

# “多職種で議論できるか否かが食支援の要となる”

特別養護老人ホームさくら苑では、利用者の自立度が決して高くないなかで、どう食支援を行っていくかを課題とし、多職種で連携して取り組んでいる。その連携を象徴するのがミールラウンドだ。今回、同施設のミールラウンドを取材した。

## 歯科と連携したミールラウンド

横浜市旭区にある入所定員78人、ショートステイ定員4人の特別養護老人ホームさくら苑。「当施設は、ご利用者の『食べたい』という意欲を支えるために多職種連携を重視し、ケアカンファレンスやミールラウンドで積極的なディスカッションを行っているのが特徴です」と語るのは、管理栄養士の日原美穂さんだ。同施設では2014年から、さくら歯科クリニック(横浜市西区)と連携し、週に3回、王延泰<sup>オウエンタイ</sup>歯科医師が歯科診療の往診を行っている。それだけでなく、同クリニックの歯科衛生士

が週4日、さくら苑に常駐しているのも特徴だ。そして、同クリニックと連携して経口維持加算を月に40〜50件ほど算定している。

「ミールラウンドでは、歯科医師、歯科衛生士、管理栄養士、看護師、機能訓練士、ケアマネジャー、介護職員といった専門職が嚥下機能評価に立ち会い、その場で意見交換を行います」と日原さんは話す。そして、ミールラウンドで決まったことはその日のうちにメールで全職員に渡し、ミールラウンドに立ち会っていない職員を含めて共有することを徹底しているという。たとえば、取材時のミールラウンドにおいて、ベッド上で食事をとっているSさんの足底が浮いていることに気づいた日原さん。



開口障害のあるSさん。舌の動きが悪く送り込みが難しいため流動食対応となっている。中央にいるのが管理栄養士の日原美穂さん。その右が王延泰<sup>オウエンタイ</sup>歯科医師。左手前が介護職員の主任の田中貴規さん



Sさんの「おいしい」という一言に職員が笑顔になる



Sさんの浮いていた足底にクッションをあてながら、同時に、皮膚の状態もチェックする機能訓練士の正木さんと日原さん

## 麺が食べたいという希望を叶えたい

足底が浮いているとうまく力が入らず飲み込む動作にも影響する。すぐにその場で機能訓練士がボジショニングを調整した。こうしたケアの変更点をその日のうちに必ず全職員が共有できるように心がけているのだ。

取材日の昼食は焼きそばだった。配膳が始まると、ソースの香ばしい匂いが食堂に広がった。献立に麺がある日を心待ちにしている利用者がいる。59歳の女性で要介護度4のTさんだ。Tさんは高次脳機能障害と全般性不安症があり、摂食嚥下機能の低下も認められる。左側麻痺と先行期障害によ

り座位も崩れやすく、左に身体が傾くことで唾液が流出してしまうなど、摂食嚥下障害のレベルも高かった。食形態はムース食、液体は濃いとろみで提供している。しかし、この日、Tさんのトレイに載っていたのはムース食ではなく好物の焼きそばだった。ここに至るまでには約1年にわたる取り組みがあったという。

「Tさんは麺類が大好物なのですが、嚥下障害のため麺を出すことができませんでした。ある日、スタッフがほかの方に『今日はスパゲティです』と配膳している声を聞いたTさんが『今日はスパゲティなの？ 何で私にはないの？』と言われまして。麺を食べられない理由を説明して、ムース食を食べていたのだのですが、その時、訓練で食べられるようにならないだろうかと思いました(日原さん)」

そこで、カンファレンスで多職種が意見を出し合い、まず、歯科と連携して訓練という形でスタートすることに。Tさん自身にも丁寧に説明すると、「私やるわ」と意欲を見せてくれたという。まずは軟らかく調理し短く切った麺を少量ずつ、王歯科医師と日原さんの見守りのもとで食べる訓



同施設では給食を日清医療食品に委託している。配膳エタクを行う日清医療食品の栄養士、小見山さん





Yさんに対するゼリータイプの栄養補助食品導入について、介護職員と話す日原さん



笑顔で話をする鈴木さんと日原さん。若手の介護職員とも非常に距離の近い関係を築いている



日原さんが一口量を調節し、フォークをTさんに手渡すと、Tさんは自分で口元に運びしっかりと咀嚼して飲み込んだ

練がスタートした。また、機能訓練士のほうではTさんがフォークを持って口まで運ぶ練習を行った。「噛む必要のないムース食を食べていたの、まずは少量から初めて咀嚼を呼び起こす必要がありました。ゆっくりと咀嚼し、飲み込むことを繰り返す練習はそのうち嫌になつてしまつたらどうかとも心配しましたが、Tさんの「麺を食べたい」という意欲が勝り、



食事介助勉強会の様子。日原さんが講師を務め、職員がベアになり食事介助を実際に受けてみるという内容だ

いる。たとえば、自然排便や食事介助をテーマにした勉強会を日原さんがコーディネートしている。自然排便をテーマにした勉強会は月に1回のペースで、外部の専門職を講師に招き、職員が自主的に学ぶ場をつくっていったという。「おむつをテーマにした回の時には、ぬれたおむつを用意し、参加者には勉強会の間、ぬれたおむつを履いてもらいました」と日原さんは話す。おむつの不快を職員で体験しようという意図があったという。

「実際に体験することで「おむつがぬれたらすぐに換えてあげなさい」と思った」「トイレに行きたい」といふ。たまたま、自然排便や食事介助をテーマにした勉強会を日原さんがコーディネートしている。自然排便をテーマにした勉強会は月に1回のペースで、外部の専門職を講師に招き、職員が自主的に学ぶ場をつくっていったという。「おむつをテーマにした回の時には、ぬれたおむつを用意し、参加者には勉強会の間、ぬれたおむつを履いてもらいました」と日原さんは話す。おむつの不快を職員で体験しようという意図があったという。

「食事介助の勉強会を行うことで、介護職員のほうから食形態がアップできるのではないかとというように、多職種でご利用者の食を見ることが出来るようになった」と日原さんは話す。「日原さん」施設長の奥野天元さんも食への



取材当日の昼食（ムース食）。右下から時計回りにとろみみそ汁、ゼリー粥、ほうれん草のクリーム煮ムース、コンポート、白身魚のムース  
取材当日の昼食（常食）。右下から時計回りにみそ汁、肉団子、コンポート、焼きそば

麺を食べる練習が楽しみにさえなつていふように見えました」と日原さんは振り返る。地道な練習の結果、小鉢の麺は問題なく食べられるようになった。するとTさんは自信がついたのか、「麺が少量。ほかの人と同じ量を食べられるでしょ」と希望するように。そこで王歯科医師や多職種と相談し、フォークで巻けるくらいの長さで麺を切り、一口で食べられ、口の中でまとまりやすい麺の長さや量にして

次に日原さんたちが向かったのは、Yさんの居室。Yさんは流動食対応の方だ。食後十分くらいするとむせが見られるため、嚥下機能を診ることが目的だった。王歯科医師が頸部聴診を行う。その結果、反復嚥下が多く咽頭残留音がある。日原さんは栄養ケアの内容についてもその場で相談をもちかけた。「この方は少し皮膚の状態が悪く、スキンケアの傾向が認められるため、流動食の組み合わせを変更し、エネルギーを150kcalほどアップしたいので、栄養補助食品を試したい。明治メイバランソフト<sup>TM</sup>はどうか。液体の栄養補助食品よりも、つるんと落とせるゼリーのほうがいいか

提供するというルールで、Tさんに麺を提供することになった。取り組みを始めて1年弱ほどになっていた。「麺じゃないと上手に食べられないので、麺以外はムース食なんです。Tさんのケースは食形態を上げたのではなく、大好物の麺だけ食べられるので、特別に麺をお出ししています」（日原さん）

「多職種での関連なディスカッション」



介護職員の鈴木さんが食事介助をする傍ら、王歯科医師が頸部聴診で飲み込みを確認する