

頌徳会グループ食への取り組み

～安全で美味しいお食事を提供し続けるために、私たちができること～



患者さん・ご利用者の入院・入所生活において栄養状態はとても大切であり、栄養状態の改善のためには何より食べていただくことが必要です。まず、食事に興味を持っていただくこと。そして「食べたい」と思っただくこと。食べて味わい、楽しんでいただくこと。そして、食事を楽しみにしていただくこと・・・。

頌徳会グループは、患者さん・ご利用者に食べる喜びを感じていただけるよう、様々な取り組みを行っています。

① ムース食の導入

① 導入の経緯

日野病院とソルヴィラージュでは、嚥下食としてミキサー食・極キザミ食を提供



ミキサー食・極キザミ食の問題点

- 見た目が美味しそうに見えない
- 見た目では何を食べているのかわからない
- 素材の味がない
- 口の中でまとまりにくい

平成27年6月工事の関係で厨房使用がストップ。医師をはじめとした多職種スタッフの協力により、市販「ムース食」を提供

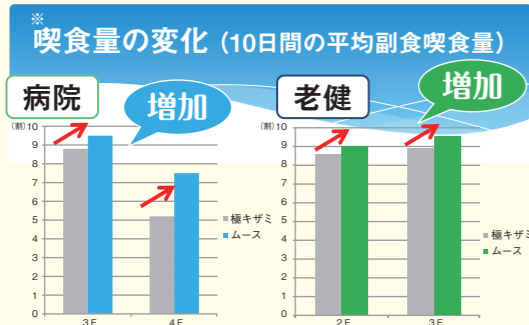


患者さん、ご利用者、スタッフから好評
本格導入へ

ムース食の特長

- 形がはっきりしていて、美味しそう
- メニュー個々の味が感じられ、料理として楽しむことができる
- 少量でも高栄養
- 口の中でまとまりやすい

② 導入後



病院、老健ともに喫食量アップ!

※ 喫食とは食事を摂ることで、喫食量とは食事量の意味。

左記グラフは、導入前後の喫食量調査の結果です。極キザミ、ミキサー食とムース食の10日間の平均副食喫食量を比較したところ、病院、老健ともに喫食量がアップしていることがわかります。特に病院4F病棟では極キザミ食で喫食量が低かった患者さんが、ムース食に変更したことで、喫食量の約40%アップが図れました。

導入に携わった西川医師の声

まずは患者さん、ご利用者にとって、見た目と味が一致することが大切です。さらに、「美味しい。」「食べたい。」と思って食べていただく事が大切になります。今回ムース食を導入して、今までほとんど食事を残されていた患者さんがムース食を完食されていたことから、大成功と言えますね。

患者さん、ご利用者、ご家族の声

「美味しい。」「見た目がきれい。」「今まで極キザミ食の時は、ほとんど食べておらず心配していたが完食してくれて安心した。」



今後は、提供方法だけではなく、リハスタッフ、看護師、介護士など多職種が協働し、食事環境を整えたり、姿勢の調整、口腔ケア、口腔マッサージなどを行い、経口摂取を維持できるよう支援していきます。

② 2月より、日野病院・ソルヴィラージュの給食が直営になりました!



2月1日(月)より、日野病院・ソルヴィラージュの給食を、今までの給食委託会社から頌徳会直営としてスタートしました。

患者さん・ご利用者の皆さんに、今まで以上に安全で美味しいお食事を提供するために、まず素材から見直しました。



① 野菜は全て新鮮、摂れたての生野菜を使用



▲実際に料理に使用している新鮮な野菜

「患者さん・ご利用者の皆さんに、野菜の持つ食感と美味しさを味わっていただきたい・・・。」

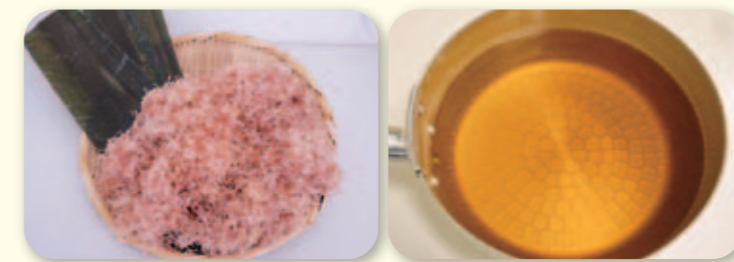
日々の献立には、野菜が多く登場します。しかもこの野菜たち、全て新鮮な生野菜なんです。

近郊の南河内の野菜もお目にかかれますよ!

② 鰹と昆布で丁寧に作った白出汁を使用

ほぼ毎日提供する味噌汁や煮物等の味付けの素になる出汁も、こんなにっばな昆布や鰹節で毎日丁寧に作っています。

薄味に感じられると思いますが、良く味わっていただくと昆布と鰹のしっかりした味がわかっていただけるのでは・・・。



▲昆布と鰹節でとった白出汁

平成28年冬には、現在増築中の日野病院が完成し、厨房も新棟へ移転します。最新の設備が整った厨房で、さらに美味しいお食事を提供していきます。