

「高齢者にとって理想的な食事形態」

2年7組 4番 飯田 有咲

13番 小倉 祐樹

31番 長谷川 結友

実習施設：特別養護老人ホーム 秋桜

問題設定

・常食では、飲み込めない方のためにキザミ食、ミキサー食があるのを知っていた。だが形が悪く嚥下もしづらく、見た目もあまりよくないと感じていた。今回を実習で「軟菜」という食事形態を知った。今までの実習、勉強した中でなかった食事形態であり、松戸市で1～2つの施設でしか使われていない「軟菜」というのに興味を持ったため今回は調べ発表する。

①

<基礎情報>

Aさん 女性(80代) 要介護3 会話可能 車椅子使用 認知症あり

<食事>

- ・咀嚼機能が落ちているため軟菜を使用。
- ・食べる際は椅子に自力で移る
- ・はしを使い自力で、摂取ことができる
- ・むせこみなし

<食事介助>

誤嚥の可能性があるため見守りを行う。

②

<基礎情報>

Bさん 女性(70代) 要介護5 会話はできないが閉じられた質問での返答は可能
車椅子を使用(日によってベッドでの食事) 認知症あり 片麻痺がある

<食事>

- ・軟菜を使用している。嚙む力が弱まっているため軟菜を1cm～2cm角へ刻む
- ・食事介助が必要
- ・水分ゼリーでの水分摂取
- ・腰が落ちてしまうのでクッションを使用

<食事介助>

- ・口が開きづらいため唇を刺激させ下唇すべらすように口にスプーンを入れる。
- ・誤嚥しやすいため食事の前に水分ゼリーを摂取する。
- ・片麻痺で姿勢が斜めになってしまうためクッションを脇に挟み、姿勢保持をする。

・ 考察

軟菜とは、常食を圧力鍋にかけ常食と同じ形だが常食よりも柔らかく、嚥下しやすい食事形態である。なぜ軟菜が嚥下しやすいのかというと、キザミやミキサーでは、食物がバラバラになり口腔内で食塊になりにくく、喉頭を通して肺に入り誤嚥の可能性が高くなる。その点軟菜は常食と同じ形であり、柔らかいため嚥下もしやすく口の中で食塊になり誤嚥の可能性が低く、常食とキザミの間とも言える食事形態であり、食べる意欲に繋がる。軟菜では舌で食べ物を潰して食べるため、咀嚼機能の維持もでき、常食と同じで口腔内の体操も兼ねて食事を摂取することができる。

圧力鍋にかけて作るという手間があり、食物によっては軟菜という食事形態にできないものもあるというデメリットもあるが、利用者の気持ち、咀嚼や嚥下を考えると軟菜という食事形態が理想であると考えた。

参考文献：<http://www.kaigoweb.com/>

高齢者にとって理想的な食事形態

実習施設：特別養護老人ホーム 秋桜

2年7組 4番 飯田有咲
13番 小倉祐樹
31番 長谷川結友



問題設定の理由

ミキサー,キザミだと形が悪くて嚥下もしにくいし見た目もよくない・・・。

↓

今回の実習で常食と同じような形で柔らかい軟菜という新しい食事形態を知った。

↓

軟菜に興味を持ったため今回の実習報告会でのテーマに決めた。



～軟菜とは～



1. 常食を圧力鍋にかけたもの
2. 見た目は常食と変わらない
3. 舌で潰せるぐらいの柔らかさ
4. 嚥下がしやすい
5. 食べ物によって軟菜にできないものがある (きのこ類 こんにゃく 貝類 鶏肉等)

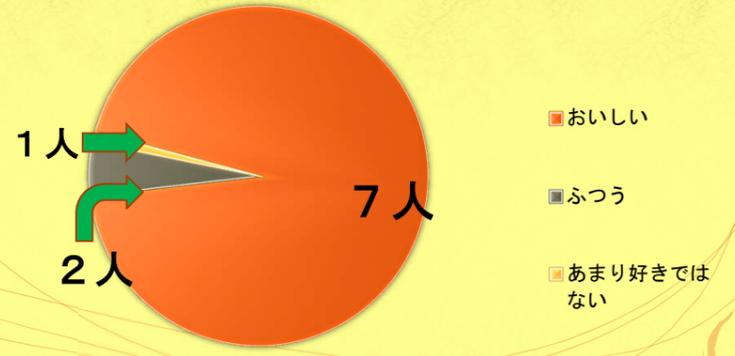


常食と軟菜の違い

常食	軟菜
	

利用者の方のアンケート

10人に聞きました軟菜は好きですか？



1人 (green arrow)
2人 (grey arrow)
7人 (orange)

- おいしい
- ふつう
- あまり好きではない

1年生は24番
2年生は8番
3年生は33番
清水先生
校長先生

THE 試食!

考察

軟菜の「メリット」

- やわらかく咀嚼嚥下共にしやすい。
- 見た目がよく、食べる意欲に繋がる。
- 舌で潰して摂取するため食べやすく、咀嚼機能の維持が可能。

軟菜の「デメリット」

- 手間がかかる
- 食物によって軟菜にできないものがある。



自ら食べたくなるような食事を提供することができる



御静聴ありがとうございました!

