

【連載】

老健仕事人 調理師

ニーズに合った食事提供をめざして ～ソフト食への取り組み～



盛重美幸 [もりしげ・みゆき]
介護老人保健施設寿光園（山口県）

はじめに

私は、2003年に医療法人博愛会宇部記念病院に調理師として採用され、2007年に法人全体の目標達成に向け、同法人が運営する老健施設寿光園の給食部門が委託から直営になるタイミングに異動してきました。

当施設の給食部門は、1994年の開設から13年間委託運営でしたので、調理職員全員が新しい体制でのスタートとなり、現場の同僚とがんばっていきこうと高い意識をもって仕事を始めていきました。

ここでは、当施設での調理に対する想いをお伝えしていきたいと思います。

施設の紹介

当施設は、山口県宇部市の西部に位置し、南は周防灘を望み、日本最大級のカルスト台地秋吉台周辺に源を發する厚東川西岸の田園地帯に、1994年8月に開設されました。以降、周辺田畑が次々と開発され、大型ショッピングセンターが隣にオープンするなど、この30年間で一気に都市化していきました。併



施設外観

設事業所には、グループホーム、居宅介護支援事業所、宇部市の委託を受けた地域包括支援センターがあります。

当施設は、入所80名、通所リハビリ65名、訪問リハビリを行っています。地域の幼稚園・保育園から小中学校、高校の生徒さんたちなど、地域コミュニティとの交流も盛んに行っており、地域に根差した施設として日々奮闘しています。

日常の食事提供

調理の現場は、365日3食を提供することが仕事です。朝食の支度をする早出業務から、夕食後の片づけを済ませる遅出業務までいくつかの当番があり、9名の調理師・調理員にあたっています。日常の食事提供にも工夫を凝らしていますが、1年を通じて毎月1回以上は、施設のイベントに合わせた行事食を用意し、ご利用者に「食」でも季節を感じていただき、イベントが盛り上がるよう取り組んでいます。行事食はつくる側もいつも以上に力が入り、提供時には調理師たちが食卓のほうへ出向いて給仕しています。

また、おやつづくりにも工夫を凝らし、施設で育てたサツマイモなどを取り入れ、ご利用者と一緒に収穫の喜びを享受できるよう努めています。

介護食のはじまり～調理について～

介護食は、いまでは聞き慣れた言葉ではありますが、私たちが取り組みを始めた2006年頃は、そういった認識がなく、でき上がった料理を細かく刻む「刻み食」として提供していました。

しかし、歯がない・噛む力が弱い・咀嚼障害があるといった方に食べていただくには誤嚥の危険性があ