

医療法人鴻池会 秋津鴻池病院 (奈良県御所市)

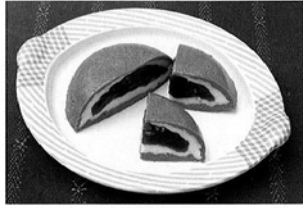
安全でおいしい手づくりメニューで  
食べたいものを食べる幸せを実現する

内科・精神科を有する秋津鴻池病院(544床)は、4年前に管理栄養士の病棟活動を本格化させ、患者の嗜好と嚥下機能の両面に配慮した食事提供に努めている。

撮影 田嶋 昭



↑言語聴覚士の山本純子さん(右)とベッドサイドを訪れ、患者や家族から食事の要望を聞き取る



一味、見た目ともに本物を追求したゼリー状のあんパンは、まさに芸術品と言える



↑同院オリジナルの濃厚固形ゼリーは、栄養価や味のバリエーションが豊富



朝食でふるまわれる焼きたてパンと嚥下食用の焼きバナナ

ゼリー状の柏餅を  
涙を流しながら食べる

秋津鴻池病院では、特に高齢者が多い療養病棟を中心に患者の嚥下機能の低下が問題視されていた。そこで、栄養課では4年前に思い切った業務改善を行ない、管理栄養士のベッドサイド訪問をおとしたフードサービスの向上に着手した。

栄養課を束ねる都築尚子さんは、当時からこう振り返る。「これまで栄養課では、嚥下機能の衰えた患者さんに濃厚固形食を厨房で手づくりして、少量でも必要な栄養素をより多く摂取できるメニューの開発に取り組んできました。しかし、管理栄養士が給食業務を兼任する状況では、患者さん一人ひとりの声を食事に反映させることは難しく、画一的な対応になりがちでした。7年前に給食業務の委託を開始したのをきっかけ

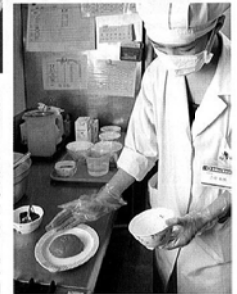
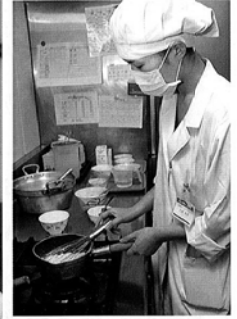
に、管理栄養士の業務改善を図り、4年前には念願の管理栄養士の増員が実現しました。同時に病棟での活動を活性化させ、現在は病棟のカンファレンスにも管理栄養士が参加しています」

現在、同院に所属する4名の管理栄養士が病棟で患者の嗜好調査や嚥下機能に合わせた食事の提案を行ない、給食業務を請け負う柏原マルタマフーズとの連携のもとに、患者の喫食率や満足度の向上に取り組みでいる。患者の食欲を促進するための選択食や朝食の焼きたてパン、また、嚥下障害のある患者には、言語聴覚士(以下、ST)と共同開発したお茶ゼリーや、オープンで食べやすい硬さに焼き上げた「焼きバナナ」がふるまわれている。

「以前、端午の節句の行事食として、全粥を使ったゼリー状の柏餅をお出ししたことがあります。嚥下機能が衰えた高齢の患者さんが「餅は

「おいしいね」と目を細めて喜ぶ患者の姿に都築尚子さん(中央)の顔もほころぶ

↓患者の喜ぶ顔を思い浮かべ、厨房でゼリー状のあんパンを調理する管理栄養士の吉田有利さん。40℃まで冷ましたら、お椀から取り出して完成(写真下)



↑撮影当日の昼食、左上から時計回りに、「ご飯、チジャオロース、太字いも、春雨ウタ、お茶



※食がやすく、栄養素の偏りがなく、同一院の嚥下食

もう食べられないと思っていた」と、涙を流しながら喜ばれる姿を拝見して、食べたいものを食べられることがいかに幸せなことが、改めて認識させられました」と都築さんは言う。

ンを厨房で作成することにした。作成にあたっては、「外側が茶色で、手で持ったかぶりつく」という患者が考えるあんパンのイメージを忠実に再現するため、こしあん、牛乳に浸した食パンをそれぞれゼリー状にし、あんパンのように成形。さらに外側をこんがりとした食パンの耳と同様にゼリー状にしたもので包み、手で持てる硬さに調整した。

特に嚥下障害のある患者への対応に力を注ぐ同院では、ときには通常メニューとは別に管理栄養士が患者の食べたいものを厨房で手づくりすることも。現在、院内でふるまわれる機会が多い「ゼリー状のあんパン」も患者の声によって誕生したオリジナルレシピの1つだ。

た管理栄養士の吉田有利さんは、お椀とスプーンを使いながら器用にはゼリー状のあんパンを成形していく。実際に嚥下障害のある患者に提供したところ、見てすぐに「あんパンや!」との発言があり、手に持って全量スムーズに摂取したという。STの山本純子さんは、「患者さんの食事が増えればハリハリにつながります。患者さんのちょっとした変化も見逃さず、さまざまな提案をしてくれる栄養士さんは心強い存在」と、管理栄養士に絶大な信頼を寄せ

「脳梗塞の後遺症から、入院後に経口摂取が困難となった高齢の患者さんがいらつしました。体力が回復されると従って、「あんパンが食べたい」と日常的に発言されるようになり、安全でおいしいあんパンを院内で手づくりすることにしました(都築さん)

る。「今後も固定概念にとらわれず、患者さんの「食べたい」想いに応えていきたい」と、都築さんをはじめ栄養課スタッフたちは目を輝かせる。