



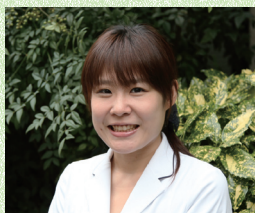
地産地消で喜ばれる食事と 地域包括ケアに向けて

— 地域と積極的にかかわる知恵と工夫 —

【岡山県】

医療法人 緑十字会 笠岡中央病院 老人保健施設 くじば苑

岡山県笠岡市にある地域に根付いた医療と福祉を提供する医療法人。病院は94床を有し、地域のかかりつけ病院として機能している。関連施設の老人保健施設くじば苑の50床とデイケア利用者20名、デイサービスくじばの利用者20名、地域型保育事業所ひよこルームの園児15名の栄養管理を、4名の管理栄養士が行っている。



栄養課 栗村三枝さん
管理栄養士

Q 食事づくりをする上で大切にしていることは？

できる限り地元の旬の食材を活用し、患者さんが楽しみに待ち、喜ばれるメニューづくりを心がけています。(栗村三枝さん)

減塩食の場合は、主菜は減塩せずに、漬け物や汁物を減らすなどして、うす味で味気ない病院食にならないよう心がけています。(伊藤弥生さん/写真左)

「高齢者は和食が好き」という固定観念を持たずに、老人保健施設の利用者さんの希望に合わせた食事を提供していきたいです。(藤田朋子さん/写真中央)

毎日の院内ミールラウンドでの会話を活かし、患者さんの食べ慣れた味に近づけるよう心がけています。(栗田優菜さん/写真右)



地産地消の献立で おいしい食事を

笠岡市は、瀬戸内海に面した港町ということから新鮮な海産物を入手でき、一方で畜産・酪農が盛んな土地でもあります。医療法人緑十字会 笠岡中央病院と老人保健施設くじば苑では、地元食材でつくった「地産地消御膳」(写真1)を1カ月に一度提供しています。地元食材を活かした献立づくりをしたいと、管理栄養士が地元の生産者と直接交渉して笠岡ブランド牛やシャインマスカットなどを献立に取り入れたのが始まりです。こうした食材情報をメニューに添えたり掲示板で紹介したことが、患者さんやご家族に周知され、岡山県からも高い評価を受け、医療機関では初の「おかやま地産地消協力施設」の認定を受けました。今ではすっかり地元食材の利用が定着しています。



(写真1) 岡山県産の食材をふんだんに使った「地産地消御膳」。常食の献立(ままかりやあなごをのせた郷土食の祭り寿司、キャベツの辛子和え、筑前煮、沢煮椀、いちご)。

やわらかくおいしく 食べていただくために

患者さん、利用者さんは高齢者が多いため、嚥下調整食づくりにも力を入れ、普通食に味も見た目も近づけた「地産地消御膳」(写真2)を提供しています。週1回の麺類の日に手作りで提供しているきつねうどんやラーメンも人気メニューです。

咀嚼困難者用の食事づくりでは、肉をやわらかくするために、刻んだまいたけやおろし玉ねぎと混ぜて下処理したり、野菜や果物の切り方を調整して食べやすくしたり、さまざまな工夫をしています。また、嚥下調整食にはたんぱく質を確保できるように『明治メイブテインZn』を加えるなど、栄養素のバランスにも配慮しています。



(写真2) 全て手作りの「地産地消御膳」。嚥下調整食の献立(郷土食の祭り寿司、キャベツの辛子和え、沢煮椀、いちごババロア)。食欲不振の方には、『明治メイバランス ArgMini』を追加し、栄養管理に役立てている。

地域包括ケアに向け 管理栄養士ができること

地域包括ケアが推進される現在、栄養管理は病院内や施設内だけで完結させてはならず、退院・退所後に利用する他施設の管理栄養士やケアマネジャーさん、通所介護事業所との連携が重要です。そこで退院・退所時に「栄養情報提供書」を作成し、入院・入所中の経過を記し、栄養情報を共有できるようにしています。また、在宅介護をしているご家族や介護職員の支援になればと、緑十字会栄養課の公式ブログで管理栄養士が食事や栄養に関する情報を発信しています。

併設の通所介護事業所デイサービスくじばでは、認知症予防やQOLの向上を目的とした「料理療法」を毎日行っています(写真3)。食材の準備や調理の支援を介護職員が行いながら、全ての利用者さんが食事づくりに参加するプログラムです。毎回、料理療法の計画を立て、評価をケアプランに活かしていることが大きな特徴です。認知症の早期発見・早期治療の必要性が指摘されるなか、管理栄養士の発案で実現したこの取り組みは、地域でも先駆的な試みとして注目を集めています。



(写真3) デイサービスくじばの料理療法で行った「ふぐ鍋パーティー」。楽しそうにふぐをさばく利用者さん。男性も積極的に調理に参加している。