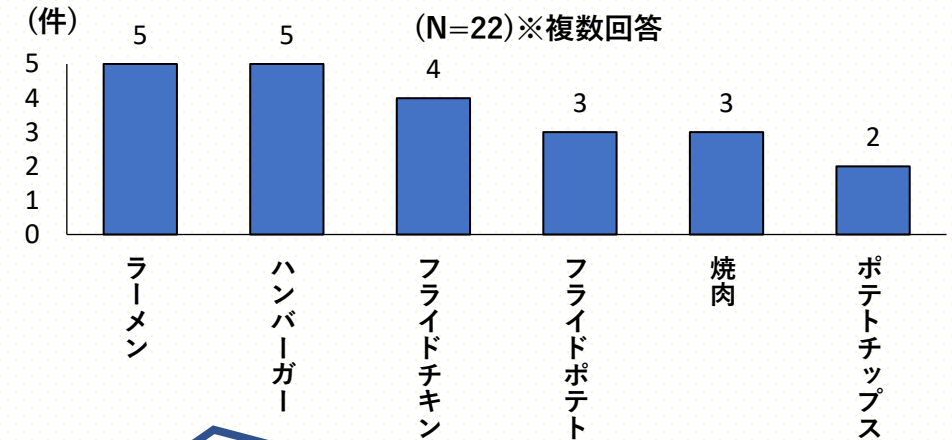
理由を教えてください(N=25)



上位2項目に着目！

【現状把握1-3】

現状把握1-2で「自分が食べたいものではない」と答えた方、食べたい食事は何ですか？



ラーメンやハンバーガー、フライドチキンなどが食べたいと答えていた！

しかし…

食べたいものを優先すると栄養が偏り病気になるってしまう💧
バランスのいい食事の大切さを理解して頂けるように、職員から伝えていく必要がある！

【現状把握1-4】

現状把握1-2で「自分の希望する食形態ではない」と答えた4名の利用者の方について整理しました。

対象者	性別	年齢	現在の食形態	希望の食形態
aさん	男性	70	一口食	普通食
bさん		72	ソフト食	一口食
cさん	女性	52	ミキサー食	普通食
dさん		76	ソフト食	普通食

～看護師・管理栄養士・職員での話し合い～



看護師

この4名はそれぞれ疾患があり、現在の食形態が望ましいです！
のどに詰まったり、むせたりすると大変ですからね💧



管理栄養士

なぜ現在の食形態で召し上がっているか、4名の方に理解して頂くことも必要ですね！



利用者の方一人ひとりに合った食形態の食事が準備されていることを伝えられていない💧



利用者の方に上手に伝えられるようにせいわ園での食事についての取り組みを整理してみよう！

現状把握2 せいわ園の食事に関する取り組みについて整理

【現状把握2-1】行事食やおやつについて整理しました。

お楽しみ会

毎月様々な
レクリエーションの実施と
共に、おいしいおやつを
召し上がって頂く

四季の 行事

節句等、季節行事に
合わせた食事や
おやつを召し上がって頂く

オーダー メニュー

月に1回、昼食時に
好きなメニューを
選んで頂く

おやつ

毎週土曜日・祝日に
召し上がって頂く
※スナック菓子やプリンなど

誕生会

月1回、月の誕生者の
皆さんにおやつの時間に
ケーキなどをデコレーションした
バースデープレート
を準備し召し上がって頂く

＜管理栄養士＞
「Aさんはこれが
好きだから
このパンにしよう♪」

オーダーメニュー当日
スーパーでの
買い出しの様子
～パン売り場～



【現状把握2-2】管理栄養士の取り組みについて聞き取り調査を行ないました。

【現状把握2-3】職員の取り組みについて整理しました。

管理栄養士
のこだわり

【健康】 栄養管理

・栄養バランスを整える

【安全】 リスク マネジメント

・味見は複数の調理員で確認
・嚥下咀嚼がしやすいように
全体的に柔らかめの食事にする
・一人ひとりに合った食形態で
準備する

【楽しみ】 利用者の方の 好みの反映

・味や食材に変化をつける
・オーダーメニューやお楽しみ会
で希望を叶える

職員が取り組んでいることは…？

利用者の方
からの要望
受付

嗜好調査の
実施

行事食の検討

職員間での
情報共有

残食状況の
把握・記録

利用者の方の
体調面の把握

管理栄養士に
報告・相談



【現状把握2-4】おいしい食事をつくる委員会の取り組み

おいしい食事をつくる委員会とは

- 月1回委員会の開催
- 年2回嗜好調査の実施

管理栄養士

利用者の方に参加して頂き、
計12名で活動しています。
直接意見をお聞きしています！

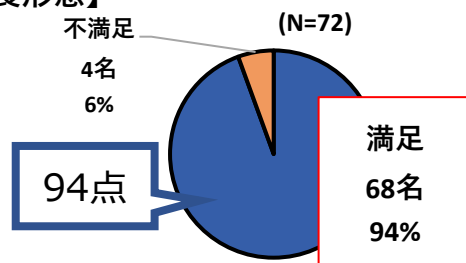
**利用者の方
(代表 4名)**

**調理委託会社
(調理員)**

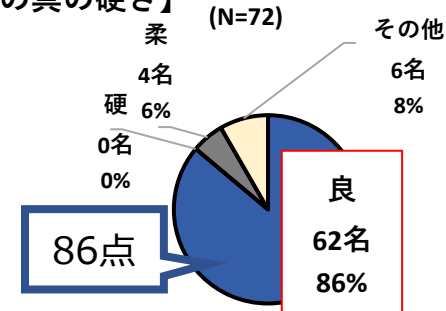
職員 6名

調査項目		評価
食形態		満足・不満足
主食		満足・不満足
汁物	味付け	良・濃・薄・その他
	硬さ(具)	良・硬・柔・具なし その他
	量(具)	良・多・少・その他
	温度	良・熱・冷・その他
主菜	味付け	良・濃・薄・その他
	硬さ	良・硬・柔・その他
	量	良・多・少・その他
副菜	味付け	良・濃・薄・その他
	硬さ	良・硬・柔・その他
	量	良・多・少・その他
色彩		良・悪・普

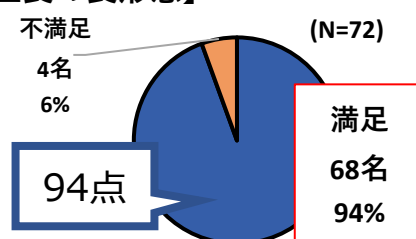
【食形態】



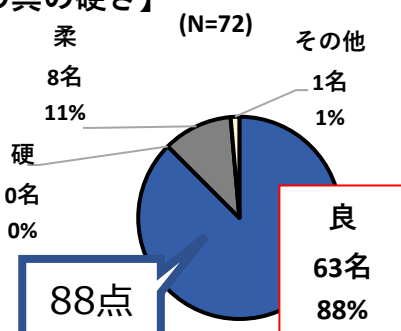
【主菜の具の硬さ】



【主食の食形態】



【副菜の具の硬さ】



嗜好調査
(9月・3月)

嗜好調査とは・・・？

利用者の方の好みや食事に対する意見を知ること、献立内容や調理の仕方等の食事に関する様々なことを見直し、利用者の皆さんに満足して頂ける食事をご用意することを目的とする調査です。

令和5年3月に実施した嗜好調査から、特に**安全面**への配慮が見られる

【食形態】

【主食の食形態】

【主菜の具の硬さ】

【副菜の具の硬さ】

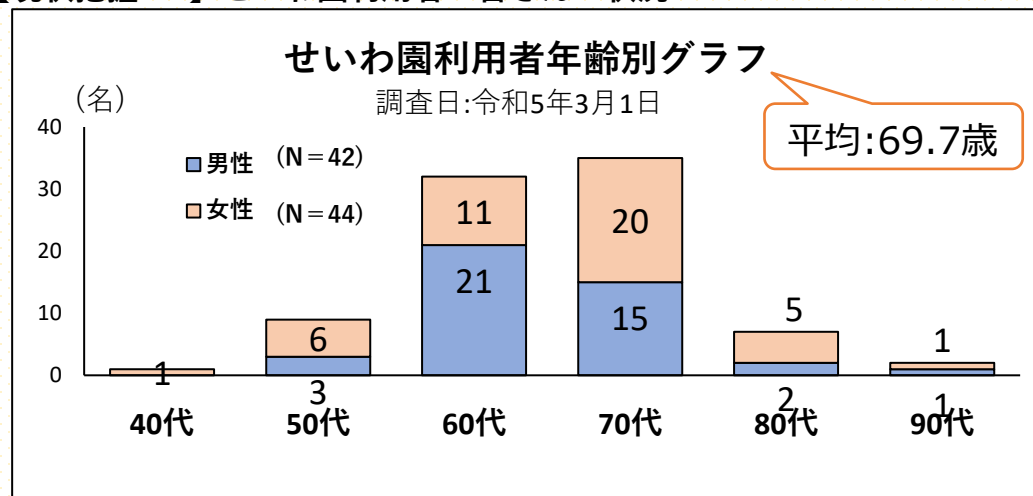
の項目に着目！
安全面に対する利用者の方の
満足度は

90点

※ 4 項目の平均点

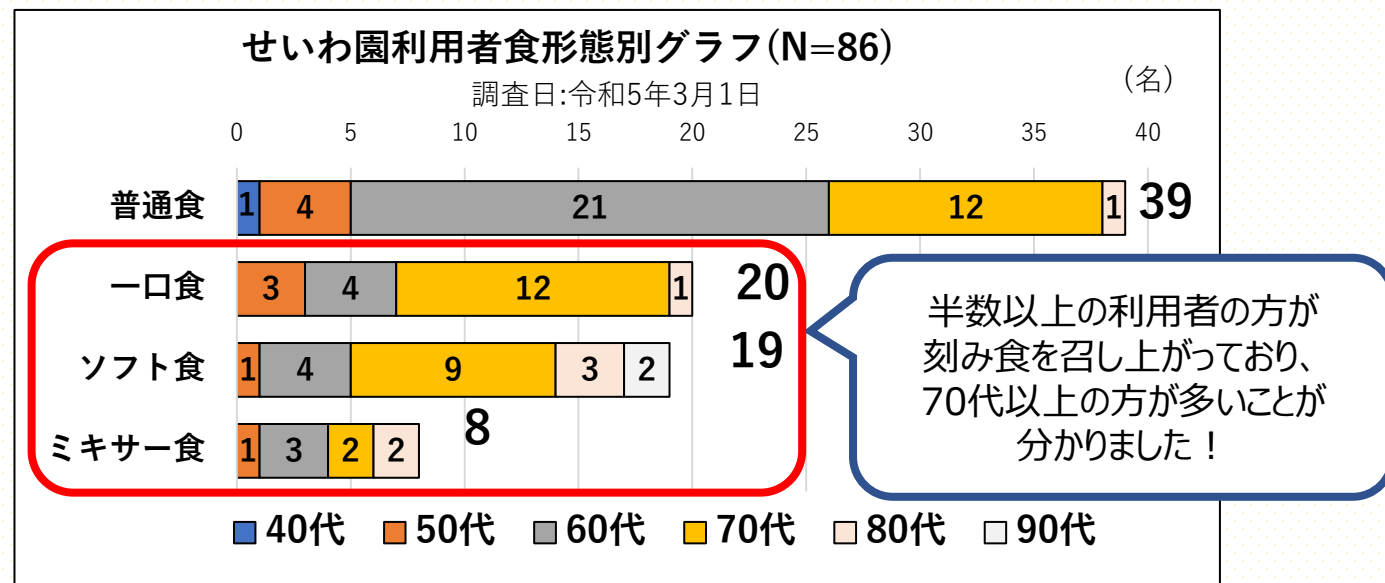
現状把握3 せいわ園の食事について整理

【現状把握3-1】 せいわ園利用者の皆さんの状況



【現状把握3-3】 せいわ園で準備している食形態

【現状把握3-2】 せいわ園利用者の皆さんの食形態



普通食 (39名)



ご自分の歯でむせりなく
召し上がられる方



一口食 (20名)



ご自分の歯もしくは義歯を
使用して召し上がられる方



ソフト食 (19名)



ご自分の歯が少なく
噛む力は低いが
飲み込む力はある方



ミキサー食 (8名)



ご自分の歯がなく
飲み込む力が低い方



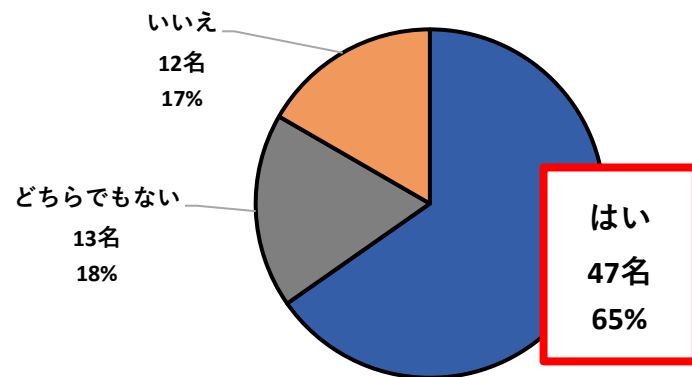
現状把握4 利用者の方へアンケート

回答可能な利用者の方72名にアンケート調査を実施しました。【調査期間:令和5年4月1日～4月14日】

【現状把握4-1】

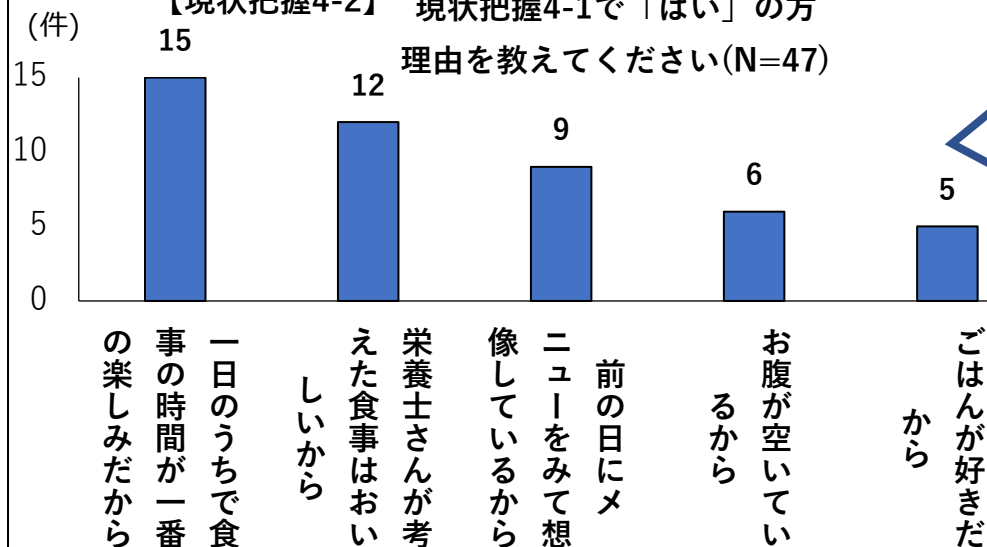
食事の時間を楽しみにしていますか？

(N=72)



【現状把握4-2】

現状把握4-1で「はい」の方
理由を教えてください(N=47)

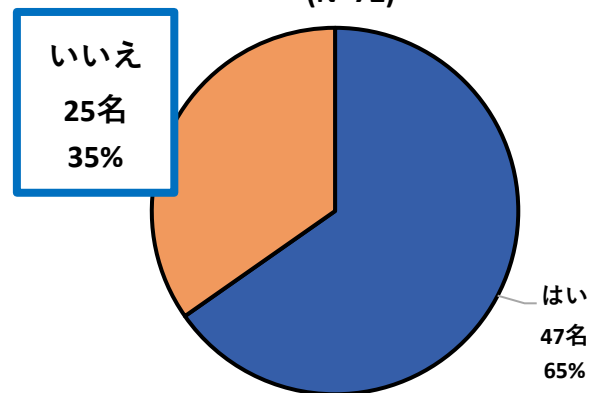


約6割の利用者の方が食事を楽しみだと感じていて、利用者の方たちにとって食事が一番の楽しみになっていた！

【現状把握4-3】

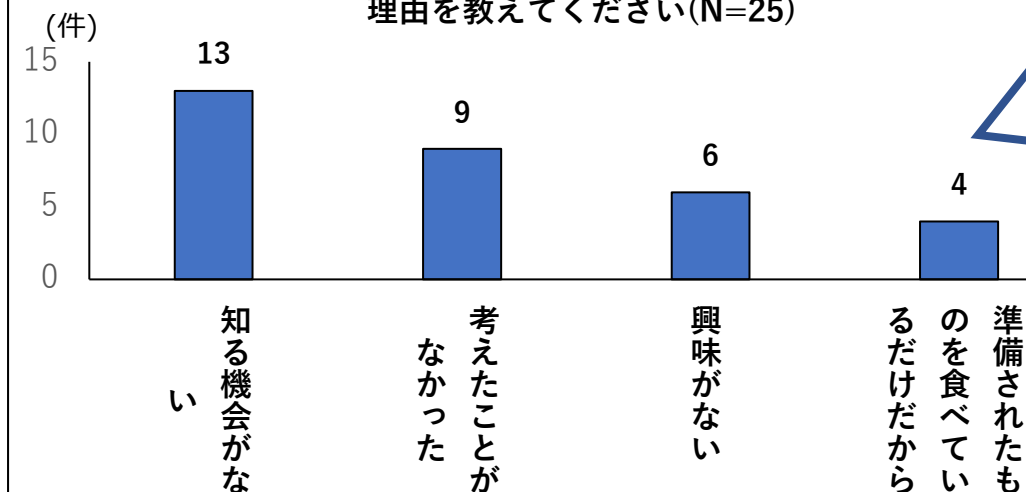
食事を摂ることの大切さを知っていますか？

(N=72)



【現状把握4-4】

現状把握4-3で「いいえ」と答えた方
理由を教えてください(N=25)



約3割の利用者の方が食事を摂ることの大切さを知っておらず、「知る機会がない」ことが分かった！

現状把握5 食事の評価を比較

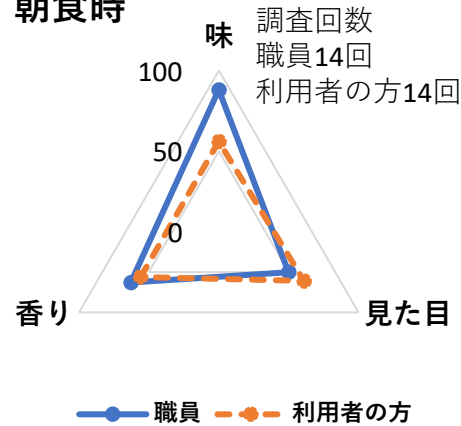
回答可能な利用者の方72名と調査期間中に検食(計32回)を実施する職員12名に食事の「味」「見た目」「香り」の3項目について**100点満点中何点だったか調査しました！**

利用者の方と職員の点数をそれぞれ平均化し、評価を比較しました！

調査期間：令和5年4月1日～4月14日

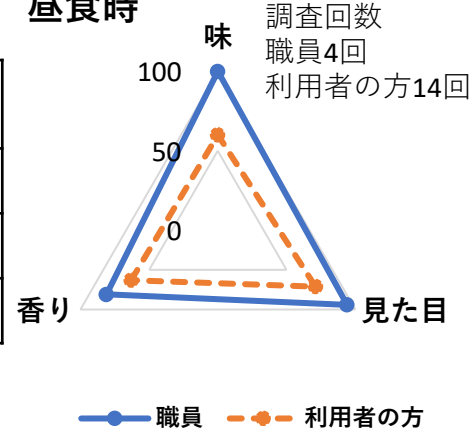
朝食時

	職員	利用者の方
味	88	56
見た目	50	61
香り	63	56



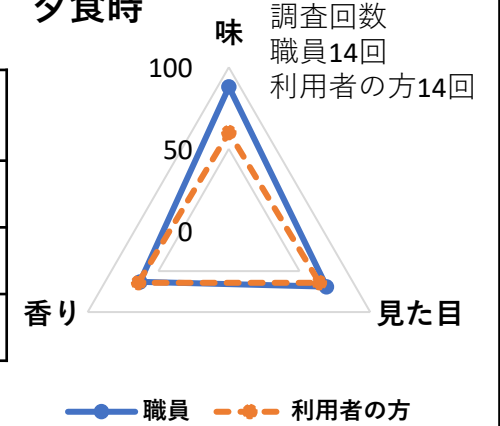
昼食時

	職員	利用者の方
味	100	60
見た目	94	71
香り	81	63



夕食時

	職員	利用者の方
味	88	60
見た目	69	64
香り	63	64

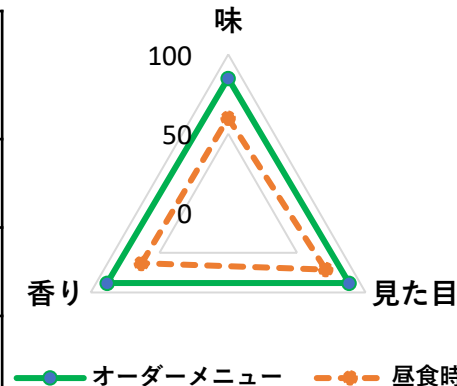


健康的でおいしい！
味付けもしっかりついているし
栄養バランスもいいですね♪

職員

利用者の方の
オーダーメニューと昼食時の比較

	オーダーメニュー (3月24日)	昼食時
味	85	60
見た目	88	71
香り	88	63



オーダーメニューは昼食時に実施しているため、
日常の昼食時と評価を比較した！

オーダーメニューは利用者の方の希望が叶えられているため、「見た目」「香り」「味」の3項目すべてが満点に近いです！
日常の昼食時と差が出ていますね！

メニューは変わり映えしないし
味もいつも同じだなあ…

利用者

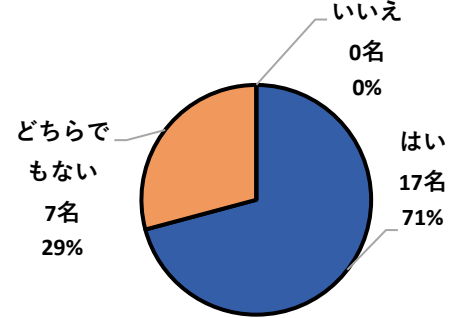
職員と利用者の方では
食事に対する感じ方に差があった！！

現状把握6 職員にアンケートを実施

職員24名にアンケートを実施しました。【調査期間:令和5年4月1日～4月14日】

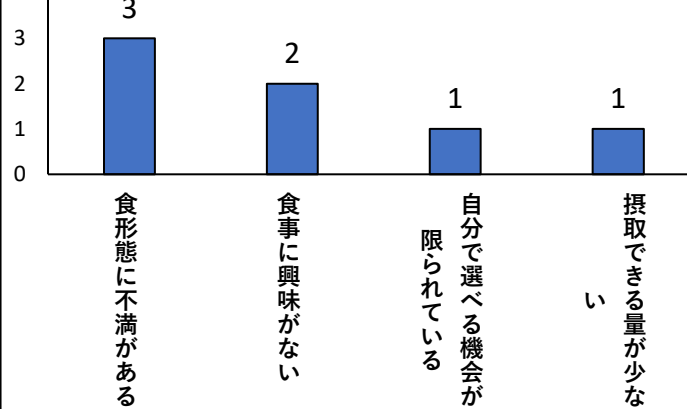
【現状把握6-1】

利用者の方は食事を楽しみに
していると思いますか？(N=24)



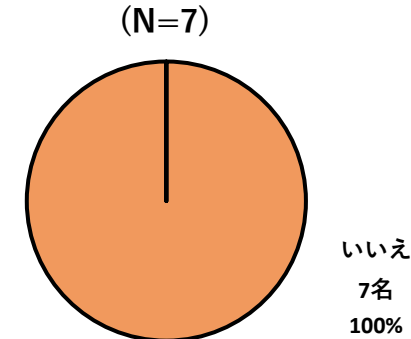
【現状把握6-2】

現状把握6-1で「どちらでもない」と答えた方
理由を教えてください(N=7)



【現状把握6-3】

現状把握6-2の理由に対して、
何か対策を実施しましたか？

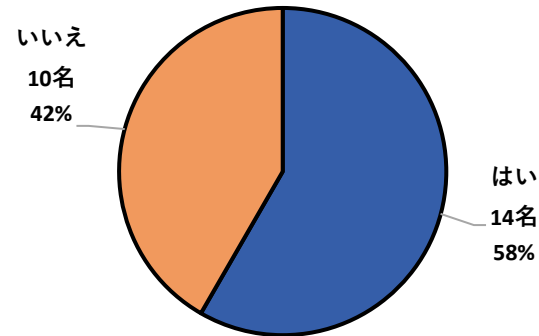


利用者の方が食事を楽しみにしていないと感じていた職員はいたが、対策は実施できていませんでした！



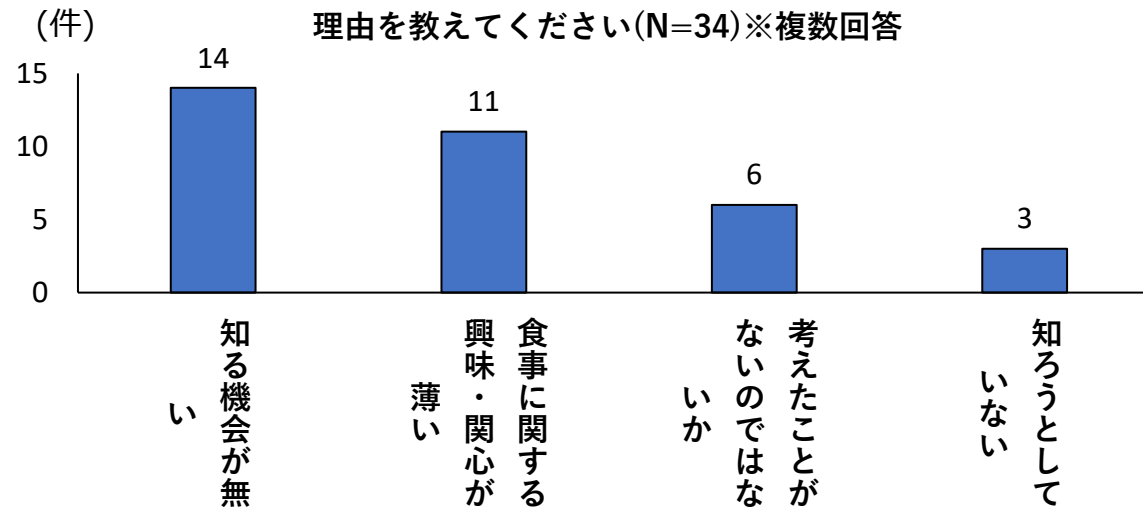
【現状把握6-4】

利用者の方は食事の大切さを
知っていると思いますか？(N=24)



【現状把握6-5】

現状把握6-4で「いいえ」と答えた方、
理由を教えてください(N=34)※複数回答



食事の大切さを知らない理由としては、「知る機会がない」と考える職員が多いですね！



せいわガンバローズが目指すせいわ園の食事とは？

「健康で安全で楽しい食事」

健康

食事を摂ることで栄養を摂ることができ、
身体的基础をつくること・健康につながるこ
と・こころの安定を図ることを理解する！

65点

現状把握
4-3から

安全

食事中に誤飲やつまりなどが起きないよう
に配慮されていることや、利用者の方それ
ぞれの咀嚼・嚥下機能に合った食形態が
準備されていることを理解する！

90点

現状把握
2-4から

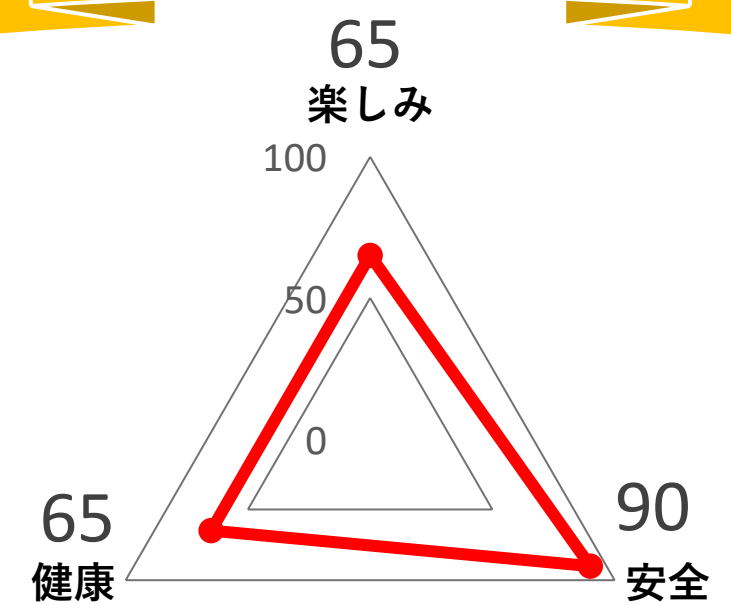
楽しみ

利用者の方の好き嫌いや味の好みなど、
利用者の方の「こういう食事だったらいい
な」という思いが反映されている！

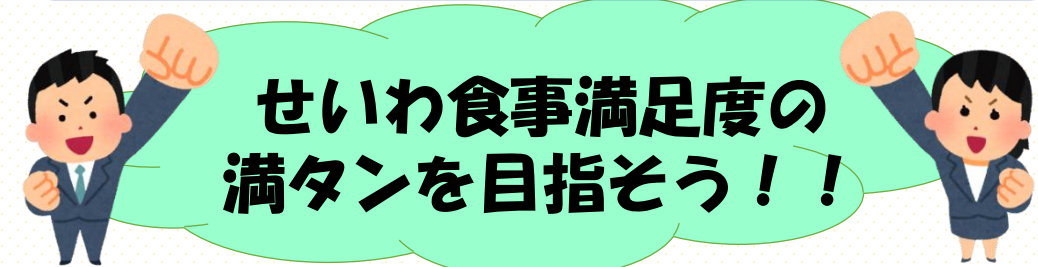
65点

現状把握
4-1から

せいわ食事満足度



「健康」で「安全」な食事であることが最重要！
その上で利用者の方の思いが反映された
「楽しい食事」を召し上がって頂けるようにしたい！！



**せいわ食事満足度の
満タンを目指そう！！**

- ・利用者の方の中で「食べたいものではない」「好みの食形態ではない」などの理由で食事を楽しみにしていない方が約3割いる
- ・一方で食べたいものを優先すると栄養が偏り病気になってしまう恐れがある
- ・せいわ園での食事について、管理栄養士・おいしい食事をつくる委員会・職員それぞれが役割を持ち取り組んでいる
- ・コロナ禍で少しでも食事の楽しみが増えるように、オーダーメニューやお楽しみ会のおやつを充実させている
- ・利用者の方の中で約3割の方が食事の大切さを知らない
- ・利用者の方と職員で食事の評価を比較したところ、食事に対する感じ方に差がある
- ・利用者の方の食事への意識を向上することで、理解を深めていく必要がある

利用者の方全員に管理栄養士や職員の思いが伝わるとともに
「健康で安全で楽しい食事」を召し上がって頂けるように
活動を進めていこう！！

7、目標の設定

【現状把握1-2】より

食事が楽しみでない理由
25件を

7月10日
までに

80%減の
5件にする！

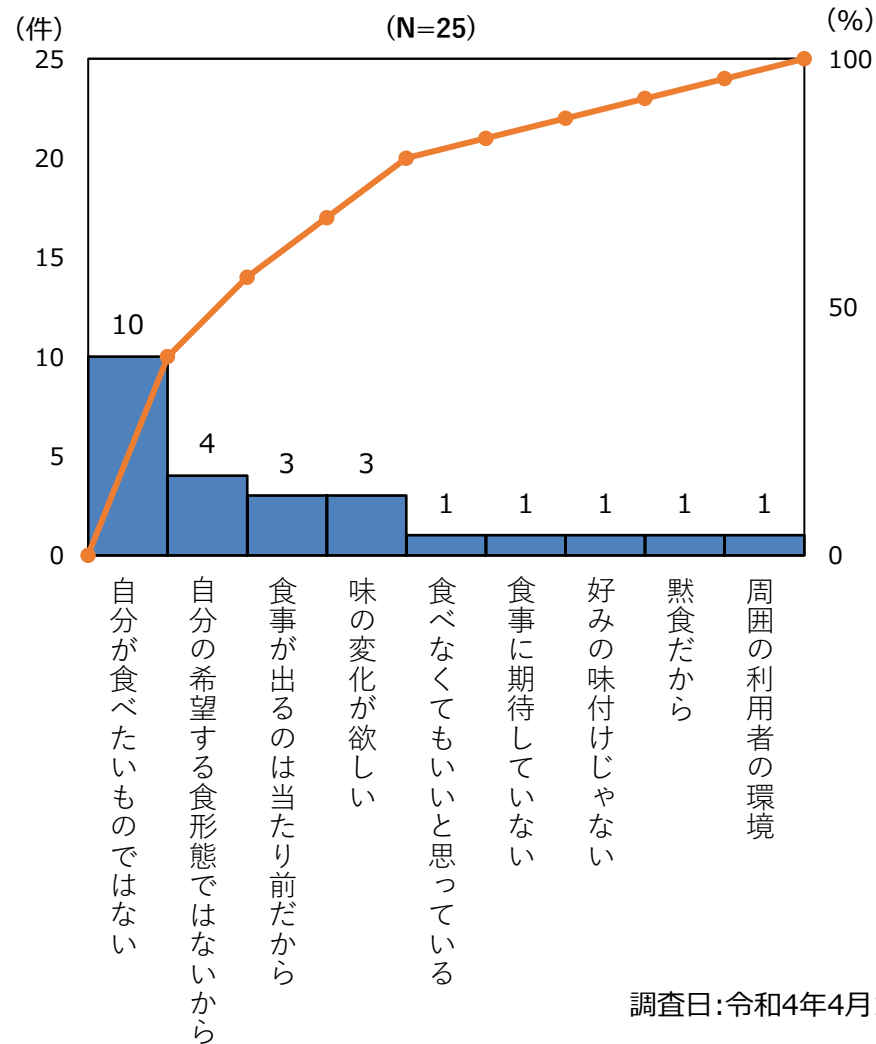
根拠は…

上位4項目の要因を減らす事で、利用者の方が食事を楽しみにしていない理由が減り、健康で安全で楽しい食事を召し上がって頂けると思ったから

【現状把握1-2】

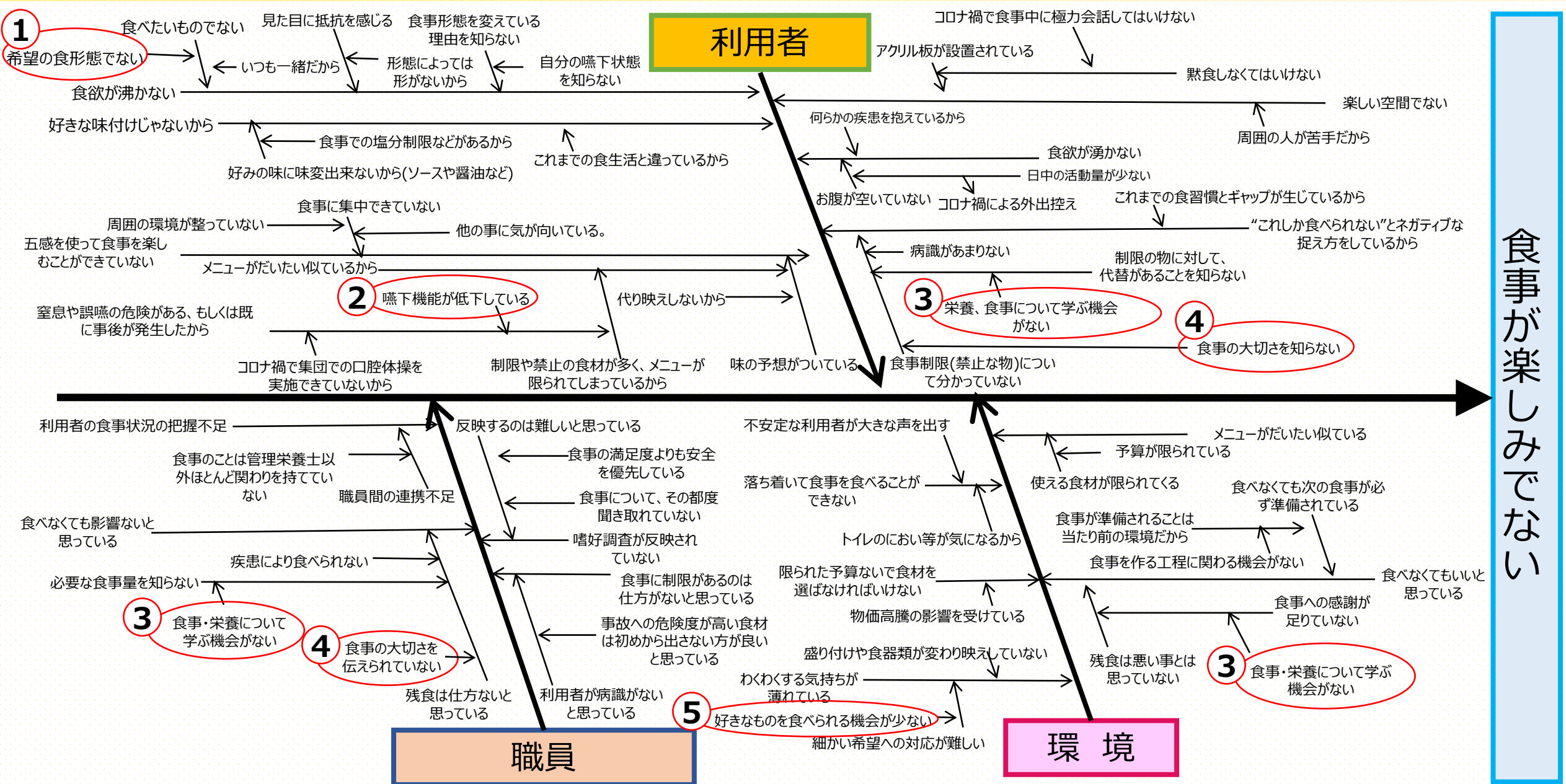
現状把握1-1で「どちらでもない」「いいえ」と答えた方、理由を教えてください

(N=25)



調査日:令和4年4月10日

8、要因解析



9、対策の立案

利用者の方が食事を楽しむには

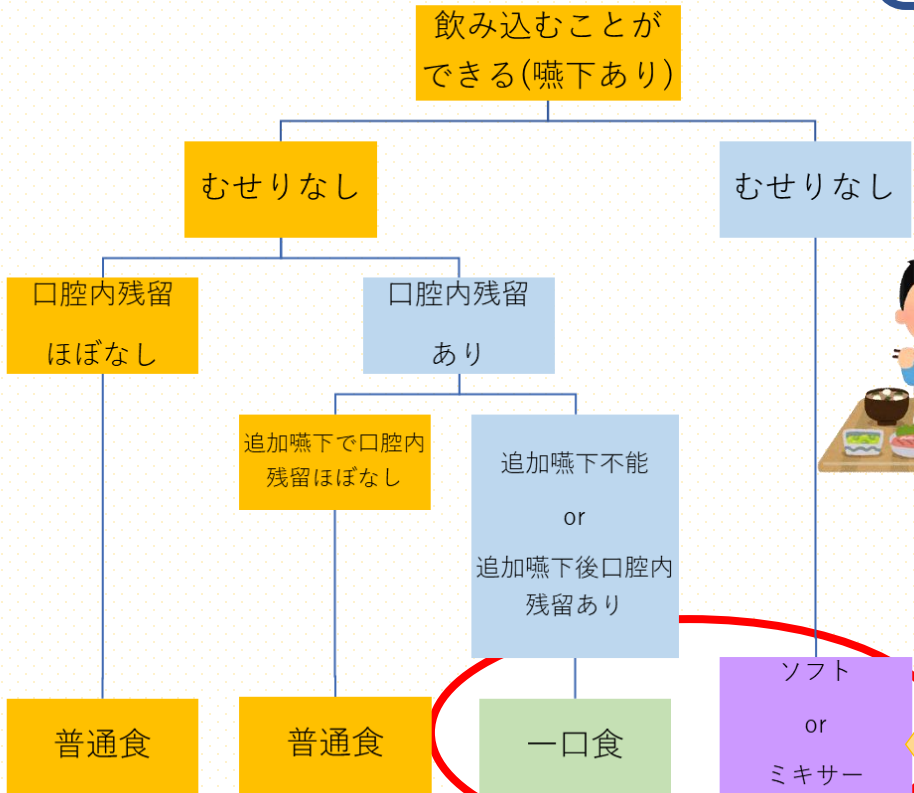
一次手段	二次手段	対策案	期待効果	実現性	コスト	スピード	評価点	対策案評価
①希望の食形態にする	自分の嚥下状態を知り、食形態を理解する	嚥下診断を行なう	◎	◎	◎	◎	81	採
②嚥下機能を向上させる	口腔体操を行なう	口腔体操の時間を改めて設ける	◎	◎	◎	◎	81	採
③食事と栄養について知る	食事と栄養について知る機会を作る	食事と栄養について定期的に勉強会を行なう	◎	◎	◎	◎	81	採
④利用者の方が食事の大切さを知る	食事の大切さについて知れるものを作る	給食だよりを作成する	◎	○	○	△	12	
④職員が食事の大切さを伝える	食事の大切さについて伝えられるものを作る	食事の大切さについてポスターを作成し掲示する	◎	◎	◎	◎	81	採
		デリバリー会社を利用する	◎	△	△	△	3	
⑤好きなものを食べられる機会を増やす	好きなものを食べられる機会を作る	誕生会の日にはバースデーメニューをお出しする	◎	◎	◎	◎	81	採

対策案	どうする	担当者	場所	いつ	対象者
①嚥下診断を行なう	せいわ園独自の反復唾液嚥下テスト(せいわ嚥下チェック)を実施し、看護師、管理栄養士、職員で食形態を把握していく(対策の実施1)	宗形 大越	医務室	5/25～ 6/9	利用者全員
②口腔体操の時間を改めて設ける	コロナ禍で中止していた口腔体操を、発声のない新たな口腔体操にして実施する (対策の実施2)	リハビリ班 菅野 宗形	DHルーム	5/30～	利用者 全員
③食事と栄養について 定期的に勉強会を行なう	①食事・栄養についての勉強会を利用者の方に実施する (対策の実施3)	おいしい食事をつくる 委員会 国分 大越	多目的ホール	5/25～ 5/31	利用者
	②食事・栄養についての研修会を職員に実施する (対策の実施3)		カルチャールーム	6/5～ 6/9	職員
④食事の大切さについて ポスターを作成し掲示する	食事の大切さについてのポスターを作成し掲示することで利用者の方に理解を深めていただく(対策の実施4)	国分 橋本	各館の 掲示板	6/1～	利用者
⑤誕生会の日 に バースデーメニューをお出しする	毎月1日にその月の誕生者の利用者の方に食べたいメニューをお聞きし、誕生会当日の昼食時に「バースデーメニュー」を召し上がっていただく(対策の実施5)	橋本 後藤	食堂ホール	メニューの 聞き取り 6/1 誕生会実施日 6/18	利用者

せいわ嚥下チェックを実施！

利用者の皆さんに安心・安全に食事を楽しんでいただくためには、一人ひとりにあった食事形態での食事提供が必要となります。食事形態を決定する為に高齢の利用者の方にも食べやすく、誤嚥事故等の心配の少ない適切な食事形態を提供する為には的確な判定が必要となります。

せいわ嚥下チェッカー



実施方法

フードテストを基準に、①反復唾液嚥下②フードテストを看護師、管理栄養士、理学療法士と協力しせいわ園の利用者の方の状態に合わせて実施しました！



ご自分の嚥下状態を知ること、安心・安全に食事を楽しむことが出来る食事形態について利用者の方に理解して頂きました。また、口腔体操に参加する方も増え意識が高まりました！

口腔体操で訓練することで食形態をアップすることができるかも！

実施場所：食堂ホール

実施日時・実施人数(76名)

①5月29日	9時30分～10時30分	8名
②5月30日	9時30分～10時30分	8名
③5月31日	9時45分～10時45分	7名
④6月1日	9時45分～10時45分	8名
⑤6月2日	9時30分～10時30分	7名
⑥6月5日	9時30分～10時30分	7名
⑦6月6日	9時30分～10時30分	7名
⑧6月7日	9時30分～10時30分	9名
⑨6月8日	9時30分～10時30分	7名
⑩6月9日	9時30分～10時30分	8名

これまでなぜこの食形態なのか理解できていなかった方も、自分の体調を知る事で、安全に食事をする事の大切さを知ることが出来、また、食事形態を見直すきっかけの指標となりましたね！



NEW！4つの効果別口腔体操を実施！

1

口・舌の動きをスムーズにする体操

- ・(唇を中心とした)口の体操
- ・(唇と)ほほの体操
- ・舌の体操(舌圧訓練)
- ・唾液腺マッサージ



2

飲み込むパワー(嚥下機能)をつける体操

- ・開口訓練
- ・おでこマッサージ
- ・ごっくん体操



3

噛むパワー(咀嚼機能)をつける体操

- ・咀嚼訓練



4

舌のパワーをつける体操

- ・舌トレーニング



1週間でどの体操を重点的に取り組むかを予定を決めて、利用者の方、職員ともに周知徹底を図りました！

月	火	水	木	金	土	日
	 		 		 	 

別館



実施は3食の中で最も噛む力や飲み込む力が必要となる昼食前の実施とし、時間は11時を目安に本館1階・2階、別館で場所を分けて感染症対策も行ないながら口腔体操を実施！

“ほほの体操”は毎日1日3回(朝・昼・夕)取り組んでいるうがいの時間にも取り入れて、利用者の方に生活の中で自然と口腔体操を取り入れてもらうことができました！

特に、嚥下状態で心配がある利用者の方には、個別で毎食の前に発声を伴う口腔体操を実施！



個別での口腔体操は
①「あ」「え」運動
②「ぱ・た・か・ら」
それぞれ10回ずつ
行ないました！



本館 2階



本館 1階

新しい口腔体操は発声が少なく、動作もひとつひとつが簡単だから、感染症対策を取りながら短い時間で毎日取り入れることができました！
また、個別で発声が必要な利用者の方は口腔体操を重点的に行うことで、自分で食事を食べる楽しみを継続することができましたね！



利用者の方を対象に「せいわ食事まんぞく講座」を実施！

実施方法

管理栄養士を中心に食育ピクトグラム（農林水産省が作成している、食育の取り組みを分かりやすく単純化して表現したもの）を使用して、“みんなで楽しく食べること”、“よく噛んで食べること”、“バランスよく食べること”について皆さんに勉強会を開催しました！

せいわ園がある郡山市の
「第四次郡山市食育推進計画」を参考にしました！



みんなで楽しみながら食べる
食事で心も身体も元気に
しましょう！



必要な栄養素を過不足なく
摂る為には、色々な食べ物を
バランスよく食べることが必要で
す！



よく噛んで食べることは早食いを
予防し、満腹感が得られやすくなり、
肥満予防につながります！



よく噛んで食べることは早食いを
防止し、満腹感を感じることが
できます！そしてよく噛む事は食材
の味を楽しむ事につながります！

もっと味わって
食べてみよう！

実施場所：多目的ホール

実施日時・参加人数（計35名）

- ①5月25日 9時30分～10時30分 6名
- ②5月26日 10時30分～11時30分 7名
- ③5月29日 13時30分～14時30分 5名
- ④5月30日 13時45分～14時45分 8名
- ⑤5月31日 13時30分～14時30分 9名

職員に向けて「せいわ ^{カット} K A T 食事研修会」を実施！ (健康)(安全)(楽しい)

実施方法

管理栄養士を中心に主に栄養と身体と心について研修会を実施！



実施場所：カルチャールーム

実施日時・参加人数（計24名）

- ①6月5日 14時30分～15時30分 5名
- ②6月6日 13時30分～14時30分 5名
- ③6月7日 13時45分～14時45分 5名
- ④6月8日 14時45分～15時45分 5名
- ⑤6月9日 13時30分～14時30分 4名

必要な栄養が不足してしまうと、
「やる気が出ない」「眠りが浅い」「何だかだるい」など
心と体の不調や悩みに繋がります。



食事について

- ・3食バランスよく食べることが大切
- ・特に朝食は体内時計を整える



栄養について

- ・3食の食事ですり足りない栄養は補助食品を使う
- ・嚥下機能にあった食事を召し上がって頂く



心と体について

- ・心を整えるためには、楽しんで美味しく食べることが大切
- ・食事は心の不調を整える



大変勉強になりました！！



バランスの良い食事を食べることは大切だったけど、何となくわかっていただけ、栄養不足が心の不調に繋がるなんて知りませんでした！
食事が大切だと改めて感じました！

食事と栄養について正しい知識を取り入れることで、より一層利用者の皆さんに食事の大切さを伝えることの重要性を理解しました！



ポスターを作成！

健康な体の為に必要な栄養についてポスターを作成し、館内に分かりやすく掲示しました！



本館 1階



本館 2階



別館



ポスター掲示の他、食事前に利用者の方に「よく噛んで食べましょう！」などの声かけを行ないました！

誕生会当日の昼食時に「バースデーメニュー」を準備し その月の誕生者の方に召し上がって頂きました♪

実施日：6月18日 対象者：6月誕生者の方5名

管理栄養士と誕生会担当職員が
6月に誕生日を迎える利用者の方5名に
特別メニューの聞き取りを実施(6月1日)



管理栄養士 誕生会担当職員



Bさん

食べたいメニューを
教えてください！

ピザが
いいなあ

Aさん

天丼が
食べたい
です

Cさん

天ぷらか
天丼が
いいなあ

Dさん

お蕎麦が
食べたいです

ラーメンが
いいですねえ

利用者の方が希望した
バースデーメニュー
を準備しました！！



Eさん

誕生会当日(6月18日)の昼食時に召し上がって頂きました♪

バースデーメニュー

Aさんのメニュー
～ピザ～



BさんとCさんのメニュー
～天丼～



Dさんのメニュー
～蕎麦～



Eさんのメニュー
～ラーメン～



好きな
メニューを
食べられて
うれしい！

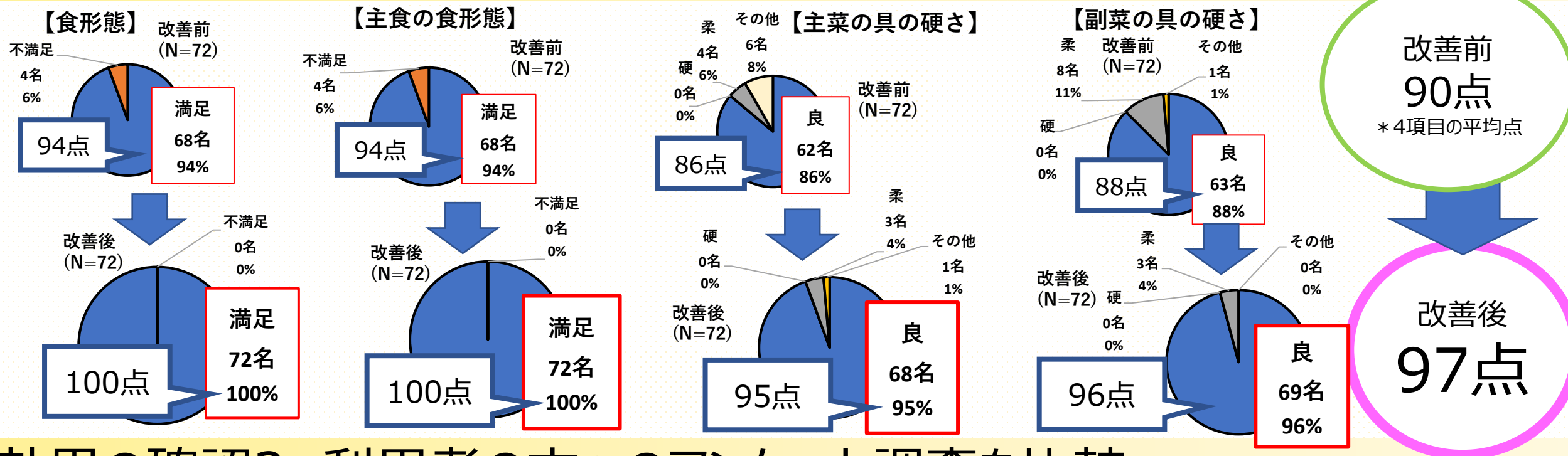
オーダーメニュー
以外の日にも好き
なメニューを選べ
ていいですね♪



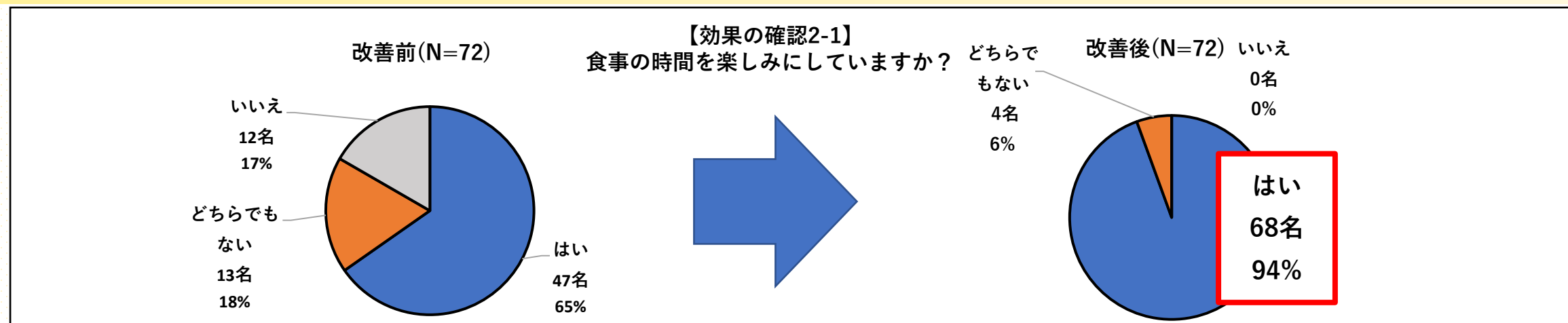
自分の誕生月に
好きなメニューを
2回も選ぶことができ
とても嬉しいです！
来年の誕生会まで
元気に過ごすぞ～！



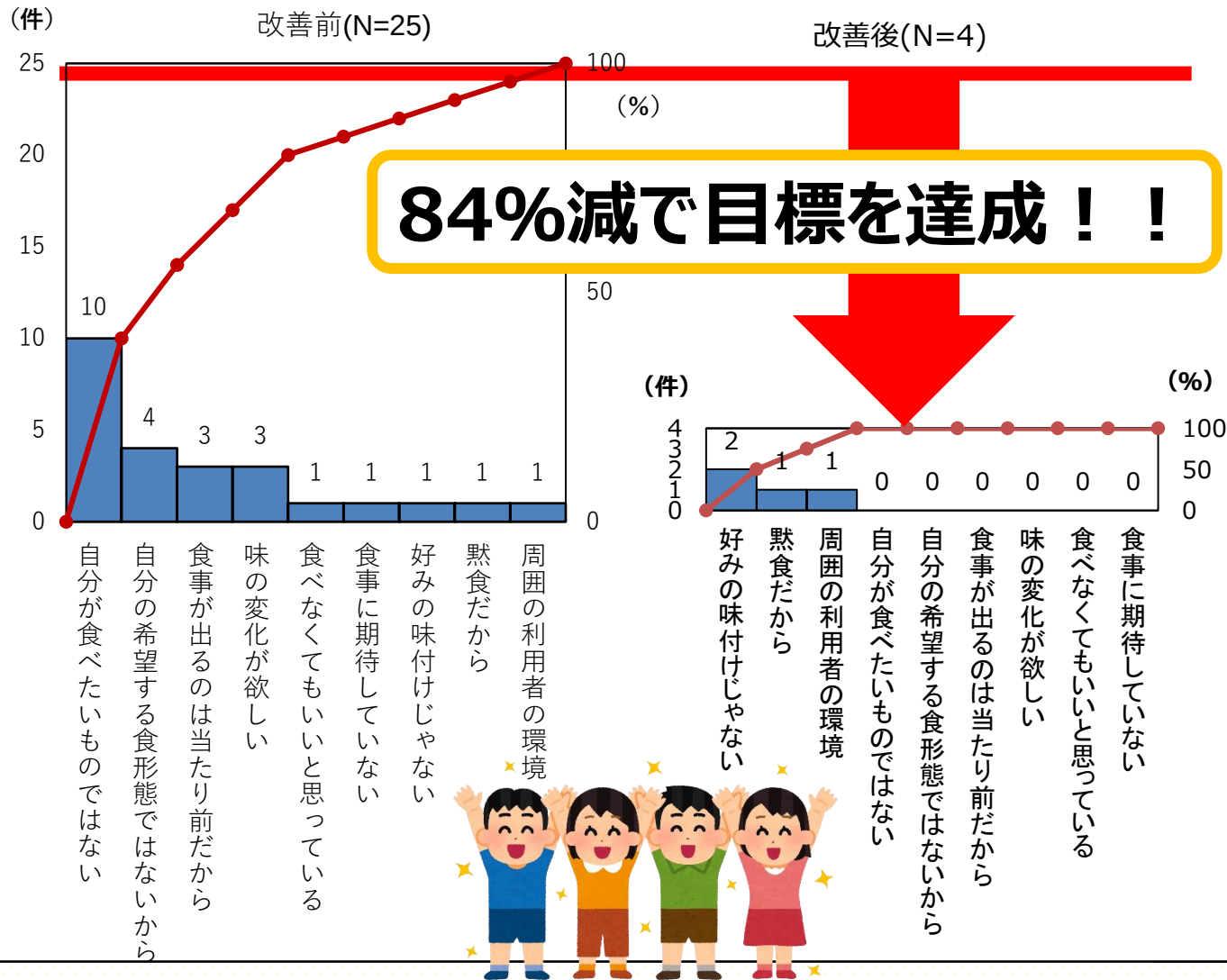
11、効果の確認1 嗜好調査を比較



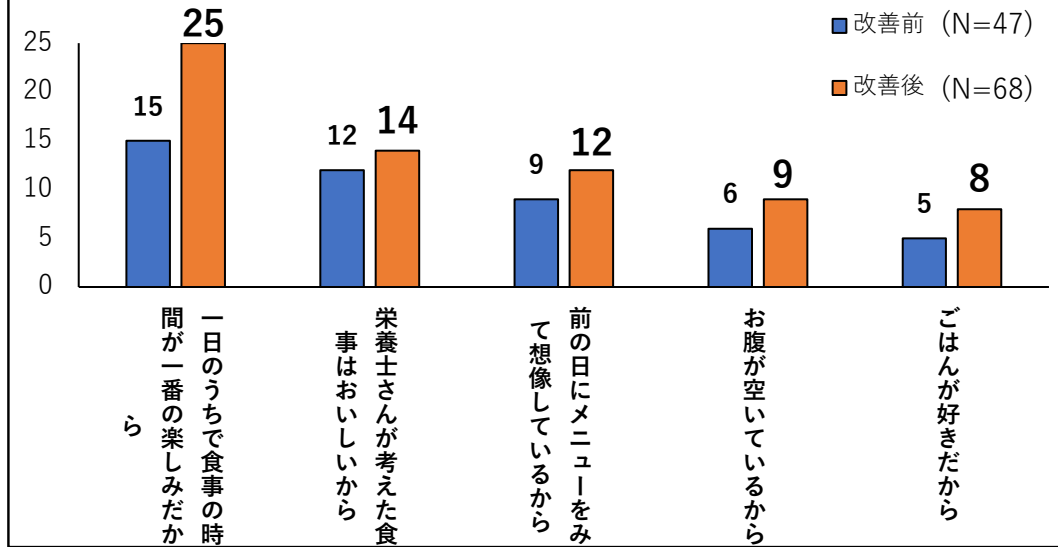
効果の確認2 利用者の方へのアンケート調査を比較



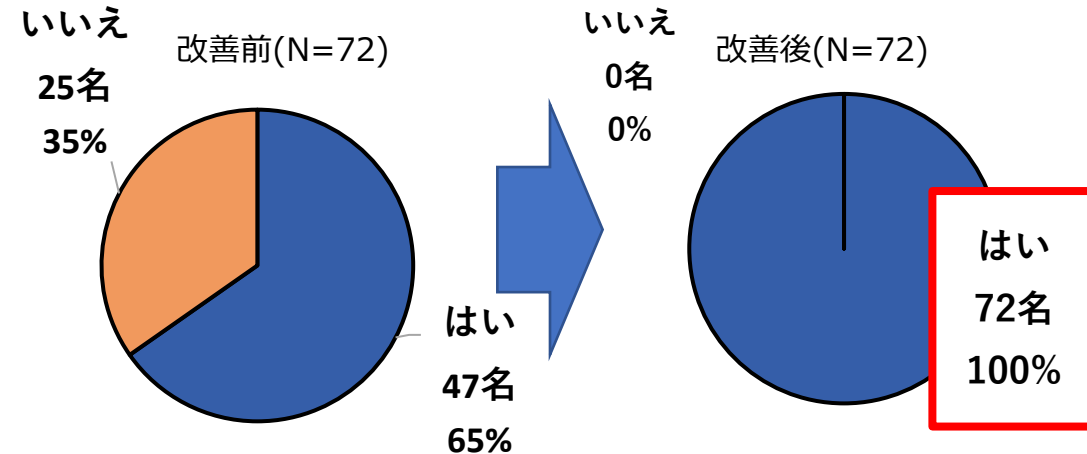
【効果の確認2-2】
効果の確認2-1で「どちらでもない」「いいえ」と答えた方
理由を教えてください



【効果の確認2-3】
効果の確認2-1で「はい」と答えた方、理由を教えてください

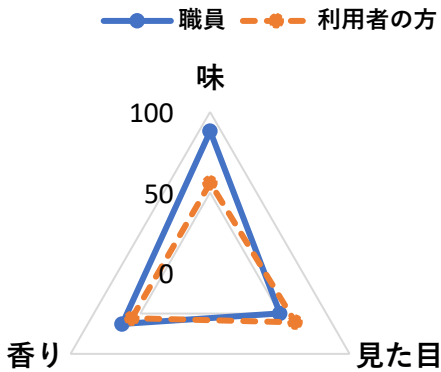


【効果の確認2-4】
食事を摂ることの大切さを知っていますか？



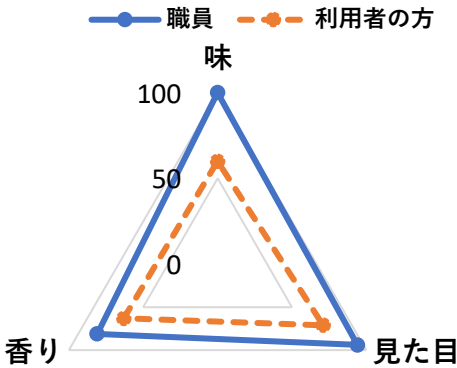
【改善前】 朝食時

	職員	利用者の方
味	88	56
見た目	50	61
香り	63	56



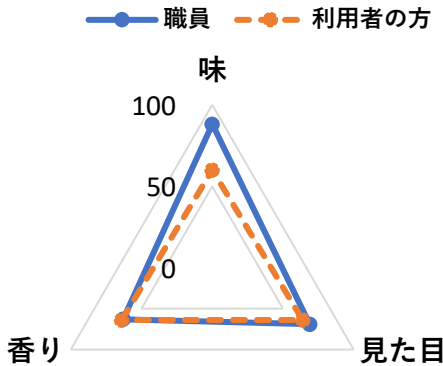
昼食時

	職員	利用者の方
味	100	60
見た目	94	71
香り	81	63



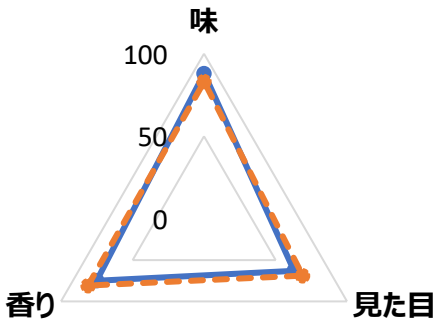
夕食時

	職員	利用者の方
味	88	60
見た目	69	64
香り	63	64

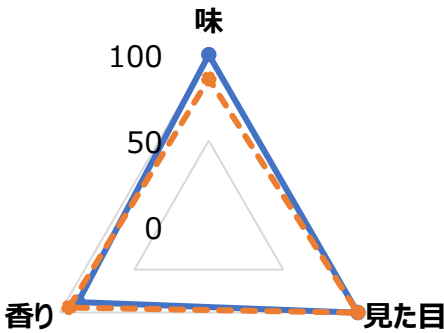


【改善後】

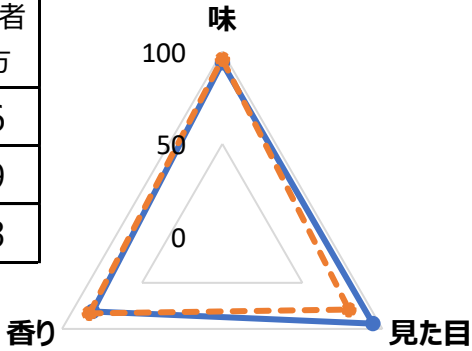
	職員	利用者の方
味	88	83
見た目	63	69
香り	75	81



	職員	利用者の方
味	100	86
見た目	100	100
香り	88	94



	職員	利用者の方
味	94	96
見た目	94	79
香り	81	83



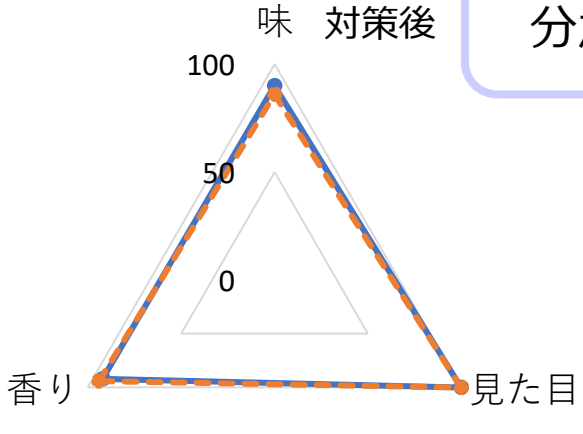
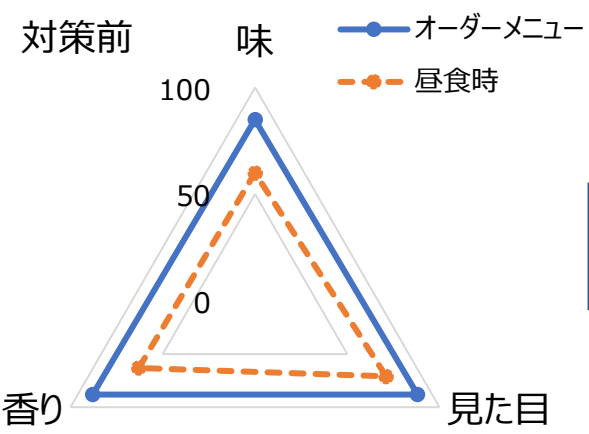
職員と利用者の方の食事への感じ方の差が縮まりましたね！

効果の確認3

昼食時とオーダーメニューの比較

食事の大切さが
分かりました！

	オーダーメニュー (3月24日)	昼食時
味	85	60
見た目	88	71
香り	88	63

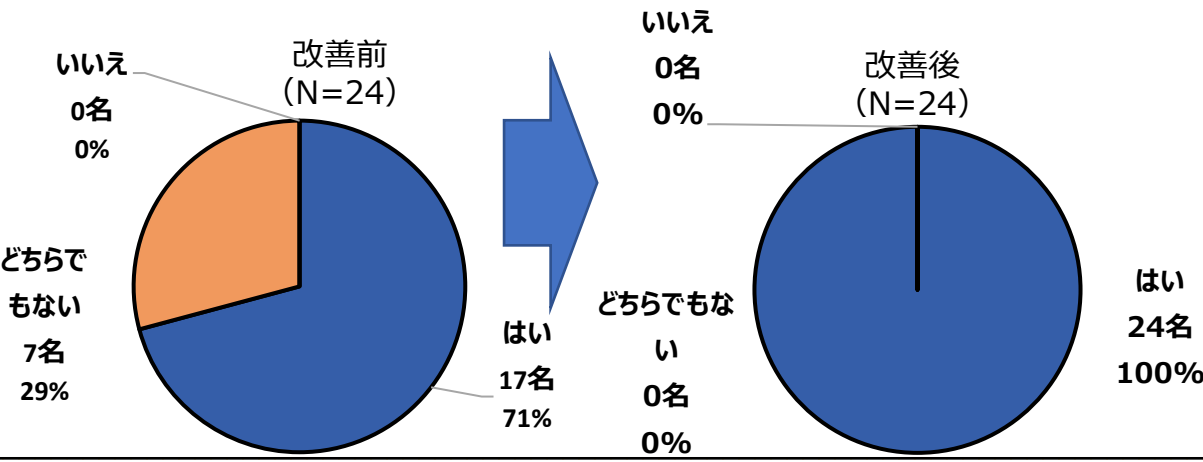


	オーダーメニュー (6月14日)	昼食時
味	90	86
見た目	100	100
香り	92	94

効果の確認4 職員アンケートを比較

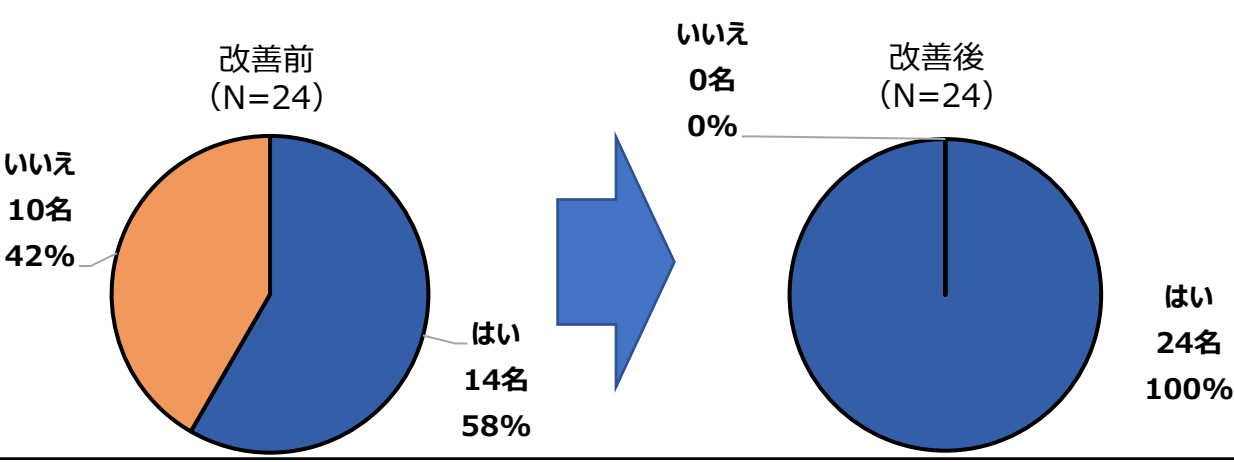
【効果の確認4-1】

利用者の方は食事の時間を楽しみにしていますか？



【効果の確認4-2】

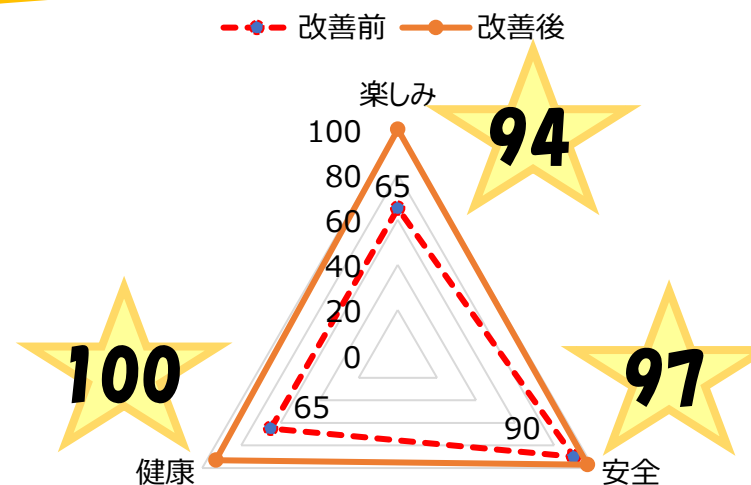
利用者の方は食事の大切さを知っていますか？



効果の確認のまとめ

	改善前	改善後
健康	65点 【現状把握4-3】	100点 【効果の確認2-4】
安全	90点 【現状把握2-2】	97点 【効果の確認1】
楽しみ	65点 【現状把握1-1】	94点 【効果の確認2-1】

せいわ食事満足度



それぞれに対策を行なったことで、
せいわ食事満足度が満タンになりました！！



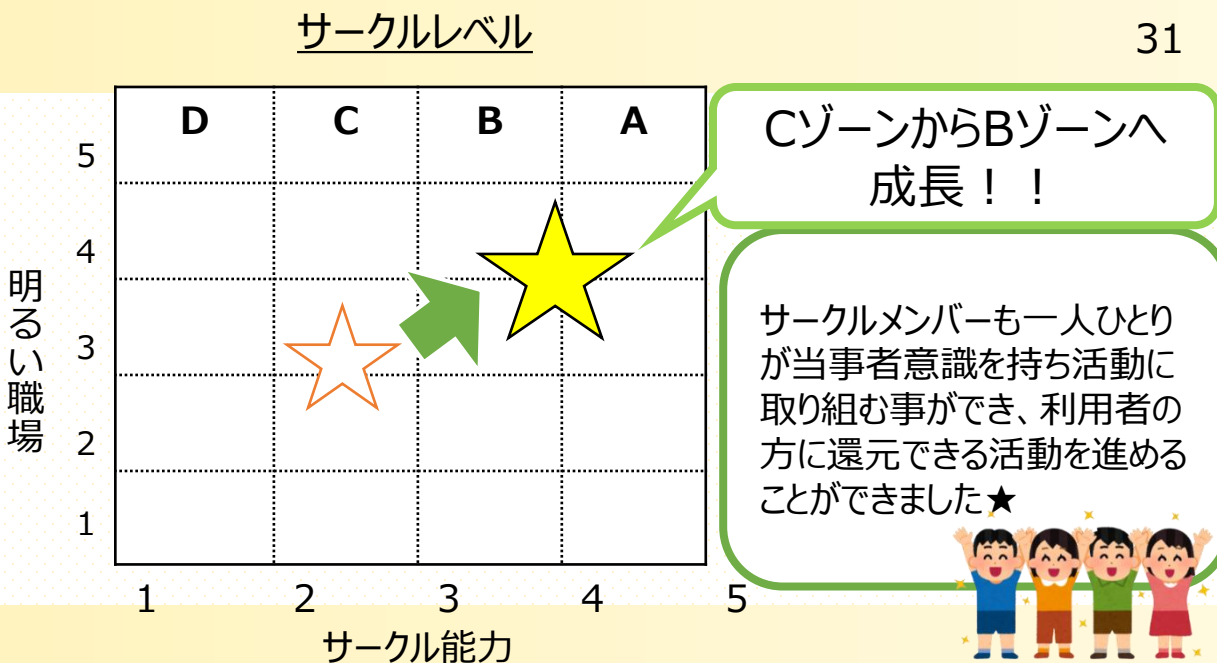
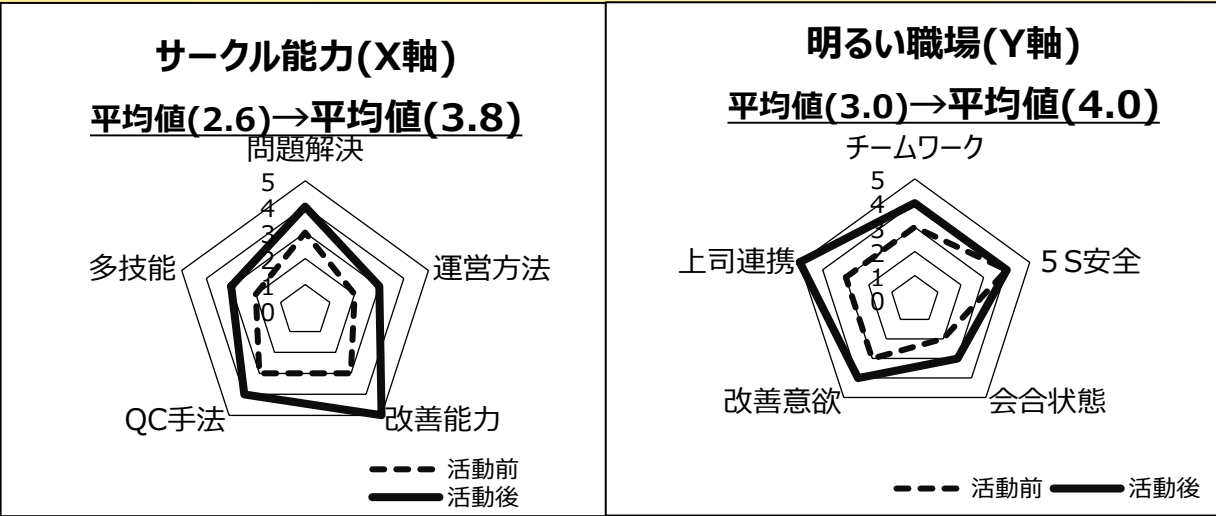
12、波及効果

- 職員も食事の大切さを理解することができ、利用者の方に伝達することができた
- 食事をおいしく楽しく摂ることで利用者の皆さんが活動的になり、精神面の安定につながった
- この活動を通して、オーダーメニューの献立等の見直しも進み、利用者の方に食事をさらに楽しんで頂くことができた

～利用者の方から～
食事を摂る楽しさや、身体の健康につながることを知ることができました♪
食べることで力がついて、身体が軽くなったようだね☆



13、サークル診断比較



14、歯止め

実施した対策	いつ	場所	担当者	どのように	どうする
①嚥下診断を行なう	半年に1回 (刻み食の方は3か月に1回・体調不良時)	食堂 ホール	おいしい食事をつくる 委員会が	看護師、理学療法士、管理栄養士と連携を図りながら	利用者の方に対し嚥下チェックを行なう
②口腔体操の時間を改めて設ける	毎日 午前11時～	各館の ホール	リハビリ班が	利用者の方を対象に	口腔体操を行なう
③食事と栄養について定期的に勉強会を行なう	3か月に1回 (季節ごと)	多目的ホール・ カルチャールーム	おいしい食事をつくる 委員会が	利用者の方と職員を対象に	食事と栄養についての勉強会を行なう
④食事の大切さについてポスターを作成し掲示する	3か月に1回 (季節ごと)	各館の 掲示板	おいしい食事をつくる 委員会が	健康な身体のために必要な栄養について季節に合わせて更新し	ポスター掲示を行なう
⑤誕生会の日にバースデーメニューをお出しする	毎月の誕生会の日	食堂 ホール	誕生会担当職員が	管理栄養士と連携を図りながら	誕生者の方にバースデーメニューの聞き取りを行い昼食時に実施する

15、まとめ

	良かった点	苦労した点
テーマ選定	「食事」という身近で日々の生活に欠かせない大事なテーマに取り組むことができた	「食事」という身近なテーマでありながらデリケートな部分もあり活動を円滑に進められるか心配があった
現状把握	時間をかけて実施したことで今まで表面化していなかった利用者の方のニーズを引き出すことができた	利用者の方への聞き取りに時間を要した
要因解析	「食事が楽しみでない理由」について特性要因図を活用して要因をしっかりと突き詰めることができた	要因を突き詰める際に自責で考えることに苦労した
対策の立案・実施	せいわ嚥下チェッカーを用いて、利用者の方に「なぜ自分はこの食形態なのか」理解して頂くことが出来た	嚥下チェッカーを用いてもご理解頂けない利用者の方に対しどうすれば伝わるのか苦労した
効果の確認	利用者の方に「健康で安全で楽しい食事」について理解を深めていただくことができた	利用者の方の食事に対する楽しくないといった気持ちをすべてなくすことができなかった
歯止め	バースデーメニューを取り入れたことで好きなものを召し上がって頂く機会が増え、利用者の方の笑顔が増えた	今後も継続して実施していくにはどのようにすればよいか具体的な内容を考えることが難しかった

16、今後の課題

- 継続的に口腔体操を実施していくことで利用者の方の嚥下能力が向上することを期待し、利用者の方本人が希望する食形態で食事を召し上がっていただけるように支援していく。
- 引き続き、嗜好調査で食事について聞き取りを行い、日常の献立を充実させ、嗜好の把握に努めていく。
- 今後も「せいわ食事まんぞく講座」を実施していき、利用者の方全員に食事についての理解を深めて頂く機会を設けていく。
- 日々の口腔ケアも再度見直し、健康な歯で食事を召し上がって頂けるように支援していく。
- これからも利用者の方に「健康で安全で楽しい食事」を召し上がって頂き、日々の楽しみにして頂けるように努力していく。

END