

演 題 名	糖尿病における食の我慢・あきらめの解消					
施 設 名	ライフケアガーデン湘南		発 表 者		田村 絵里（事務）	
活 動 の 種 類	質・安全・能率・CS・モラル・コスト	取 り 組 み 種 別	問 題 解 決 型 ・ 課 題 達 成 型			
改善しようとした問題課題	糖尿病食は、常食の量を減らしカロリー・塩分をコントロールして提供されている。1枚の名案プログラムで実現した「糖尿病疾患の方に低カロリーおやつ」を提供した時の入居者様の笑顔から、減量した食事の提供で本当に満足されているのか疑問に感じ、病気と向き合いながらも満足感のある食事の提供。					
改善の指標とその目標値	(指標)汁物の増量 (目標値) 80ccを120ccへ					
実施した対策	①天然だしの利用②各種汁物の調味料の配分調整③味の感じ方による分類表の作成④味のバランスを考慮した献立組立の工夫					
改善指標の、対策実施前後の変化	(実施前) 常食150ccから80ccへ減量し塩分コントロールした汁物の提供 (実施後) 塩分コントロールし、120ccの汁物の提供					
参考にしたグループ内の過去事例	施設名： 熱川温泉病院 / 演題名： 患者さんの食事満足度向上 ～盛付業務の改善及び質の向上～					
チ ー ム の 名 称	食事委員会		リーダー名(職種)	神 裕之（調理師）		
			チ ー ム の 人 数	8	名	
活 動 状 況	平成25年5月～平成26年 1月		平均会合時間		60	分
	会合回数	15	回	平均会合出席率	80	%

「糖尿病における食の我慢・あきらめの解消」

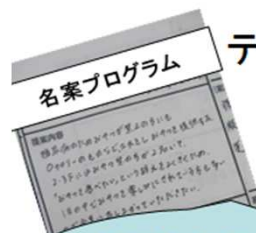
ライフケアガーデン湘南 食事委員会



田島 伸行 神 裕之
藤沢 一美 増井 美雪
日野 晴美 佐々木 香世子
斉藤 ゆかり 田村 絵里

1

テーマの選定



糖尿病の方にも、
おやつを召し上がって頂きたい！！



平成25年度組織管理目標
「糖尿病食の導入」

2

現状把握



アクシデント報告書

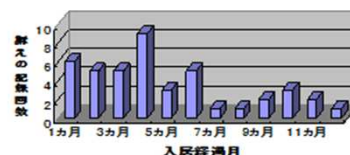
糖尿病疾患を持つ入居者が
隣の方が残した食事を
召し上がっているところを発見

テーマ再検討

3

テーマの選定

入居者の食に関する記録回数



食に対する訴え・行動

- ・自らのカロリーゼリーを購入
- ・他の人と同じ物を食べたい
- ・他の入居者から食事を分けてもらう
- ・もっと味噌汁が飲みたい
- ・漬物がもっと食べたい
- ・お吸い物が少ない
- ・面会の方からのお菓子をなさない

4

テーマの選定

糖尿病における 食の我慢・あきらめの解消



活動計画

項目	担当者	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月
テーマの選定	田島	→								
課題の明確化	神		→	→	→	→				
目標設定	佐々木			→	→	→				
方策立案	増井				→	→	→			
最善策の追求と実施	高沢					→	→	→	→	
効果の確認	田村							→	→	→
標準化と管理の定着	日野								→	→
反省と今後の課題	全員									→

計画 → 実施 →

課題の明確化

LCG湘南の目指す糖尿病食とは

食材を展開することで
減量しなくても
カロリーコントロール出来る。
減量しなくても限られた塩分で
満足できる食事。

課題の明確化

LCG湘南の現在の糖尿病食



カロリーコントロールの為
主食・主菜を減量

塩分コントロールの為
汁物を減量

課題の明確化

食材を展開し減量せずに減塩食を試食



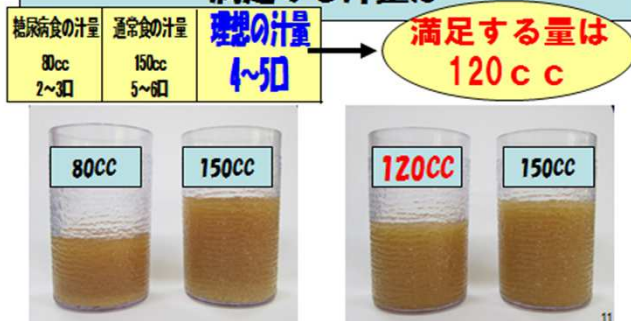
課題の明確化

ギャップシート

特性項目	ありたい姿	現在の姿	ギャップ	求めどころ
特定	糖尿病食	カロリー・塩分コントロールにより 食生活の改善を図る。減量による 食事の提供	減量による食事の提供 減量による食事の提供	
取得 維持 特定	糖尿病食の汁物	食生活と変わらない量の 提供でも塩分コントロール出来る	減量による汁物の提供 減量による汁物の提供	
特性を 実現させる 項目	量	可能な限り減量と同量 150cc	塩分コントロールの為減量 80cc	満足する量を決定する
	味	塩分コントロールしても 満足な味	減量の為減量と同量 減量の為減量と同量	満足する塩分量を決定する
	献立組み立ての工夫	献立の組合せによる減量 減量による減量	食材・カロリー・塩分を考慮 減量による減量	献立組み立ての工夫

目標設定

満足する汁量は



目標設定

1月までに
汁量を80ccから120ccへ増量
味も満足できる食事の提供



对策立案

汁物の種類	調味料	塩分	おいしさの追求
味噌汁	味噌 5g	0.7g	かつおと昆布で丁寧にダシをとる 具材により味噌の種類・量を変更
吸い物	塩	0.5g	かつおと昆布で丁寧にダシをとる 具材は焼もり汁は提供直前に
スープ	顆粒だし 1.3g＋塩	0.9g	具材は焼もり汁は提供直前に
ポタージュ	顆粒だし 0.6g＋塩	0.7g	野菜のうま味・甘味を生かす



方策の立案

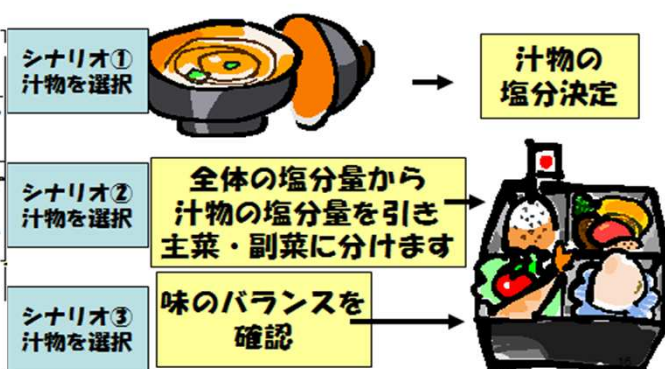
[illegible]

对策立案

減塩食の試食結果



成功へのシナリオ



効果の確認

12月12日
120 c c の汁物を全入居者へ提供



12月12日より毎日・毎食
120ccの汁物提供を継続

変更後の感想

・ダシが変わったでしょう！ ハッピー
・とっても美味しいの！！
・量も増えたのよ！！
・食事中は、お茶より味噌汁が美味しいわ！！！！

効果の確認

汁物120cc提供後、味が薄い！
苦情が！

目標達成



効果の確認

波及効果

120ccの汁物を提供したことにより、
現状把握では聞き出せなかった本音を
言葉にして頂きました。

無形效果

ライフケアガーデン湘南の強みになる！！

標準化と管理の定着

	なぜ	何を	いつ	どこで	誰が	どうする
標準化	120ccの 計量を 美味しく 提供する	味の配分表	献立	厨房	栄養士	確認
教育		汁ごとの調味料の 配分・工夫	調理時	厨房	厨房主任	指導する
管理		塩分	調理時	厨房	厨房職員	塩分系で測定

21

反省と今後の課題

	良かった点	悪かった点
テーマの選定	入居してから施設に慣れさせ、食を管理する事に目を向けていた事に気付けた	テーマ選定に時間がかかった
課題の明確化	試食を繰り返す事により想像だけでは分からない事を知ることが出来た	課題をし絞り込むのが難しかった
目標設定	目標範囲の把握を分かりやすくできた	満足度を現す指標ができなかった
方針の立案	イメージの中で行ってきた事を表に現し、見える化できた	試食会の中での改善点を中心となり、多くの事を考えられなかった
効果の確認	紹介業者へのマーケティングができ、タイアップイベント開催の強みとなる事が分かった	目標設定が曖昧な部分、達成度が曖昧となった
標準化と管理の定着	継続的においしい味を提供できる環境を作った	
今後の課題	食材を廃棄し、食材を減量しなくてもカロリー・塩分をコントロールする仕組みを作る	

22

ご静聴ありがとうございます



23