

常食に劣らない味・成形・色彩の 華やかなミキサー食が勢ぞろい

医療・看護分野だけでなく、食事も病院評価の大切な要素として
鶴巻温泉病院では日々質の向上をめざしたサービスに取り組んでいる。

撮影 増田 智



↑お汁粉を食べる様子を注意深く見守る管理栄養士の野寺淳さん。誤嚥もせず、念願のお餅が食べられて満足そうな表情に安堵する



↑大変なにぎわいを見せるバイキング会場。患者も職員も家族も皆楽しげな雰囲気なかで笑顔があふれていた



↑バイキングで提供された料理の数々。鮮やかな彩りと成形の美しさが際立っている



↑サケとタラの二色ムース。コンソメ風味のジェルと一緒に味わう。とてもなめらかな食感



↓ブロッコリー、トマト、パプリカの野菜サラダ。各素材の味がしっかりしていて、色彩も実にきれい

初めての試み ミキサー食バイキング

6階の見晴らしのいいフロアに、車いすやストレッチャーに乗った高齢患者が、家族や看護師とともにエレベーターで次々と上がってきた。ドアが開いた瞬間、目に飛び込んできたのは、お寿司、焼き魚、ハンバーグ、野菜サラダ、お汁粉など、全12種類の色とりどりの料理。すべてミキサーにかけたあとに、固めてきれいに成形したものだ。その華やかさに、付き添いの家族や他職種は驚き、目を輝かせる。料理の前には調理を担当した委託会社(エムサービス(株))のスタッフがずらりと並び、全員で「こんにちは。いらっしゃいませー!」と気持ちよく患者を迎える。

この日、鶴巻温泉病院(回復期リハビリテーション病棟152床・医療保険療養病棟229床・介護保険療養

病棟215床)では、摂食・嚥下障害のある患者を対象に、ミキサー食のバイキングを開催していた。

同院には、摂食・嚥下障害患者が約3割入院している。栄養科長の清水幸子さんは、病棟での栄養管理の際、患者の喫食状況を観察したところ、摂食・嚥下障害があり、ミキサー食を提供している患者が低栄養状態になっている割合が特に多いと気づいた。ミキサー食は栄養量が不明瞭で、患者の食欲につながる食事ではなかったことが原因と考えられたため、清水科長は「安全でおいしく食べられる嚥下障害食」として軟菜食を導入し、2006年には軟菜食バイキングを実施した。同企画は大好評を得て、患者も誤嚥することなく形ある食事を食べることができた。この成果から、普段の食事でも軟菜食を提供していたが、軟らかい食材を選んで献立を作成していると、バリエーションに限界が生じてきたという。

療養型病床は、在院日数が3カ月(半年となっており、献立の内容が充実しなければ、同じようなメニューが繰り返されてしまう。そこで、一般の献立に使用する食材を使っても安全に食べられる内容にバージョンアップするため、ミキサー食を成形して提供することを考えた。適切な硬さ、本来の食材の味を維持するため、まず使用する増粘剤を吟味。



↑餅を食べたいという患者の願いを叶えるためメニューに加えたお汁粉と、洋食デザートのリんごのコンポート。ほとんどの患者のトレーに載っていた



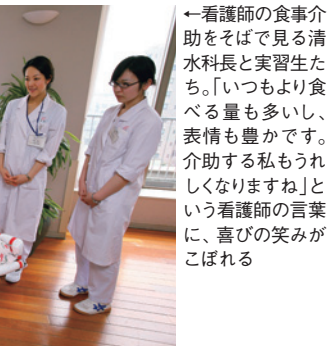
↑焼き魚。あえて少しの硬さを残して仕上がっている。食形態を変えても、食材の特徴は活かすように配慮している



←忙しい合間を縫って様子を見に来た医師たち。自らも試食をして硬さ、飲み込みやすさ、味わいなどを確かめる



→患者の口にお寿司をゆっくりと運び清水幸子栄養科長。「すっぱい!」と顔をしばめる様子にお酢の風味がわかってもらえたのだと、清水科長も大満足の表情



←看護師の食事介助をそばで見る清水科長と実習生たち。「いつもより食べる量も多いし、表情も豊かです。介助する私もうれしくなりますね」という看護師の言葉に、喜びの笑みがこぼれる

言語聴覚士の協力を得ているいろいろなゲル化剤を使って試食を繰り返した結果、でんぶん分解酵素により、でんぶん特有のべたつきを軽減させる作用をもち、料理の味が変化しないスベラカーゼ(株)フードケア)を採用することに決めた。そしてスベラカーゼを加える割合を食材ごとにあらかじめしっかりと決めて、バイキング本番に臨んだ。この努力が実を結び、色鮮やかで、トマト、ブロッコリーなども食材の味がよくわかるように仕上がりが、他職種からも高い評価が得られた。

「人が明日を生きていく力を支えていく。そのための具体案を提示することが管理栄養士の使命だと考える清水科長は、どんなに難しい状況であつても、栄養補給のために自分たちにとって楽な方法を選択することはない。栄養のプロとして、患者にとつて最良の方法は何か、リスクをいかに回避するかを、多職種とともに考え、不可能を可能にする方法を見つけて、患者が喜んで食べられる食事づくりに力を注いでいる。

患者を思う心を原点に 食事提供に取り組む

今回のバイキングには、お汁粉や柏餅がメニューに加えられていたが、これも餅を食べたいと希望する患者が多かったからだ。

「患者さんのなかには、お餅が食べられるなら死んでもいい、とまでおっしゃる方もいます。命をかけてでも食べたいならば、その願いを叶えてあげたかったのです」(清水科長)

患者のために全力を尽くしたいという清水科長の思いは、栄養科スタッフにとつても共通のもの。若手管理栄養士も委託会社のスタッフも、おいしい食事を提供しよう、と、フードサービスを展開している。

同院では、委託会社のスタッフもV F検査に立ち会い、さらに今年4月から、管理栄養士と一緒に食事の時間に病棟を回ることになった。食事をつくる人こそ病棟に行くことが大切。患者を見れば何とかして食べたいと思える食事をつくらうとする。それが質向上につながると、清水科長は信じている。

食事の重要性を認識している小副川英雄事務局長は、「病院では、安心・安全な治療環境に加え、快適性と信頼性も求められます。治療でもサービスマンでも食事は原点となりますので、現状に満足することなく、常に上をめざす姿勢で取り組んでほしいですね」とさらなる発展を願っている。「おいしかった。生きてよかった」。患者からのこの一言が最高のプレゼントだと言う清水科長。栄養科スタッフ全員が結束して、フードサービスに力を注いでいる。