

平成 30 年度 プロジェクト研究費研究実績報告書

令和元年 5 月 16 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 30 年 4 月 1 日 ~ 平成 31 年 3 月 31 日
共同研究者	岩本 珠美
1. 今年度の研究概要	
<p>超高齢社会に伴い、要介護状態となり高齢者施設に入居する高齢者が増加している。要介護高齢者は摂食・嚥下機能の低下から、通常の食事を食べることができなくなり、高齢者施設では「きざみ」、「ミキサ一食」など食形態を変えた食事を提供している。しかし、高齢者施設、病院ごとに食形態別の食事の名称や食形態の形状が異なることから、病院から高齢者施設へ転院する際、食形態の名称だけでは、利用者の食事の情報を正しく伝達できないという現状がある。多くの研究者が食形態の名称及び形状の基準を作成してきたが、高齢者施設、病院の食形態が統一したという明らかな報告もない。そこで、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、食事の名称、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以下の調査を行った。</p> <p>①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、「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会調整食分類 2013」を参考に、ひな形となる食形態別の食事を分類し、食形態別の食事の調査用紙を検討した。</p> <p>②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> <p>③郵送した調査用紙を回収し集計した。</p>	
2. 研究の成果	
<p>①の調査用紙は東京都・千葉県・神奈川県内の介護老人保健施設・特別養護老人ホーム 200 施設に郵送し、同意を得られた 35 施設から回収された。</p> <p>給食業務（調理）の運営形態は、「直営方式」が 10 施設、「全面委託」が 22 施設、「労務委託」が 3 施設、「その他」が 0 施設であった。食形態の基準については、「貴施設独自の基準」が 20 施設、「摂食嚥下リハ学会分類 2013」が 12 施設、「嚥下ピラミッド」が 2 施設、「UDF 区分」が 1 施設、「その他」が 2 施設であった。施設での食形態の基準では、「貴施設独自の基準」で決めている施設が 1 番多く、食形態の種類や施設ごとの食形態の名称が統一されていないことを再確認した。「摂食嚥下リハビリテーション学会分類 2013」などの基準が提示されても、その施設での食形態は名称や形状などは、施設のそれまでの利用者への対応や、各施設の管理栄養士の考え方によって、容易に変更することが難しいのではないかと考えられた。高齢者施設の食形態の種類や加工法は今後さらに検討を続け、施設独自の基準ではなく、病院、高齢者施設において、統一した名称や形状を検討していく必要があることが示唆された。</p> <p>郵送による調査は、謝金がないと調査への協力を得ることが困難であり、調査回収率が 17.5% であった。</p>	

3. 研究成果の公表実績・予定（年月日、方法）

2020年度十文字学園女子大学紀要に投稿予定。