

介護保険施設の食事提供における 調理職員間および関連職種との連携について

重野 利彰¹⁾飯沼 奈緒美²⁾水野 尚子³⁾

1) エア・ウォーター株式会社 医療カンパニー 福祉介護部

2) ファインフーズ株式会社

3) 松本大学 人間健康学部

背景①

【介護保険施設の種類と従事者】

介護保険サービスの体系

訪問系サービス

～訪問介護・看護、居宅介護支援 等～

通所系サービス

～通所介護、通所リハビリテーション 等～

短期滞在系サービス

～短期入所生活介護(ショート) 等～

居宅系サービス

～特定施設入居者生活介護、認知症共同生活介護等～

在宅



施設



多職種連携で高齢者のケアに従事

厚生労働省 平成26年介護サービス施設・事業所調査結果の概要

- ✓ 医師
- ✓ 看護師
- ✓ 介護福祉士(介護職員)
- ✓ 介護職員
- ✓ 理学療法士
- ✓ 作業療法士
- ✓ 言語聴覚士
- ✓ 管理栄養士(栄養士)
- ✓ 調理職員(調理師)

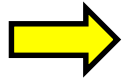


介護施設における食事提供

背景②

【介護保険施設における栄養・食事管理】

- ✓ 管理栄養士(栄養士) 平成17年「栄養ケア・マネジメント」施行
高齢者(介護予防～要介護者)に対する低栄養状態の改善を目的とする。
食事提供の管理(食事メニュー作成等)
- ✓ 調理職員(調理師) 直営または委託給食事業として、介護保険施設に食事提供



介護保険施設では 管理栄養士と厨房職員(管理栄養士等)の連携
介護・看護職員(関連職種)との連携

【厨房職員間および関連職種との連携】

高齢者の食事提供において管理栄養士等は関連職種から効率よく情報を得る必要がある。



連携方法①関連職種の検食による食事全体の評価:検食簿
連携方法②提供した食事を撮影し見た目等の評価:食事写真

「検食簿＋食事写真」を管理栄養士等の食事提供の改善に利用している。

目的

管理栄養士および調理職員が食事提供の改善に
検食簿と食事写真を利用した取組が調理職員間や
関連職種との連携に効果があるか検討すること

エア・ウォーターグループの介護福祉施設

(株)AWあんじゅり

生活アシストセンター松本



住宅型有料老人ホーム

「**あんじゅり**」 25室



「**愛香里**」 20室



「**泉の里**」 20室



社会福祉法人 梓の郷

介護老人福祉施設「**サルビア**」 100床

認知症グループホーム「**サルビア**」 9室



ファインフーズ(株)

- ・給食事業
- ・発芽玄米製造販売



食事提供関連の監修



松本大学
人間健康学部
健康栄養学科

方法①

1. 対象者

- ✓ 介護保険施設の調理職員 12名(平均年齢41.8±11.7)

2. アンケート調査

対象施設: 厨房4箇所の職員

住宅型有料老人ホーム 3施設 ⇒ 3箇所(8名 2施設:各3名 1施設:2名)
生活アシストセンター松本 2施設 ⇒ 1箇所(4名 同一建物内)

調査時期: 平成28年4月(取組開始: 平成26年4月)

評価項目: 検食簿または食事写真の利用による各項目の変化を調査
「課題点の理解」、「調理職員間での意見交換」、
「他施設との比較効果」、「関連職種との連携」 等

評価方法: 5段階評価

①そう思う ②どちらかといえばそう思う ⇒「そう思う」

③変わらない ④どちらかといえばそう思わない ⑤そう思わない ⇒「思わない」

方法②

3. 検食簿および食事写真の利用方法

- ✓ メニューサイクル: 季節単位(春夏秋冬: 4クール) × 各3ヶ月間(30日間は同一メニュー)
- ✓ メニュー作成: 管理栄養士

(1) 検食簿利用の流れ

内容	担当
① 施設職員による検食後、検食簿記入	施設職員⇒厨房職員
② 検食簿へ返答し各施設回覧	厨房職員⇒施設長⇒施設職員
③ 検食簿コメントをまとめ情報共有する(10日単位)	施設長⇒厨房責任者⇒管理栄養士
④ 各施設の検食簿から課題抽出と対策を検討(検食簿まとめ一覧表)	管理栄養士

(2) 食事写真利用の流れ

内容	担当
① 検食担当にて提供後の食事写真撮影(朝・昼・夕)	施設職員
② 食事写真回収(10日単位)	施設長⇒厨房責任者⇒管理栄養士
③ 5施設比較シート(3食×5施設)で食事写真を比較(10日単位)	管理栄養士
④ 課題および対策検討後、各厨房へ報告	管理栄養士⇒厨房責任者⇒厨房職員
⑤ 1クール終了後、課題・対策実施の経過をまとめ、報告	管理栄養士⇒厨房責任者⇒厨房職員

(3) 全体での共有方法

内容	担当
① 厨房職員責任者会議(月2回)で課題と対策を報告	管理栄養士⇔厨房責任者⇒厨房職員
② 松本大学食事会議(月1回)にて課題と対策について報告	管理栄養士・厨房責任者⇔松本大学
③ 施設長会議(月1回)にて食事提供等に関する全体報告	管理栄養士・厨房責任者⇔施設長

検食簿～検食簿まとめ一覧表

平成 20 年 7 月 12 日		検食簿 (献立別評価)		主任(フア)	施設責任者
検食時間(時 分)		検査者: 手塚	配膳時間: 時 分	調理員名: 市上 謙	
献立名		評 価		コメ ント	
朝 食	主食	炊き方: 硬 - 適 - 軟 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い	評 価	【検査者】 温泉卵の味は おいしいので	
	主菜	炒: とても良い - 良い - 悪い 味: とても良い - 良い - 悪い 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い			
	副菜	炒: とても良い - 良い - 悪い 味: とても良い - 良い - 悪い 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い		【利用者の声・様子】 かき揚げの揚げか たはおいしい	
	汁	炒: とても良い - 良い - 悪い 味: とても良い - 良い - 悪い 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い			
検食時間(時 分)		検査者:	配膳時間: 時 分	調理員名: 市上 謙	
献立名		評 価		コメ ント	
昼 食	主食	炊き方: 硬 - 適 - 軟 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い	評 価	【検査者】	
	主菜	炒: とても良い - 良い - 悪い 味: とても良い - 良い - 悪い 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い		①	
	副菜	炒: とても良い - 良い - 悪い 味: とても良い - 良い - 悪い 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い		【利用者の声・様子】 園で食べたものと 言われて良かった 旨い感じがして	
	汁	炒: とても良い - 良い - 悪い 味: とても良い - 良い - 悪い 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い			
検食時間(時 分)		検査者:	配膳時間: 時 分	調理員名:	
献立名		評 価		コメ ント	
間 食	クレープ	炒: とても良い - 良い - 悪い 味: とても良い - 良い - 悪い 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い		【検査者】(利用者の声・様子)	
検食時間() 時 () 分		検査者: 市上	配膳時間: 時 分	調理員名: 市上 謙 市上 謙	
献立名		評 価		コメ ント	
夕 食	主食	炊き方: 硬 - 適 - 軟 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い	評 価	【検査者】 おいしい感じ	
	主菜	炒: とても良い - 良い - 悪い 味: とても良い - 良い - 悪い 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い			
	副菜	炒: とても良い - 良い - 悪い 味: とても良い - 良い - 悪い 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い		【利用者の声・様子】 お風呂の湯が 熱い	
	汁	炒: とても良い - 良い - 悪い 味: とても良い - 良い - 悪い 量: 多い - ちょうど良い - 少ない 温度: とても良い - 良い - 悪い			

食事管理課題報告書 (平成 年 月 日) ※フィードバック記載欄 平成 年 月 日 () 報告者名:

	検査からの課題	課題の原因	改善方法
朝 食	温泉卵の味はおいしいので	煎茶をそのまま使用 (白だし)	白だしを水で割って味の石鹸感を減らす。大変申し訳ありませんでした。
② 昼 食	竜田揚げがかたくて食べにくかった	③	揚げ時間か長かたかめしめがでず。今後酵素の使用をすることで次回は今より柔らかいと思います。時間には注意です。
間 食			
夕 食			

- ① 食事に対する評価(独自の抽出基準作成)
 - ② 課題抽出
 - ③ 対策検討
 - ④ 10日単位で回覧
- 厨房職員⇒施設長⇒施設職員

検食簿～検食簿まとめ一覧表

⑤

検食簿まとめ表

2016年 7 月

監査員	7/7日～7/10日	7/11日～7/20日	7/21日～7/31日
施設側	7/7の七夕そうめんとても好評で見た目でも楽しませていただきました。 肉や魚の「わかりかし」との意見が多くなってきたと思います。	おやつに出るゼリー等冷たいものが好まれるようです。 魚もいろいろ調理方法で工夫してくださりありがとうございました。 好みもありませんのでしばらくは様子見てお願ひします。	流しそうめんごちそうありがとうございました。 お腹いっぱい食事で楽しめた様です。 日頃の盛り付けも見た目が良く人参が花形にできていたりして工夫されていると思います。
厨房側	全ての肉・魚、マシなものでないが、西洋菜も使用してあります。 調理員の中でも(他施設も)情報交換をし、今までの園い、頑張って、肉、魚(加口熱に判)を食べやすめの工夫をしたいと思います。	ほかほか 梅雨は明けませんが、体感温度は高いと思います。 どんな形でも食べやすい事が必要は時期かと思ひます。	ありがとうございました。 楽しんで頂けた様子でとても嬉しいです。 厨房も忙しくて、入居者の方々の声掛けが出来ませんが、食事の様子等も見守り掛けたいと思ひます。

⑤10日単位でコメントまとめ

(10日×3回=1ヶ月間)

施設長⇒厨房責任者⇒管理栄養士

○:良い
△:悪いに付いていないが、コメントあり
×:悪い

日付	施設名				コメント	改善策	次回日付	施設名				コメント	改善策	次回日付	施設名				コメント	改善策
	あししり	変更	良	千重				あししり	変更	良	千重				あししり	変更	良	千重		
3月8日	○	○	△	○	昼:鶏のカレーソースにソースは少ない。	他施設から意見がないのでソース続行する。	4月6日	○	○	○										
3月14日	○	△	○	○	夕:赤色があれば良かった。	人参で赤色を加える。	4月11日	×	○	○	○	夕:緑色が多かった。	人参で工夫したがまだ多いように感じたので今後は工夫する。	今後の課題						
3月			△	○	夕:春巻きの皮が噛み切れにくい。	今回は揚げすぎないようにし、切るなどの工夫をする。	4月21日	△	△	△	△	昼:春巻きが食べづらかった。	再度提供して再確認して今後の対策を考える。	5月19日	×	△	○	○	昼:大きかった。量が多い。	今後提供時は1人1.5本とし小さく作る。(要改善)
3月30日	○	×	○	△	昼:さんまの照り焼きが濃い。	夕につける時間を短くする。	4月29日	△	○	○	○	夕:さんまの照り焼きが濃い。	照り焼きを減ら、塩焼きにする。	5月27日	○	○	○	○		改善終了
3月31日	△	○	○	○	昼:副菜の見た目が似ている。	果物に変更する。	4月28日	○	○	○	○									
4月8日	×	△	○	○	夕:あじの煮物の彩りが良くない。	付け合わせを緑色に変更する。	5月4日	○	○	○	○									
4月7日	○	○	△	○	夕:ホイル焼きのアルミを断って口に入れてしまった。その後対応した。	提供しないようにする。	改善終了													
4月18日	×	△	○	○	夕:オイスターソース炒めが濃かった。	調味料の調整をする。	5月14日	△	△	○	△	夕:牛肉が固い。	牛肉は固くあまり貯まらないので月に数回しか出さないようにする。	要改善						
4月18日	○	○	△	○	昼:主菜と副菜が煮物同士で似ている。	組み合わせに気をつける。	5月18日	○	○	○	○									
4月20日	×	○	○	○	夕:あじのふき味噌焼きの見た目が良くない。	付け合わせで工夫する。	今後の課題													
4月28日	×	○	○	○	夕:あじの煮付けの見た目が良くない。	付け合わせで工夫する。	5月28日	○	○	○	○									
5月2日	△	○	○	△	麻婆豆腐が多く出ている。	6月以降量を付ける。	要改善													

⑥検食簿まとめ一覧表の作成

管理栄養士による課題と対策まとめ

- ・各施設の検食簿の確認(評価・コメント)
- ・次月の同様メニューの改善
- ・次月の評価結果(追跡)

食事の撮影～施設間評価

①

- ・いろいろな食品を組み合わせてみましょう。
- ・調理方法が偏らないようにしましょう。
(生・蒸す・煮る・焼く・揚げる・炒める・炊くなど)
- ・手づくり・加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう。

《楽しい食卓を演出しましょう》

主菜：魚・肉・卵・大豆・大豆製品
(食事のメイン材料、煮る・焼く・蒸すなど)
1食1皿を目安



ランチョンマット

副菜・副々菜①・②・③(野菜・きのこ・海藻・いも類)
お浸し、煮物、サラダ、生野菜、酢の物などを取り入れましょう。

②



松本大学人間健康学部健康栄養学科:水野尚子管理栄養士作成

- ①食事バランス(主食・主菜・副菜)を記載したランチョンマット使用
- ②実際の食事をランチョンマットに乗せ食事を撮影
施設長⇒厨房責任者⇒管理栄養士

食事の撮影～施設間評価

③

比較シート(5施設)

平成28年 5月 14日

	朝	昼	夕
あんじゆり			
愛香里			
泉の里			
美事			
千歳緑			

③「5施設比較シート」

- ・朝・昼・夕食を施設間で比較
 - ・検食簿と同様に課題と対策検討
 - ・次月への対策を伝達
- 管理栄養士⇒厨房責任者



④

	夕食:3月24日	昼食:4月21日	昼食:5月19日 要改善
あんじゆり			
愛香里			
泉の里			
美事			
千歳緑			

④1クール(1季節)のまとめ

- ・施設内、施設間での経過を集計
 - ・経過を各施設へ報告し共有
- 管理栄養士⇒厨房責任者
⇒各施設長・松本大学

結果①

1. 対象者の特性

✓ アンケート回収率:92%
(12名中11名)

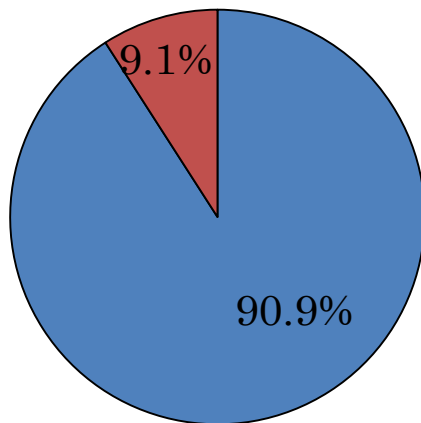
項目	n=11
年齢(歳)	41.8±11.7
調理職員経験年数(年)	5.0±3.2
施設所属年数(年)	2.9±1.3

Mean±SD

2. 検食簿による効果

「課題点の理解」

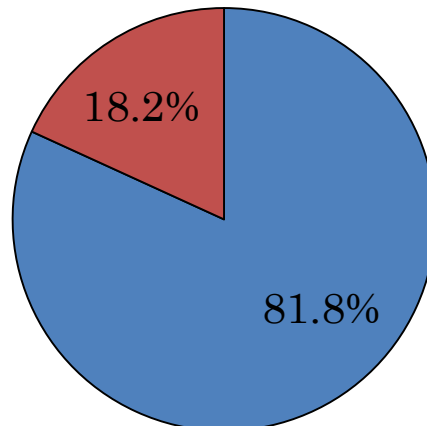
検食簿を通して食事提供に関する課題点や改善点が分かりやすくなったと思いますか。



■ そう思う ■ 思わない

「調理職員間での意見交換」

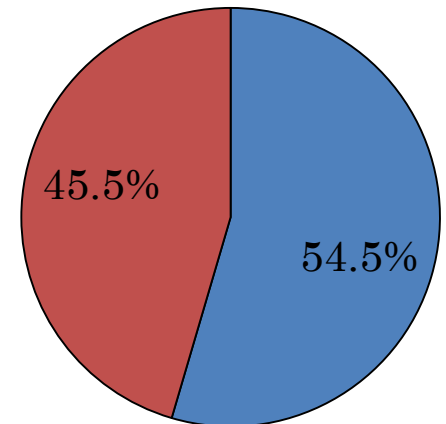
検食簿を通して同施設職員間で食事提供に関する意見交換(調理方法など)ができるようになったと思いますか。



■ そう思う ■ 思わない

「関連職種との連携」

検食簿を通して他職種(介護・看護職)と食事提供における連携ができるようになったと思いますか。



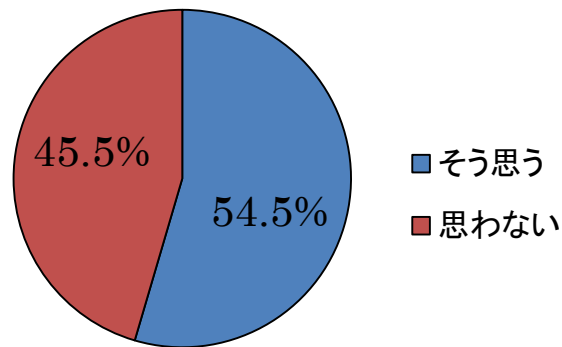
■ そう思う ■ 思わない

結果②

3. 食事写真の効果

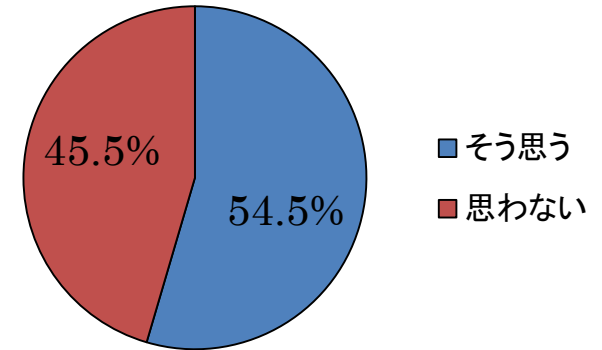
「課題点の理解」

検食簿と同時に写真撮影を行っていますが、食事提供に関する課題点や改善点が分かりやすくなったと思いますか。



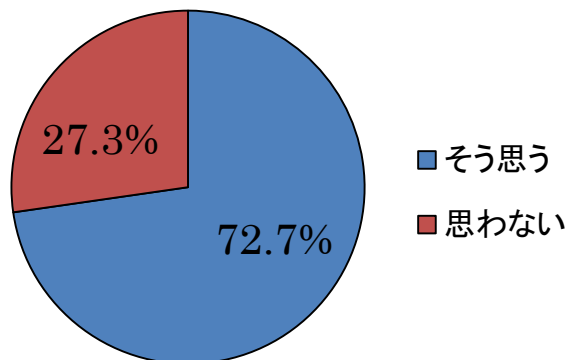
「調理職員間での意見交換」

検食簿と同時に食事の写真撮影を行っていますが、同施設職員間で食事提供に関する意見交換(調理方法など)ができるようになったと思いますか。



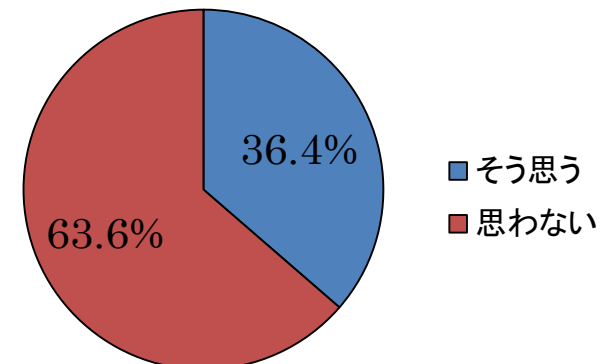
「他施設との比較」

検食簿と同時に食事の写真撮影を行っていますが、他施設における食事提供方法と比較して自身の施設に活かすことができていると思いますか。



「関連職種との連携」

検食簿と同時に食事の写真撮影を行っていますが、他職種(介護・看護職)と食事提供における連携ができるようになったと思いますか。



考察①

- ✓ 検食簿を通して食事提供に課題点が理解しやすくなった方は10名(90.9%)であった。
- ✓ 検食簿を通して調理職員間で意見交換ができるようになった方は9名(81.8%)であった。

・食事計画の中で「検食」は、患者の治療方針、栄養的観点からその量や質が適当であるか、食品衛生の見地から衛生的に取り扱われているか否かを調べるとともに、経済的または嗜好的に適当であるかなど、調理に対する評価を含めた総合的な評価を実施するものである。

(大阪市保健所 病院及び介護保険施設における栄養管理指針 平成27年11月)

➤ **調理に対する評価を目的とした本施設の検食簿を通して、調理職員間における食事提供の課題抽出や意見交換に活用可能な連携方法である可能性が考えられた。**

考察②

- ✓ 食事写真の利用を通して、他施設における食事提供方法と比較して自身の施設に活かすことができている方が8名(72.7%)であった。
- ✓ 食事写真の利用を通して、関連職種(介護・看護職)と食事提供における連携ができるようになった方が4名(36.4%)であった。

- ・調理の現場職員は高齢者の食事に対して広く関心をもち、日々の食事提供やコミュニケーションに反映させることが、利用者の食に対する満足度を高めることができる。
- ・食事サービス関連の職員(調理職員等)が他の職員(介護・看護職員等)に対して、食に対する方針、献立内容、調理方法など分かりやすく伝える努力が不可欠である。

(高齢者受託経営者連絡協議会 2014)

- 食事写真を通して、他施設の食事提供方法と比較することが可能となり、自身の施設の調理職員間で食事提供方法を再検討する情報となる可能性が考えられた。
- 食事写真を利用した関連職種との食事提供における連携は、情報共有の手段に課題が見られた。

考察のまとめ

- 検食簿を通して、調理職員間における食事提供の課題の抽出や意見交換に活用可能な方法である可能性が考えられた。
- 食事写真を通して、他施設の食事提供方法と比較することが可能となり食事提供方法を再検討する情報となる可能性が考えられた。
- 食事写真を利用した関連職種との食事提供における連携は、情報共有の手段に課題が見られた。

課題

- ✓ 食事写真の利用について管理栄養士と調理職員および関連職種との情報共有方法を再検討する必要がある。
- ✓ 関連職種との連携について調理職員のみ検討したため、介護・看護職員を対象とした調査が必要である。