

# かかいつけ栄養士の現場レポート

## ～覗き見！植田さん家の食介護～

植田さんのお宅では、デイサービスとショートステイを活用しながら、息子さん夫婦がヒデさんのサポートをされています。

ヒデさんを大切にされている親孝行な息子さん  
退職後、ヒデさんの介護に専念中

涉さん



ヒデさん(93歳)



のり子さん



お料理上手なお嫁さん  
訪問介護事業所の管理者さんをされています

涉さんとのり子さん特製の  
コーヒーがお好き♪

### ① ヒデさんの体調が悪くなってしまった…

植田さんご夫妻は、関わっているデイサービスや  
ショートステイのケアスタッフの皆さん、福祉用  
具担当さんなどで状態変化に合わせた対応法を  
それぞれ検討をしたけれど、解決が見つからず…

のり子さんが  
通勤中にラジオでゆにしあの活動を耳に！

ご家族は『少しでも食べられるようになってもら  
いたい！』と切に願っておられました。

のり子さん

以前、担当した方に一緒に介護食をサポートした  
事があったし！ぜひ相談してみたいな！

知っているし、安心感あるから  
お願いしたいと思ったんだけど

「ゆにしあ」に取りあえずでんわしてみよう！

ゆにしあ：サポート利用手順の説明と現状確認を行い、それぞれの動きをお伝えしました

2012.1

食事面  
どうしよう



眠気が強くて溜め込んで食べられない…  
食べられるのはアイスやプリンだけ…  
やせてきたしなあ～（困）  
施設利用時もなかなか食べられない  
時間もかかってしまうし  
皮膚トラブルも・・・(>\_<)

2012.2



ケアマネの山口さんも  
通勤中にラジオでゆにしあの活動を耳に！

### ② 担当ケアマネ山口さんに相談

山口ケアマネさん

以前から食の問題や課題に遭遇していました。  
新サービスは抵抗なく、食のサポートサービス  
にとても関心があり待ち望んだものでした。  
『これだッ！』と思いました♪

### ③ ケアマネさんが主治医に確認し許可を得る

医師：「保険対応は難しいけど、食事面のサポートを利用してみても良いんじゃないかな！」

「褥瘡」という  
状態変化が相談してみよう  
というポイント！でした★

#### ④ ゆにしあの食サポートサービス開始

?  
どんなことをしたのかといいますと・・・

- ◎お薬の変更を提案しました
  - ◎食事内容の聞き取りを行いました
  - ◎身体観察と測定により栄養状態の確認をしました
  - ◎食品の組み合わせ方や選び方をアドバイスしました
  - ◎メニューバランスの調整をしました
  - ◎食事の形（硬さや大きさ）調整としてペースト食の作り方を提案しました
  - ◎ショートステイでの食事形態の見直しの検討を提案させてもらいました
  - ◎口に溜め込んでしまった場合の介助時の対処法をアドバイスしました
  - ◎スプーンの変更や食事介助の注意点をお伝えしました
- などなど

## ハンドミキサー調理を提案



ホタテのボトフ

春菊のおひたし



いちごヨーグルト



#### ⑤ ハンドミキサーでのり子さん楽々♪介護食を習得

介護食なんて聞くと「1人分だけ  
特別な調理で大変、手間がかかる」という印象があったけど、  
そうでもないね！



2012.4

家族同じおかずで対応できる  
し、1人分でも手間なく簡単に作れるのが良いです♪

#### ⑥ 担当者会議で食サポートの意見交換と情報の共有

山口ケアマネージャー：普段はそれぞれの場で活動している専門職の皆さんですが、「ヒデさんと頑張っているご家族を何とかしたい！」そんな気持ちの繋がりがあるからこそチームケアとして、それぞれに今の状況を共有することで、一番適切な対応を検討し合いました。

自宅・施設での対応もご家族が納得できるものになったと思います。

やっぱり1日でも長く一緒に過ごしたいよね！  
食サポートを利用して、ヒデさんの表情がとっても良くなったり食べられるようにならったり  
私たち家族と同じような状況の方々の心強い味方になってくれるね～



本当に食べるこ  
とは「生きるこ  
と」なんだと実感  
しています！

お邪魔した日、ヒデさんは、のり子さんお気に入りの和菓子でコーヒータイムでした



ケアマネの方がご家族の思いをくみ取り、関わっている事業所や施設が垣根を越えて「チーム」としてサポートするには、それぞれの役割を把握理解し情報の共有をすることが、適切な対応を提供する為には大切だと実感しました。