

# 栄養ケア・マネジメントの始め方事例（土台づくり）

社会福祉法人すみなす会 障害者入所施設「航」

管理栄養士 加藤和歌子

## はじめに

社会福祉法人すみなす会（横浜市金沢区）の障害部門は障害者入所施設「航」、金沢地域活動ホームりんごの森、地域支援センター（共同生活援助事業、相談支援事業、ケアステーション心海、金沢区障害者後見的支援室帆海）を運営しています。

障害者入所施設「航」は、「“地域の中で明るく” 障害を持つ人や、援助を必要とする人が、地域の一員として暮らせるように、地域の人々と協力して、24 時間援助活動を行う生活支援施設をめざします。」を基本理念に掲げ、現在 40 人（男性 28 人、女性 12 人）の利用者さんが 5 つのユニットに分かれて生活しています。当施設の食事サービスは基本運営方針の中の 1 つである「地域の中での、普通の生活を実現できるよう支援します」を大事にし、私達が普通に生活していたら食べる「内食（家庭的な食事）」「中食（仕出し屋のお弁当をイメージした食事）」「外食（ファミリーレストランやカフェのような食事）」などをイメージした食事が栄養バランスを考慮した上で提供できるように心がけています。それでも大量調理マニュアルに準拠すると、どうしても提供が難しいメニューについては支援職員が中心になり、少人数での調理余暇（焼肉、鍋物等）や余暇外食などを実施しています。

## 現状の栄養管理

当施設での栄養管理は、食事摂取基準を参考に常食を設定し、身体状況等により特別考慮を必要とする利用者さんについては個別管理で特別食を提供してきました。しかしながら開所から 10 年以上経過するとともに、利用者さんの身体状況も変化し特別食の割合が半数近くを占めるようになりました。また厨房から提供する食事量や食形態を個別に設定する特別食の種類の数にとどまらず、支援職員が作成する個別支援計画の中にも利用者さんが安全に食事できるよう、食事の見守り方法について触れられていますが、その見守り方法もそれぞれの利用者さんの食行動によって多岐に渡っています。中には常食を召し上がっている利用者さんでも日々の支援職員の見守りの努力により誤嚥を防いでいるケースも個別支援計画に盛り込まれています。

現在のところ、栄養マネジメント加算は取得していませんが、実際の栄養管理体制については、特別食を提供する場合には「約束食事箋」を発行し、法人の管理栄養士、施設長、看護師、施設入所支援職員、生活介護職員、ご家族、主治医等と連携をとりながら利用者さんの身体状況等に応じた食事を提供しています。基本的には全職種、ご家族、ご本人が了承した上で特別食が開始されているため、特別食の提供については栄養ケア・マネジメ

ントに近い支援が実施されつつあります。

栄養管理の課題としては、利用者さんに食の楽しさを提供する余暇の中で糖尿病等の疾患のある方、誤嚥の危険がある方に対して細かな個別対応ができていないのが現状です。また生活介護事業の余暇で何をどれだけ食べたか等の把握が施設全体としてできておらず、入所棟へ帰棟後におやつを普段通りの量で施設入所職員が提供するなど、一人ひとりの利用者さんに対して、情報を共有する方法が必要だと感じています。

## 栄養ケア・マネジメントの導入に向けての土台作り

ここ数年で一気に多様化する食事提供の状況に、食事支援についても個別支援計画が必要だと感じていました。そこで当施設でも栄養ケア・マネジメントの導入に向けて、他施設の栄養管理について情報を収集するために法人の管理栄養士が平成 26 年 5 月に「障害者施設栄養ケア・マネジメントの事例集作成プロジェクト」に参加しました。

栄養ケア・マネジメントの導入に向けての準備として、管理栄養士 1 人が机上で手法を整えるのではなく、利用者さんの傍に一番近い支援職員の力が必要だと考えていたため、給食会議（月 1 回）で栄養ケア・マネジメントの手法そのものを検討することとしました。当施設の給食会議は法人の管理栄養士 1 名、生活介護職員 1 名、施設入所職員 4 名、給食会社責任者 1 名で実施しています。

まずは平成 26 年 7 月の給食会議で「第 1 回障害者施設栄養ケア・マネジメントの事例集作成プロジェクト」の内容を報告し、当施設でも平成 27 年度から栄養マネジメント加算の取得を提案しました。その後の給食会議ではプロジェクトで発表された他施設の具体的な栄養ケア・マネジメント事例を配布し、各部署に持ち帰って来年度から当施設でも栄養ケア・マネジメントが導入されるイメージを膨らませることとしました。続いて具体的に食事支援において支援職員が課題を感じている利用者さんを各部署 1 名以上挙げ、合計 9 名をモデル利用者として平成 26 年 12 月から平成 27 年 3 月までの 4 か月間、加算は取らずに栄養ケア・マネジメントを実施することとしました。

モデルケースを進める中での課題として見えてきたことは、食事摂取量調査の難しさで

**導入に向けて準備**

- ▶ 2014/7/17 給食会議  
前日出席の障害者施設栄養ケア・マネジメントの事例集作成プロジェクトで、他施設で導入が始まっていることを報告。来年度から航でも給食委員会でシステムを作り上げて導入したい事を提案
- ▶ 2014/8/21 給食会議  
具体的な導入スケジュールを提示
- ▶ 2014/9/18 給食会議  
他施設の事例を配布し、簡単に質疑応答。各部署に持ち帰り、10月の給食会議までに、航でもできそうか部署毎に回答を出す  
→課題点を10月会議で出し、どうしたらできるか話し合う

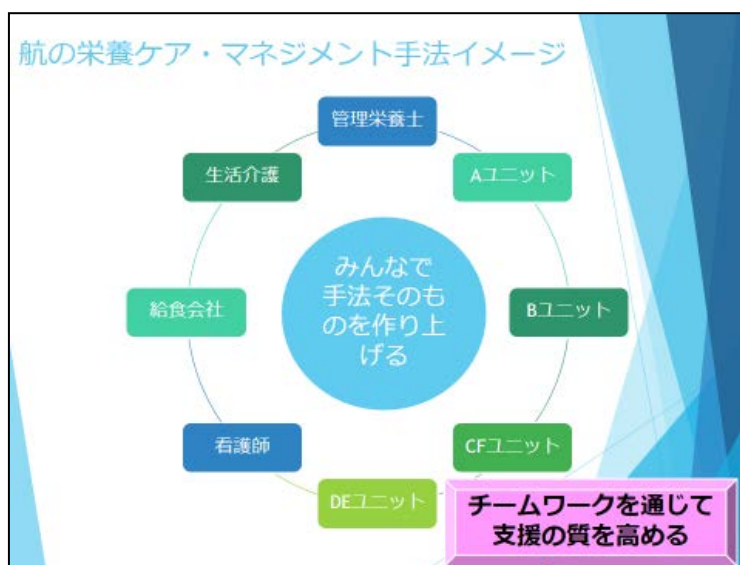
★航 給食会議メンバー★

給食会社 管理栄養士 生活介護 AIサポート Bサポート CFサポート DEサポート  
委員会主持

した。例えば調査を予定している期間に利用者さんが帰宅してしまったり、自立した利用者さんが、職員の確認前に自ら下膳をしてしまうことがありました。今後、全入所者の加算取得に向けて、これらの課題を解決する方法を給食会議で検討することが必要と感じました。

## おわりに

当施設での栄養ケア・マネジメントの導入に向けての取り組みは始まったばかりですが、平成 27 年度からの加算取得に向けて他職種共同で当施設に合った手法そのものを作り上げていきます。また今後、具体的に栄養ケア・マネジメントの導入後、どの職種も取り組みやすい手法を日々模索し、給食会議の場で自由に発言して、手法そのものを見直しを図っていきたいと考えています。



栄養ケア・マネジメントを通じて、今以上に他職種全体が一つのチームとなり、一人ひとりの利用者さんの支援の質を高め、日々の課題を早期に解決していきたいと思います。