

介護老人保健施設オアシス21

谷山 依里(栄養科 主任 / 管理栄養士)

功 績 多職種と密に連携し、嚥下機能が低下した終末期利用者にも安全に配慮しながら“最後に食べたいもの”をミキサー食で再現・提供。ご本人やご家族の思いを丁寧に汲み取り、寿司や郷土食など多様な食の希望を実現することで、笑顔や満足感を引き出し、ご家族の心の支えにも寄与。看取り期における食支援の質向上と現場のやりがい創出に大きく貢献した功績。

推薦者氏名 三木 真理子 (職種 看護師/所属部署 看護介護部/看護師長)

推薦理由 終末期利用者一人ひとりの「食べたい」という思いを尊重し、多職種連携のもと安全に配慮した食支援を実践。嚥下機能が低下しても楽しみや希望を支え、意思決定や家族との思いの共有を実現した。本取り組みは、すべての人がその人らしく生きることを重視する「人間の尊厳は平等」という理念を体現した実践であるため理事長賞に推進します

内 容

終末期ケアを受ける利用者に対し、「最後に食べたいもの」を提供することで、その人らしい人生の最終段階を支えることを目的に実践することができました。

嚥下機能が低下し誤嚥リスクが高い利用者さんであっても食べる楽しみを諦めることがないよう、管理栄養士が中心となり、介護職・看護職・STなど多職種と密に情報共有を行いながら提供のタイミングや食形態を調整しました。

ご本人から希望を聞き取ることが難しい場合にはご家族から丁寧に思いを聞き取り、ミキサー食やとろみ調整などの工夫を凝らして、郷土の銘菓や自家製たくあん、天ぷら、ラーメン、寿司など、思い出のある食事を再現することができました。例えば寿司では粥ゼリーをシャリの形に成形し、刻んだマグロやサーモンにとろみを付けて提供するなど、見た目や味わいにも配慮しました。

これらの取り組みにより、久しぶりに笑顔を見せ完食する姿や、食事介助に立ち会ったご家族の喜びと感謝の言葉が多く寄せられ、看取り期における心の支えにも繋がったと思います。栄養や安全性を守るだけでなく、「食べる」という楽しみや希望に寄り添い、ご本人の意思を尊重する本実践は、「人間の尊厳は平等」という理念のもと、食を通じて尊厳ある人生を支えるケアを体現したものであり、看取りケアの質向上と現場のやりがい創出に大きく貢献しました。

