

栄 養 課	主題	美味しい食事の温度を探る
	副題	美味しい食事を提供するために
アンケート調査 聞き取り調査	事業所	特別養護老人ホーム シャローム東久留米
研究期間	1ヶ月	

発表者：矢口 春江	
共同研究者：(協力) 委託会社	
TEL：042-467-1561	E-mail：
FAX：042-467-3040	URL：

今回発表の事業所 やサービスの紹介	特養介護課、在宅サービス課、ショートステイ、職員、ボランティアなどの食事サービスを行っています。厨房で作業しているのは富士産業の皆さんです。利用者様の状態に合わせた安全な食事提供、各行事には皆さんに喜んで頂ける献立作りを目指して委託会社の皆さんと共に日々努力しています。
----------------------	---

<p>《研究前の状況と課題》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保温食器の経年劣化が目立ってきている。 ・利用者から食事が冷たいと苦情がある ・保温食器としての効果が果たせているか確認してみた。 	<p>《研究の目標と期待する効果》</p> <p><u>研究の目標</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・現在の保温食器の保温効果を知る。 <p><u>期待する成果</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・喫食する人が美味しいと感じられる温度で食事を提供するための改善が出来る。 ・もし保温の効果がないのであれば発想を変えレパートリーに富んだ普通食器の使用や買い替えができるのではないか。
---	--

《具体的な取り組みの内容》

温度調査を実施。

【方法】

- ・汁椀・粥椀それぞれについて保温食器と普通食器を使用した。
- ・それぞれ盛り付け時、配膳時、喫食時の三回測定。

《取り組みの結果と評価》

【結果】

- ・思いのほか喫食時の粥、汁の温度が低い事が分かる。

【原因究明】

- ・食材の違い
- ・食器の違いによる差
- ・老朽化
- ・盛り付けに問題

【評価】

- ・喫食時に適温で提供するには保温食器利用は有効。
盛り付け時の保温食器の温度や盛り付け開始時間、蓋や配膳車のドアーなどの有効活用も義務付ける。
- ・定期的に適温提供がなされているかチェックする体制を作る。
- ・利用者個人の状況に応じ、温め直しもサービスの一環として拡充していく。

《提案と発信》

【メモ欄】 追加資料 パワーポイント資料