

嚥下障害に対応した、見た目もおいしい食事で経口移行につなぐ

芳野病院では「安全で美味しい食事の提供」という栄養科の理念のもとに、入院患者の高齢化と重症化を踏まえながら、個別に応じた食事を提供している。

撮影 寺井信治



↑介護病棟での風景。入院して間もない患者に、入院前の食生活状況や入院中の食事内容について聞き取り及び説明を行なっている管理栄養士の吉積玲子さん

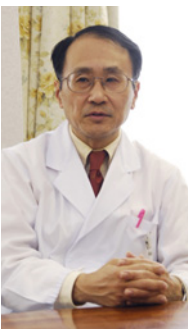


↑「患者やその家族、多職種とのやりとりの中で日々新たな発見が生まれる。時間をつくり病棟へ行くことは本当に大切です」と甲斐田容子さんは話す

人としての尊厳を守る 安全な食事

正午近く、回復期リハビリテーション病棟の食堂で、入院患者や付き添い家族が昼食のテーブルを囲む。そこに管理栄養士をはじめ、看護師、言語聴覚士、歯科衛生士などの病院スタッフが患者にそれぞれ気さくに声をかけながら、一人ひとりの食事状況を把握していく。

芳野病院は、洞海湾と若戸大橋を一望する若松区の地に開業して以来、約95年間にわたって、急性期から慢性期、在宅までをカバーした医療・介護サービスを提供し続けている。合計161床の病床は、高齢者が多い地域の特性から現在、一般病床125床(亜急性期病棟、回復期リハビリ病棟、障害者病棟)、療養病床36床(介護療養型)で編成。治療体制はもとより、木のぬくもりがある



→「食を通じて人間を尊重し、食の重要性を感じて仕事をしたい。この思いは確実にスタッフへと引き継がれている」と語る芳野元院長



↓常食：上段左から、煮物盛合わせ、キウイ、イチゴ、菜の花からし和え、ブリの照焼、鶏つくね、プチトマト、うぐいす豆。下段左から、桜ご飯、若竹汁



↑嚥下障害のある患者も多く、現在も経管栄養からゼリー食、ゼリー食からソフト食へと経口訓練を行なっている患者が5人いる。そのため個別対応も多く、調理場も複雑化している状況。ミスが起きないように表示の工夫・指差呼称の徹底を呼びかけ、事故防止に取り組んでいる。



↑ソフト食：左から、煮物盛合わせ、イチゴムース、菜の花豆腐、カラスガレイの照焼、鶏つくね、トマトゼリー、うぐいす豆茶巾しぼり



→ミキサー食の盛付け風景。ミキサー食と嚥下訓練食の第4段階(第1:ゼリーⅠ、第2:ゼリーⅡ、第3:ゼリーⅢ、第4:とろみ食)を合計して、常に10人前後の患者の対応をしている



→患者との会話から、食欲の有無などの情報を聞き取り、栄養管理計画に活かしている甲斐田さん

↓ミキサー食：上段左から、じゃがいもムース、ハンバーグ、鮭ムース・ほうれん草ムース。中段左から、トマトゼリー・ブロッコリーゼリー、イチゴムース、(左と同様)。下段左から、(上段右と同様)、グラタン、南瓜ムース



食一口大とした。

この間、肉類、魚介類、卵、大豆製品などの食材の変更、調理器具の変更、加熱時間や作業工程の変更など、独自のマニュアルを作成。また、患者に対してのアンケートを実施し、ソフト食の嗜好調査や食べやすさ、飲み込み具合、軟らかさなど、喫食者の把握に努めた。

「ソフト食を導入したことで、まず見た目の美しさ、そして咀嚼と嚥下がしやすいことから、喫食量が上がりました。また、職員の誤嚥リスクに対する意識も向上しました」と、吉積さんは手応えを語る。

また同院では、経管栄養から経口摂取への移行の取り組みを地道に続けていく。入院当初は、軽度の摂食・嚥下障害のため経管栄養だった患者を、約1カ月で朝夕夕すべてソフト食による経口移行に導くなど、チームアプローチときめ細かな対応で成果を上げている。

給食業務を外部委託し 病棟業務の充実を図る

栄養科ではこのほか、院内の栄養指導、栄養管理実施計画の作成・実行を徹底することはもとより、研修会などの外部への講演や、地域貢献活動として病気予防や健康づくりに関する講演も行なっている。こうした活発で積極的な姿勢の背

待合室や、見晴らしのいい屋上庭園など、アメニティ面でも充実を見せ、地域住民からも親しまれている。

芳野元院長は、「食べることは、人間の尊厳そのもの」との考えから、食事の提供についても力を注いできました。食は栄養素が足りていれば済むという簡単な問題ではありません。困難と思われる患者さんにも、なんとか普通にご飯を口から食べさせてあげたいと思っています」と語る。こうした院長の方針を受け、栄養科の3人の管理栄養士が2005年から採り入れているのが、個別対応による「ソフト食」の提供だ。

「実際に患者さんの食事状況を観察すると、極きざみ食ではうまく噛めない、飲み込みにくいことがわかりました。STや歯科衛生士との情報交換からも、口腔内の残渣も多く、誤嚥性肺炎のリスクを高くしていることが判明したわけです。それを改善するためにソフト食導入の検討に入りました」(栄養科副主任・甲斐田容子さん)

甲斐田さん、吉積玲子さん、山本悠司さんの3人の管理栄養士は、研修会への参加や他院への見学、調理試作を繰り返したあとに、個別対応にてソフト食の提供を開始した。06年3月に副食軟菜、07年4月に食形態を変更。荒きざみは「一口大」に、極きざみ・副食軟菜はソフト食、ソフト食を「直接、患者さんと接する機会が増えたことが大きいですね」と山本さんは話す。その大きな契機ともなっているのが、給食業務の外部委託だ。

同院では03年から日清医療食品(株)に給食業務を委託し、同社所属の栄養士4人、調理師9人が従事している。「医療の質の向上という点から、多職種によるチーム医療の実現は課題でしたが、委託以前はやはり賦立作成などの事務作業に追われるのが実態でした。委託したことで、その軽減が図られ、私たち管理栄養士の仕事を病棟業務中心にすることができました」と甲斐田さん。

労務管理や衛生管理のシステムが確立されているのもちろんのこと、地域を重視する同院の方針を理解して地域の食材を利用するなど、委託先と病院との良好なパートナーシップを築けていることが、ケアやサービスの向上につながっている。

今後の抱負について甲斐田さんは、「栄養科としては、今年度から始まった特定保健指導や、後期高齢者退院時栄養・食事管理指導の取り組みが課題です。患者さまのニーズを見極めるために、今後もラウンドで実際に食べている様子や、ほかのスタッフの意見を取り入れて、安全でおいしい食事を提供できるように努めていきたいですね」と語る。