

(様式 3-1)

## 平成 29 年度 プロジェクト研究費研究実績報告書

平成 30 年 5 月 8 日

代表者 岡本 節子

研 究 課 題 名	高齢者施設の食形態分類と調理加工における給食経営管理業務に関する研究
研 究 期 間	平 成 2 9 年 4 月 1 日 ～ 平 成 3 2 年 2 月 2 8 日
共 同 研 究 者	和田 安代
1. 今年度の研究概要	
<p>摂食・嚥下障害のある要介護高齢者に提供する食形態別の食事の名称や食形態の形状が、高齢者施設、病院ごとに異なることから、高齢者施設の食形態の分類、形状、調理方法、作業時間を調査し、基準が標準化できない食形態別の食事の課題を明らかにすることと、給食経営管理の視点から、食形態別の食事の調理加工に必要な新調理システムの導入の有無、大量調理機器の利用法、作業時間、とろみ剤等のコストを試算し、高齢者施設の食形態別の食事に関する問題点を抽出し、食形態別の食事の標準化を検討することを目的として調査を行った。</p> <p>①高齢者施設の新調理システムの導入状況を調査した。東京都、埼玉県の高齢者施設を対象に、新調理システムであるクックチル・クックフリーズシステム、アッセンブリーシステム、真空調理システムの導入状況と、新調理システムの活用法、食形態別の食事への利用状況等の調査用紙を作成し、郵送により調査を行った。</p> <p>②食形態別の食事の調査用紙を作成するために、食形態別の食事の基準となる主食、副食について調理加工し、ひな形となる食形態別の食事を分類した。</p> <p>③①と②の結果をふまえて、関東地域の高齢者施設を対象に、食形態別の食事の種類、施設での名称、使用するとろみ剤の種類と使用量、調理加工にかかる作業時間などの調査用紙を作成して、関東地域の高齢者施設に調査用紙を郵送した。</p>	
2. 研究の成果	
<p>①の調査用紙は東京都、埼玉県の 100 施設に郵送し、同意を得られた 41 施設から回収した。新調理システムを導入している施設は 9 施設であり、32 施設は導入していなかった。新調理システムを導入している 9 施設では、6 施設がクックサーブシステムとクックチル・クックフリーズシステムを併用し、真空調理システムを導入している施設は 2 施設であった。調査用紙を回収した施設では、真空調理システムを使用して凍結含浸法などによって介護食を作成している施設はなかった。新調理システムを導入していない 32 施設の導入しない理由としては、「初期の設備投資に資金がかかる」、「新しい厨房機器の設備等のスペースがないため」、「必要性を感じない」、「メリットがない」などが上げられた。今後の高齢者施設の厨房施設の課題となると考えられた。</p> <p>②「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013」の基準を参考にして、食形態別の食事を主食、副食ともに調理加工し、食形態別の食事の調査用紙の食形態の基準とした。</p> <p>③関東地域の高齢者施設を対象に、調査用紙を郵送した。</p>	

### 3. 研究成果の公表実績・予定（年月日、方法）

「高齢者施設における新調理システムに関する調査」十文字学園女子大学紀要第 48 集 2 号（増刊号）掲載予定。

2018 年度十文字学園女子大学紀要第 49 集投稿予定。

給食経営管理学会学術総会にて発表予定。