

老人ホーム、食事で勝負

食事にこだわる老人ホームが増えている。介護大手のツクイは一部の施設でレストランのように入居者に複数のメニューを示して注文を受けてから調理する取り組みを始め、今後導入施設を広げる。セントケア・ホールディングはフレンチシェフを顧問に迎え、メニューやレシピの改善を進める。高齢者は低栄養状態になりやすく、食事の重要性は増している。



ツクイの有料老人ホームでは一部で注文を受けてから調理する取り組みを始めた(福島県郡山市)

複数メニューから選択 ▲ ツクイ ▼ セントケア フレンチシェフ顧問に

ツクイは2013年から食事に注力。福島県郡山市の有料老人ホーム「ツクイ・サンシャイン郡山」で15年6月ごろから週3回、入居者が3つのメニューから食事を選ぶ取り組みを始めた。例えば、サバの味噌煮、ポトフ、ミネストローネ、フルーツサンドの中から1つを選ぶ。注文を受けてから調理を始めるため出来たての料理を提供できる。通常の有料老人ホームでは給食のように食事の時間に合わせてメニューを人数分調理し、配膳して提供する。食が細くなりやすいとがほとんど。食べたい献立を自分で決めることは入居者の自立支援にもつながり、完食するケースが増えたという。

この施設の入居者は34人だが、一斉に注文を受けると長時間待たせてしまう。このため、入居者を5つのグループに分け、10分間隔で食事の時間をずらすなど工夫を凝らした。

ツクイではこの施設をモデルに、レストラン形式の食事提供を他の介護施設に広げる方針だ。本社の食事担当者が各施設とノウハウの共有を始めている。

食事に力を入れることで入居者の確保につながる狙いもあるが、ケアの観点からも重要だ。介護が必要な高齢者のうち、3割は必要なエネルギーとたんぱく質不足の低栄養の状態とされる。かむ力や飲み込む力が低下

し、食が細くなりやすいも高まる。他の介護大手も食事に力を入れている。セントケア・ホールディングは、どきしながら、メニューやレシピの改善を進めていく。入居者のニーズに応えている。

多田鐸介氏を顧問に迎え、調理法や味付けの基本などをスタッフに手ほどきしながら、メニューに追加、当日に注文できる別のメニューを用意し、入居者のニーズに