



食事サポートの “しま”を追う!!

こんなにおいしい・簡単・便利!

「冷凍介護食」の新たな可能性に迫る

介護施設や病院では、嚥下機能が低下した高齢者が増えたことにより、嚥下調整食の提供に苦慮することも多いのではないだろうか？ 特に物性調整が難しく、大量調理が困難なソフト食への対応は、いずれも各施設が手探りで行っているのが実情だろう。そんななか注目を集めているのが、嚥下機能低下に配慮された冷凍食品である「冷凍介護食」だ。現在、さまざまな種類の「冷凍介護食」が販売されており、多くの調理現場で活用されている。そこで「冷凍介護食」の誕生を紐解きながら、実際に活用している介護施設をレポートし、「冷凍介護食」の可能性を探ってみよう。

大量調理が困難なソフト食の提供 冷凍介護食の活用で実現につなぐ

特別養護老人ホーム桜町聖ヨハネホーム（東京都小金井市）

高まる嚥下調整食の需要と 大量調理を可能にする策

特別養護老人ホーム桜町聖ヨハネホーム（入所定員106人、短期入所定員8人）は、精神的または身体的に機能が低下し在宅での生活が困難な高齢者に対して、医療との密接な連携のもとに必要なサービスの提供を行っている。「ご利用者の平均年齢は80代後半と高齢です。そのため個別対応を必要とする方が増えていまして」と、同施設の管理栄養士、永野裕子さんが教えてく

れた。

同施設には脳血管疾患やパーキンソン病、認知症などの疾患を抱える入所者が多いため、ADLが低下しないようケアと栄養サポートを心がけているという。「脳卒中の後遺症や加齢による嚥下障害のある方が少なくないため、物性調整には注意をしています。また、見た目や風味が良くないと喫食率が低下し、低栄養やサルコペニアに陥るリスクとなるため、食事本来のおいしさを味わってもらえるような工夫も欠かせません」と、永野さん

は食事で心がけている点を話してくれました。

同施設で提供している食事は学会分類2013をベースにしており、常食、粗刻み食（コード4）、ソフト食（コード3）、ミキサー食（コード2）、ゼリー食（コード1）の5段階を用意。「1回で100食以上を調理・提供するので、常食の提供数が1番少ないです」と永野さんが語るように、取材当日も常食10食、粗刻み食40食、ソフト食25食、ミキサー食15食、ゼリー食20食となっていた。「嚥下調整食は時間も手間もかかるので、提供数が増えると厨房スタッフの負担になります。ですが、質を落とすわけにはいきませ



厨房スタッフの江黒拓真さんも食事提供の場に立ち会い、利用者に食事の説明をする



おいしい食事に笑顔を見せる利用者に、永野裕子さんも思わず笑顔になる

衛生面・物性調整をクリア おいしい嚥下調整食を実現

同施設ではソフト食の提供数が増えたタイミングで、クックサーブでの調理・提供は難しいと判断。ソフト食をつくる日を決めて大量調理し、冷凍保存しながら必要に応じて提



5段階の食事は可能な限り食器も同じ物を使用している。そのため、配食前に中身の確認を行う

供していた。

だが、ソフト食は調理済み食材の粗熱をとつてからミキサーにかけて、ゲル化剤を混ぜ合わせてつくるため、衛生面を危惧する声も挙がるようになった。「プラスチックの容量が少なく、たくさんつくとなかなか冷めません。空気に触れる時間が長ければ長いほど菌が繁殖し、食中毒のリスクも高まります。衛生面での改善が急務でした」（永野さん）。

ほかにも物性調整の問題があった。食材そのものも水分量が多いため、常に一定の物性で仕上げるのが困難だった。「料理ごとにマニュアルをつくり、決まった分量で調理しても、食材によって物性が変わってしまいます。これでは介護スタッフも安心して提供することができません」と、永野さんが当時の苦悩を語る。

そこで、調理工程を省き、かつ常に安定した物性で調理・提供ができる「冷凍介護食」の導入を検討。「必要な数だけ取り出せるので便利で経済的です。ソフト食用の肉や魚も真空パックで冷凍されているので、衛生面での心配もなくなりました。そして、手間のかかる物性調整もすでになされているので、常に安定した物性で提供できるのも魅力ですね」と永野さんは使用感に満足し、導入に踏み切った。



常食。この日のメニューはご飯、みそ汁、とんかつ、焼きなす。とんかつには酵素加工した冷凍の豚肉を使用
粗刻み食。とんかつは冷凍のソフト食を使用するため、噛み切りやすくなっている
ソフト食。とんかつには冷凍介護食を採用している。衣の食感を残しつつ、舌でつぶせる軟らかさに仕上がっており、おいしいと好評だ
ミキサー食。食材の色味を再現できるように、加水量を工夫している。ボリュームも多くないよう注意している