

残食ゼロ計画！

～おいしく、楽しく、食べきろう～

サークル名 **パプリカ** 

発表者：北地千佳子（介護福祉士）

PC操作：中井一富（介護福祉士）



社会福祉法人祐正福祉会

介護老人保健施設ヌーベルさんがわ

入所：定員80名（ショート含む） 通所：定員40名

《施設紹介》

香川県さぬき市寒川町に平成12年1月10日に開所

訪問看護ステーション、居宅介護支援センターを併設しており、

家庭的な環境のもと安全・安心・快適な生活が送れるよう支援に努め

地域との幅広い交流の中で様々な活動を行っています。

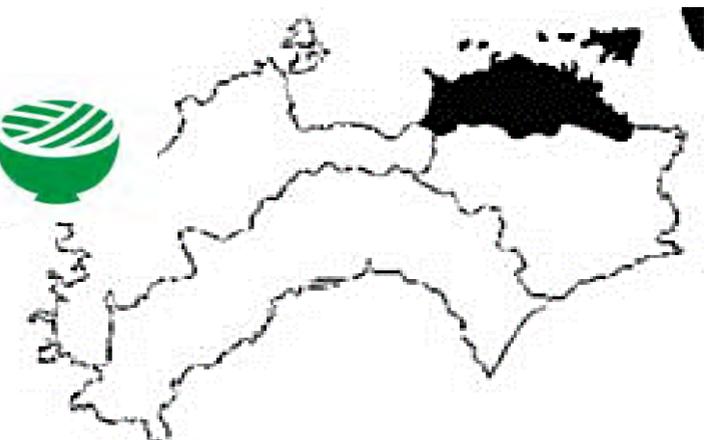
■サークル紹介

- ・ 構成人数：7名
- ・ 施設の「福祉」QC活動年数：14年
- ・ 現メンバーでの活動歴：1年
- ・ 平均年齢：37歳
- ・ 活動期間：H30年9月～令和元年7月
- ・ 会合回数：26回
- ・ 会合時間：平均60分（業務内外）
- ・ 平均参加率97%
- ・ 構成メンバー職種

作業療法士 看護師 介護士 事務員

支援相談員 管理栄養士

うどん県 



■ 今回の活動に関する施設長のコメント

「福祉QC」を取り組んでいるおかげで、常に問題意識をもって業務を行っており、それぞれのグループが歯止めもきちんとして、業務に反映できている。仕事の自信、やりがい、ケアの資質向上、人材育成にも役立っており、継続の力は心の栄養となり「福祉QC」活動の効果は多大である。

今回の活動は、ご利用者の一番の楽しみである食事に着目してのテーマで老人保健施設らしさの専門性をお互いに出し合って、多職種協働で一致団結して頑張った活動である。サークルチームから、ご利用者と共に活動できたので、「とても楽しかった」との言葉は施設長として最高の喜びであり、感謝している。

常に「仕事は楽しく」をモットーにしている。これからもご利用者の笑顔の花が多く咲き、今を楽しく生き生きと生活していただけるよう、知恵、アイデアを出し、職員は「考える杖」としてチャレンジ精神を持って皆で一緒に頑張っていきたいと思っている。

テーマの選定

作成日 H30、9、30 作成者：中井

活動計画

(計画 -----> 実施 ----->)

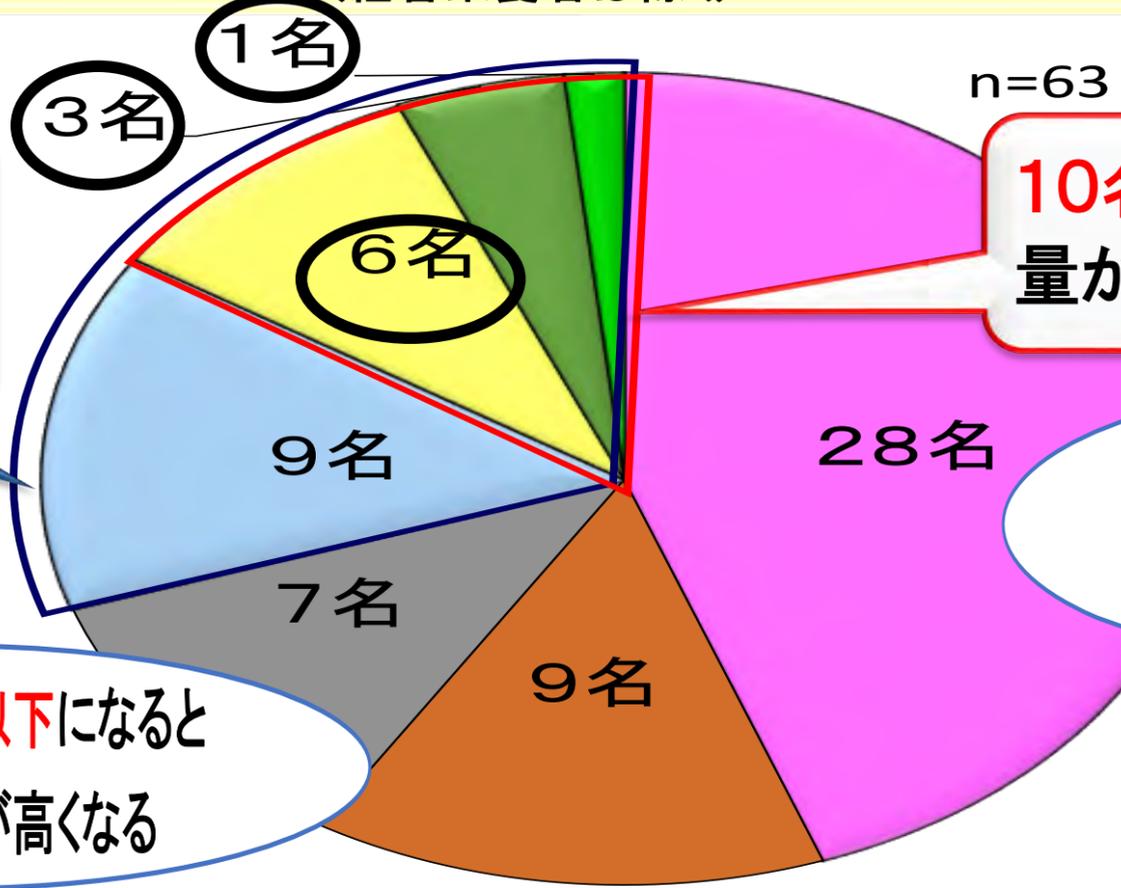
作成日 H30、10、10 作成者：北地

◎…3点 ○…2点 △…1点	利用者満足度	施設方針	重要性	環境	実現性	活動の魅力		
							相乗積	選定順位
	◎	◎	◎	○	◎	◎	486	1
	○	○	◎	○	△	◎	72	3
	○	△	○	△	◎	○	24	4
	◎	○	◎	○	○	○	144	2
	△	○	○	○	○	△	16	5

活動項目	担当責任者	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
テーマ選定	杉本	→	→								
現状把握	北地		→	→	→	→					
目標設定	大谷				→	→					
要因解析	漆原					→	→				
対策実施	中井						→	→	→		
効果確認	藤井									→	→
菌止め	永峰									→	→
反省	中井										→

現状把握

入所ご利用者63名の1か月の平均摂取量
(経管栄養者は除く)



食事摂取量が7割以下の方

10名の食事摂取量が5割以下

食事摂取量が5割以下
低栄養リスクが極度に高くなる

食事摂取量7割以下になると
低栄養リスクが高くなる

食事摂取量が少ないということは
残食量が多く、低栄養リスクが高くなります。そのようなご利用者を元気にしたいという思いから...

- 10割
- 9割
- 8割
- 7割
- 5割

調査期間：平成30年10月15日～11月15日
作成日：平成30年11月16日 作成者：北地



テーマ

残食ゼロ計画！

～おいしく、楽しく、食べきろう～

食事摂取量50%以下の方
10名を対象者



現状把握

対象者10名の身体状況を調査

テーマの選定理由

- ①残食と比例して、身体状況の悪化や気力低下が考えられることから、食事量を改善し、健康で元気に過ごしてもらいたい
- ②食事は楽しみや生きがいの1つである事から、美味しく楽しく食べられるようにサポートしていきたい
- ③今回の活動にて、職員の食事に対する知識と介護技術の向上を図り施設ケアの質の向上を図りたい

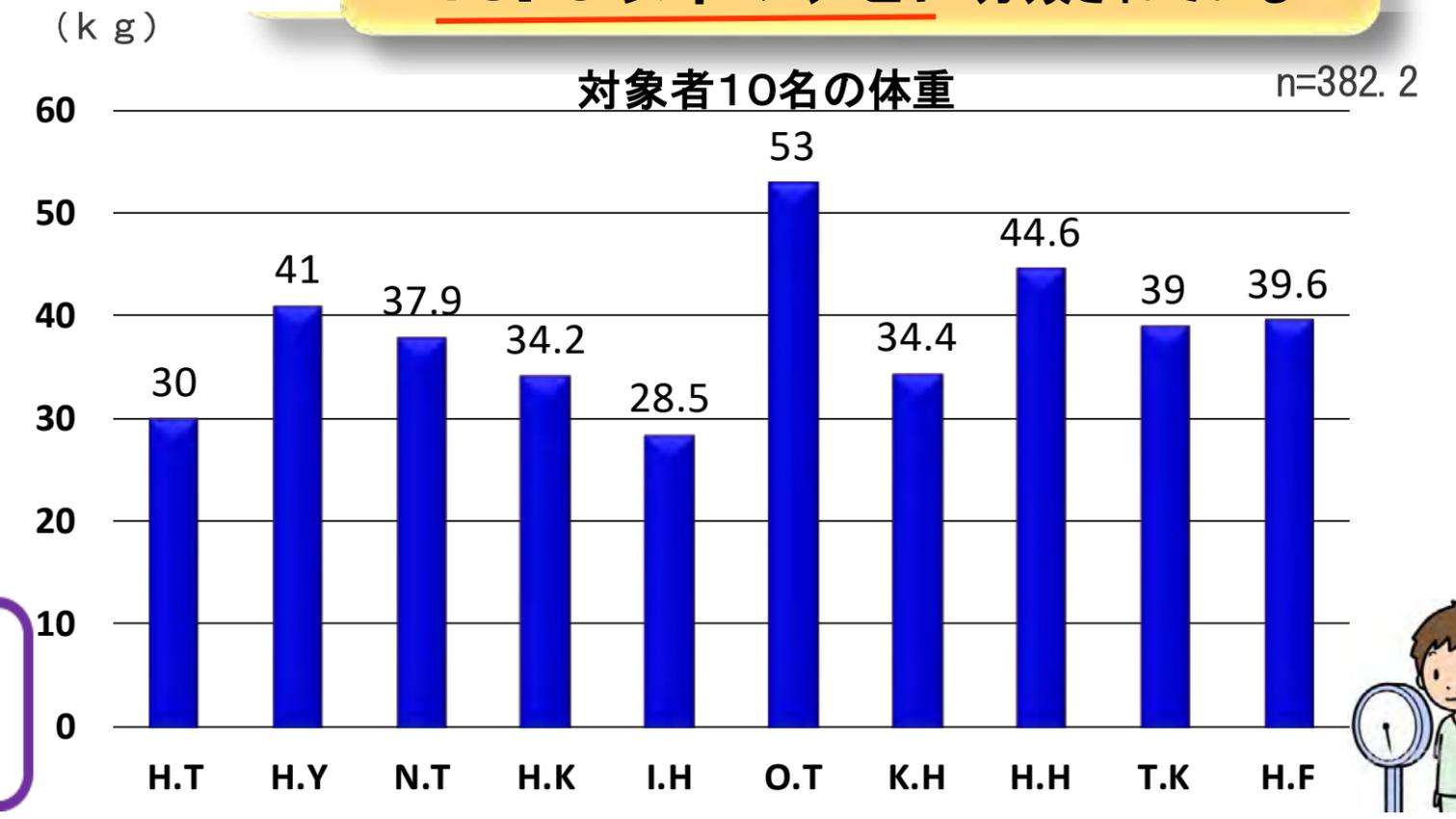
	入所年数	介護度	歩行状況	認知症高齢者の日常生活自立度	意思疎通	自己摂取	食事形態
H.T	4年	2	車椅子	Ⅱ a	可	可	普通
H.Y	6ヵ月	4	車椅子	Ⅱ b	可	可	荒刻み
F.T	3ヵ月	3	車椅子	Ⅱ b	可	可	荒刻み
H.K	2年	3	歩行	Ⅱ a	可	可	普通
I.H	3年	4	車椅子	Ⅱ a	可	可	極刻み
O.T	10年	2	車椅子	I	可	可	荒刻み
K.H	6ヵ月	2	車椅子	Ⅱ a	可	可	荒刻み
H.H	3ヶ月	4	車椅子	Ⅲ a	可	可	荒刻み
T.K	9ヵ月	5	車椅子	Ⅱ b	可	可	普通
H.F	1年	3	車椅子	Ⅲ a	可	可	極刻み

調査期間：平成30年11月22日～11月24日 作成日：平成30年11月26日 作成者：藤井泰

ほぼ全員が車椅子主体の生活で、認知症状は比較的軽度、意思疎通も可能。食事は自己摂取でき、食事形態は普通もしくは刻みでした。

現状把握

対象者10名のBMIは
18.5以下のやせに分類されている



現状把握

リトマス試験紙での口腔内pH値評価

以前のQC活動で得た知識



口腔内が**酸性**



口腔内状態が**悪い**



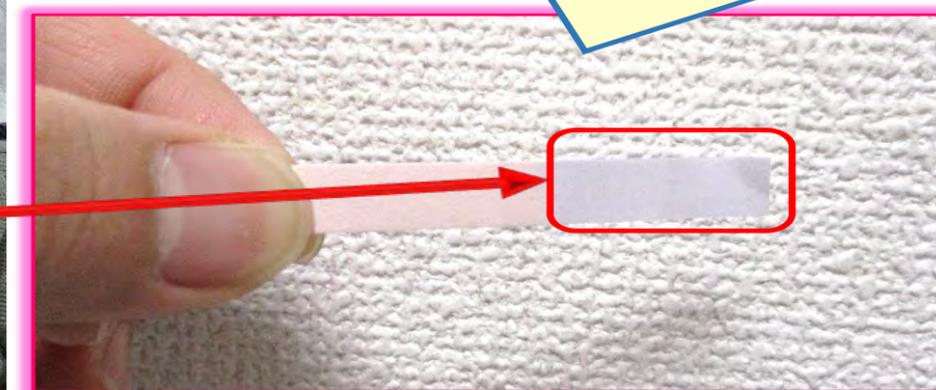
食事を美味しく感じる事ができない



リトマス試験紙での口腔内pH値評価

青くなっているので**アルカリ性**

赤いリトマス紙を舐めてもらい青くなるか調査



全員口腔内は**アルカリ性**であり、美味しく食事を食べられる状態であった

歯科衛生士による口腔内の状態チェック

現状把握



歯科衛生士



お口の中のチェックリスト

- 他の入所・入院者と同じものが食べられない
- 食べ終わるのに時間がかかるようになった
- 食事中に唾を飲むことがある
- 薬を飲んだときにのどにひっかかったりする
- 話をするときや喉が乾くようである
- いびきをかく
- 口の中がねばねばするようである
- 口臭が気になる
- 口の中がよく乾いた感じがする
- 義歯（入れ歯）をしているが合わない
- 歯と歯の間や、頬と歯ぐきの間に食べかすがたまっている
- 歯ぐきから出血していたり、歯がグラグラしている
- 歯に痛みがあるようだ（入れ歯の痛み、歯ぐきの痛み、噛む時の痛み、歯磨きの際の痛み等）

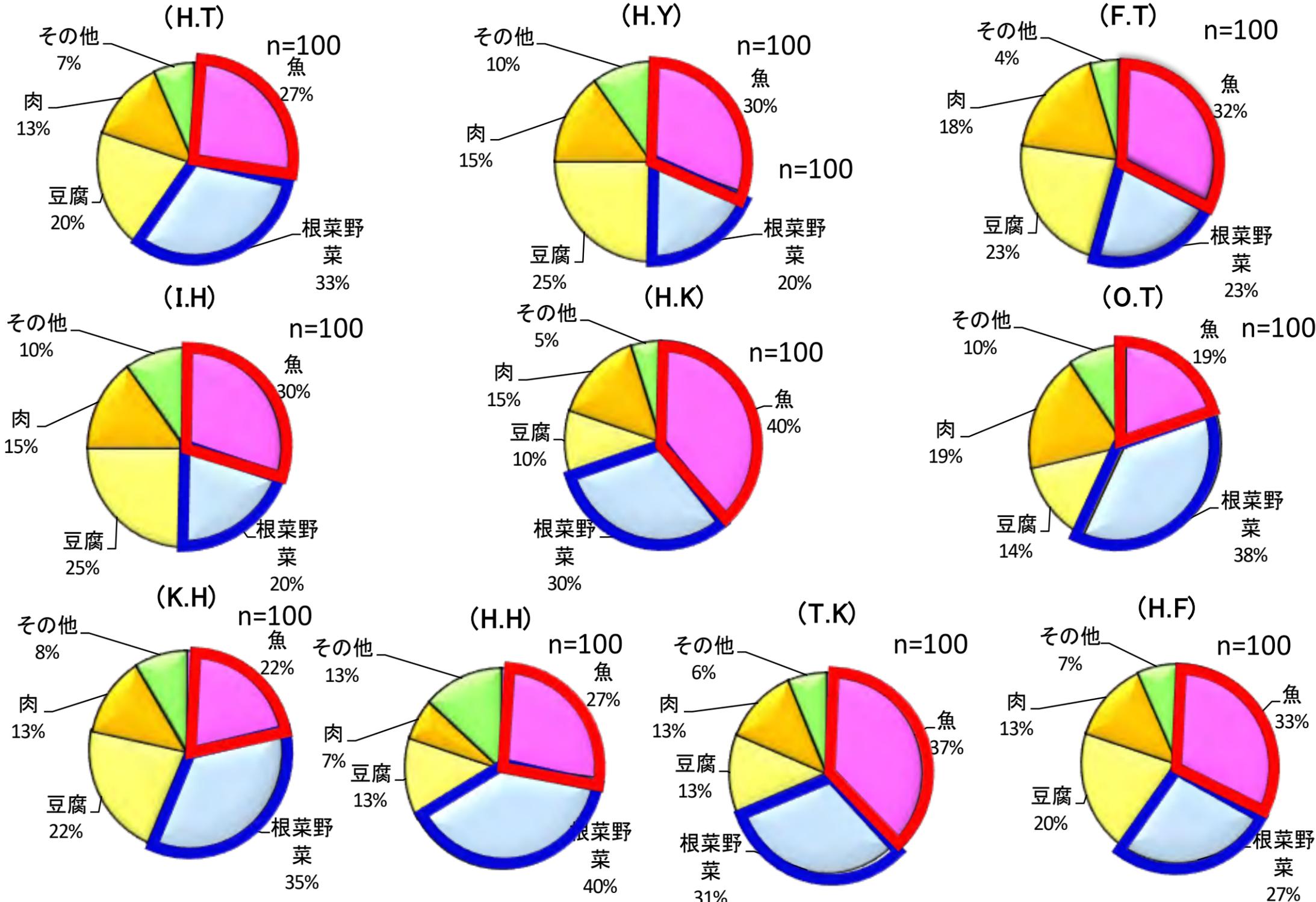
対象者10名の口腔内状態

口腔内ケアはできており、義歯等も**問題なし**

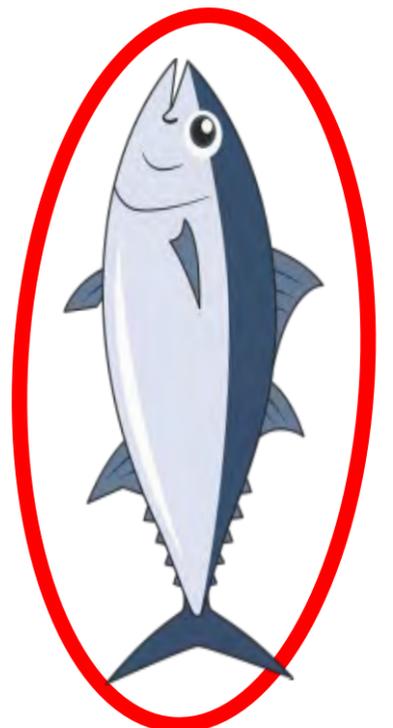
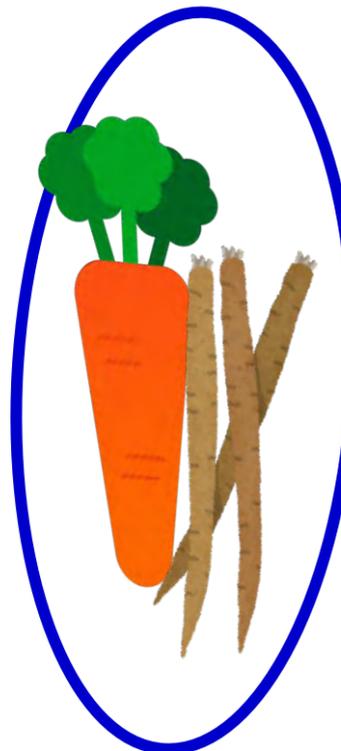
	HT氏	HY氏	FT氏	HK氏	IH氏	OT氏	KH氏	HH氏	TK氏	HF氏
口内炎	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし
歯牙動揺	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし
虫歯	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし
噛み合わせ	出来ている(義歯)	出来ている(義歯)	出来ていない(義歯)	出来ていない(部分義歯)	出来ている(部分義歯)	出来ている(部分義歯)	出来ている(義歯)	出来ている(義歯)	出来ていない(部分義歯)	出来ていない(自歯)

歯科衛生士

対象者10名の残した食材を調査

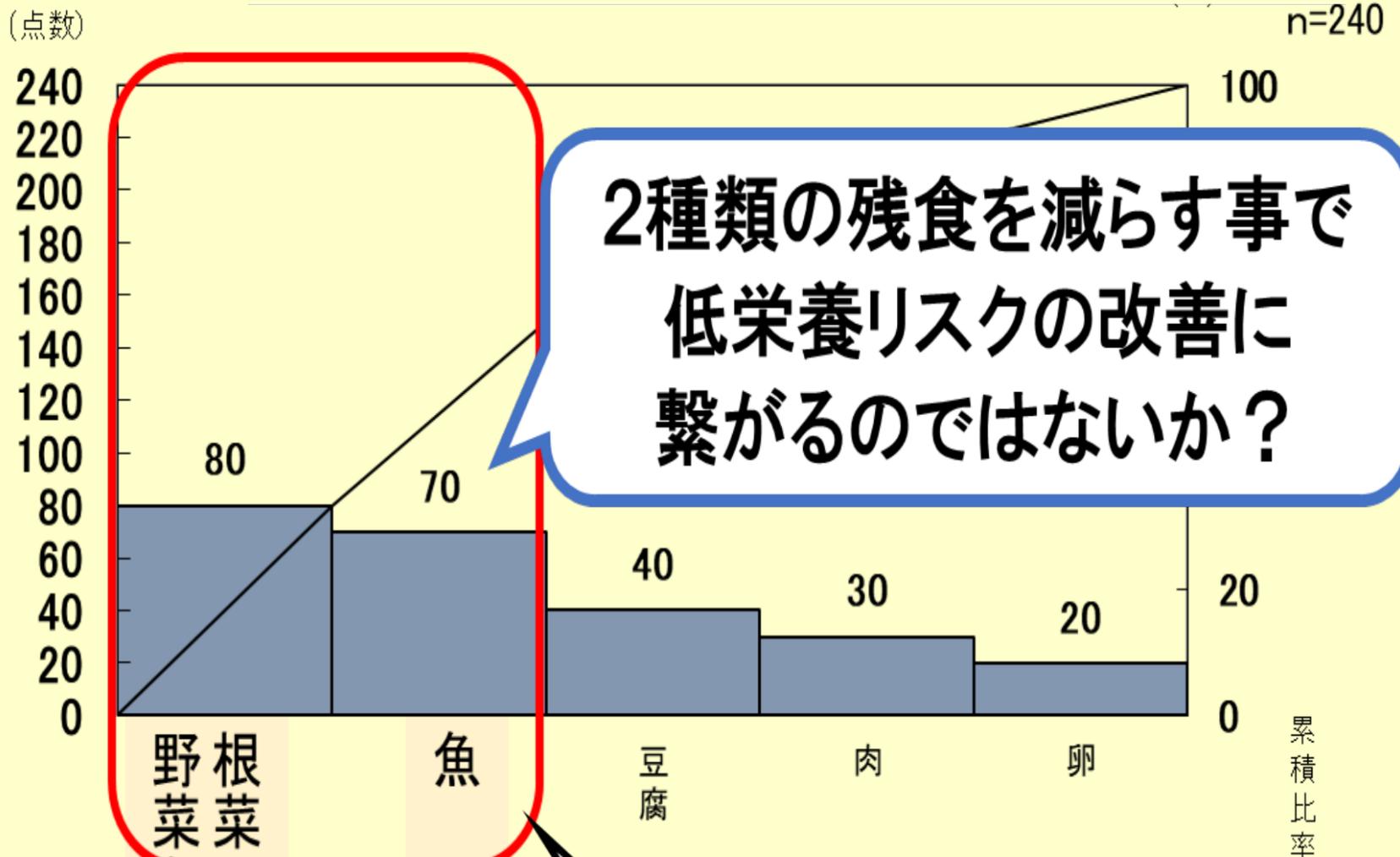


対象者全員、他の食材に比べ
根菜野菜、魚の
残食が特に多い



現状把握

対象者10名の残食量を点数化し、
総点数を食材別に比較



2種類の残食を減らす事で
低栄養リスクの改善に
繋がるのではないかと？

調査期間:平成30年11月29日～11月30日 作成日:平成30年12月1日 作成者:中井

が特に多い

どの種類も
平均して多い

現状把握

対象ご利用者への聞き取り調査

根菜野菜を残す理由

複数回答可

- 歯に合わない(硬い、噛めない)
- 歯に挟まる
- 箸で掴みにくい為、食べるのに疲れる

魚を残す理由

複数回答可

- 噛んでいると口の中で身が固まって飲み込めない
- パサパサして飲み込みにくい

調査期間:平成30年11月30日 作成日:平成30年12月4日 作成者:漆原

現状把握

根菜野菜

・煮炊きのみ
(筑前煮、五目煮、沢煮椀など)



食事は楽しみであり、
生活を豊かにするもの
調理方法、種類はそのままで、
バラエティーに富んだものを提供したい
違う角度からアプローチを
してみよう！！

魚

素材や調理方法により、パサつきや
硬さに多少の変動あり

・煮る、焼く、蒸す



硬くて噛めない！
飲み込みにくい！



噛む・送る・飲み込むの
食べるメカニズムに沿って現状把握！！



噛む



送る



飲み込む

対象者10名の噛む力(咀嚼力)を評価

市販の糖衣ガムを使用



市販の糖衣ガムを50回噛む



糖衣の碎け具合で評価

対象者10名の噛む力を点数化

全量摂取している方を基準
10点として10名の噛む力を評価

全量摂取できている方のガム

10点



糖衣の粒が殆どない

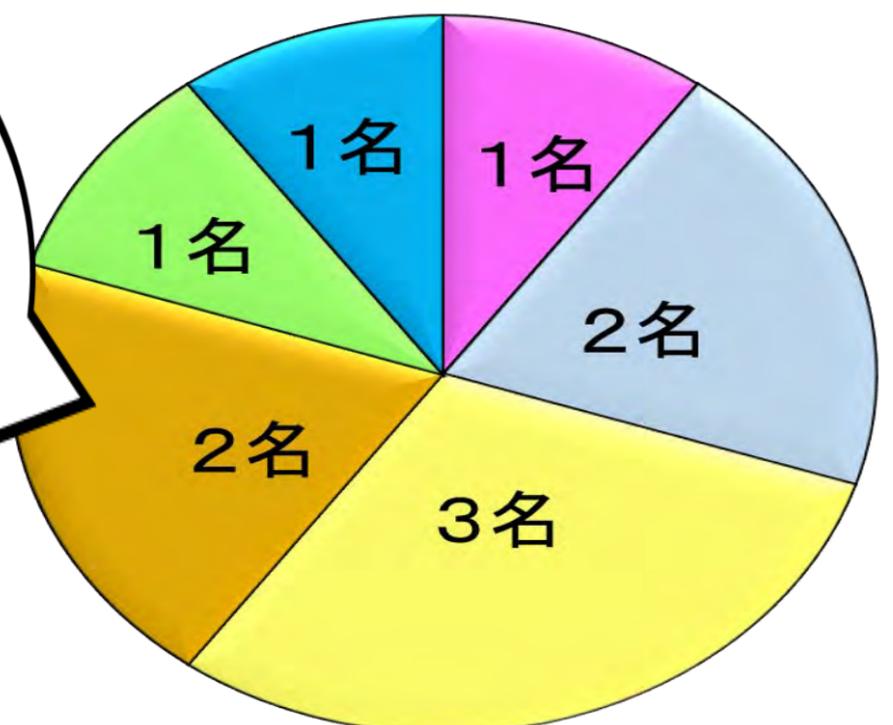
残食のある利用者のガム



糖衣の粒が多い

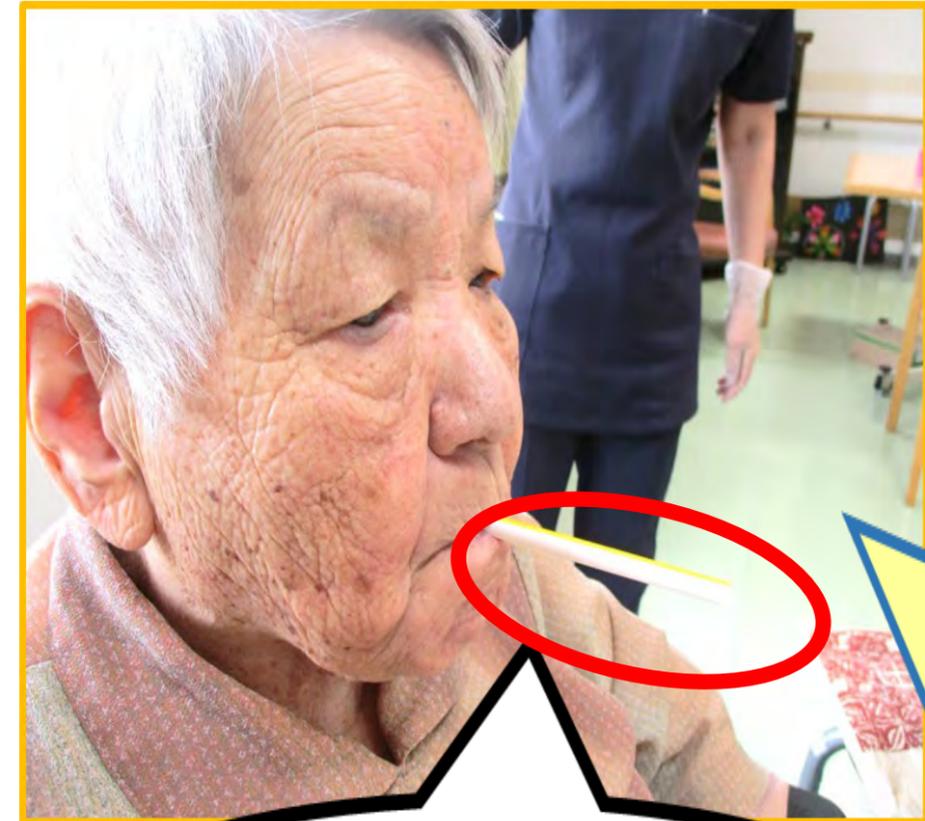
対象ご利用者は噛む力が弱い

n=10



- 8点
- 5点
- 4点
- 3点
- 2点
- 0点

対象者10名の舌圧の調査

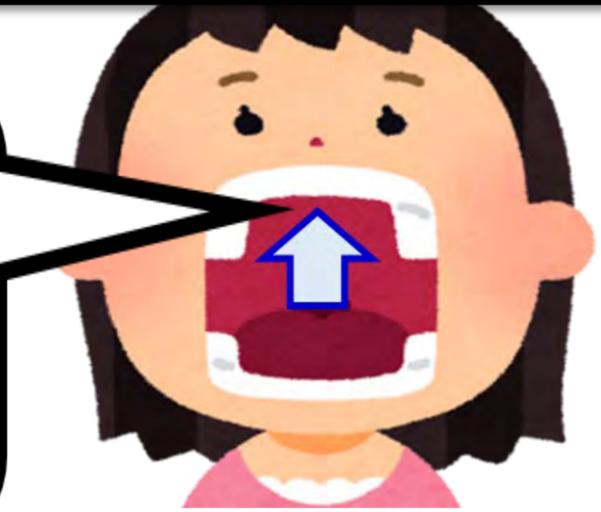


ストロー内に一定量のゼリーを詰め
吸い取る事で、舌圧が
あるかどうかを調査

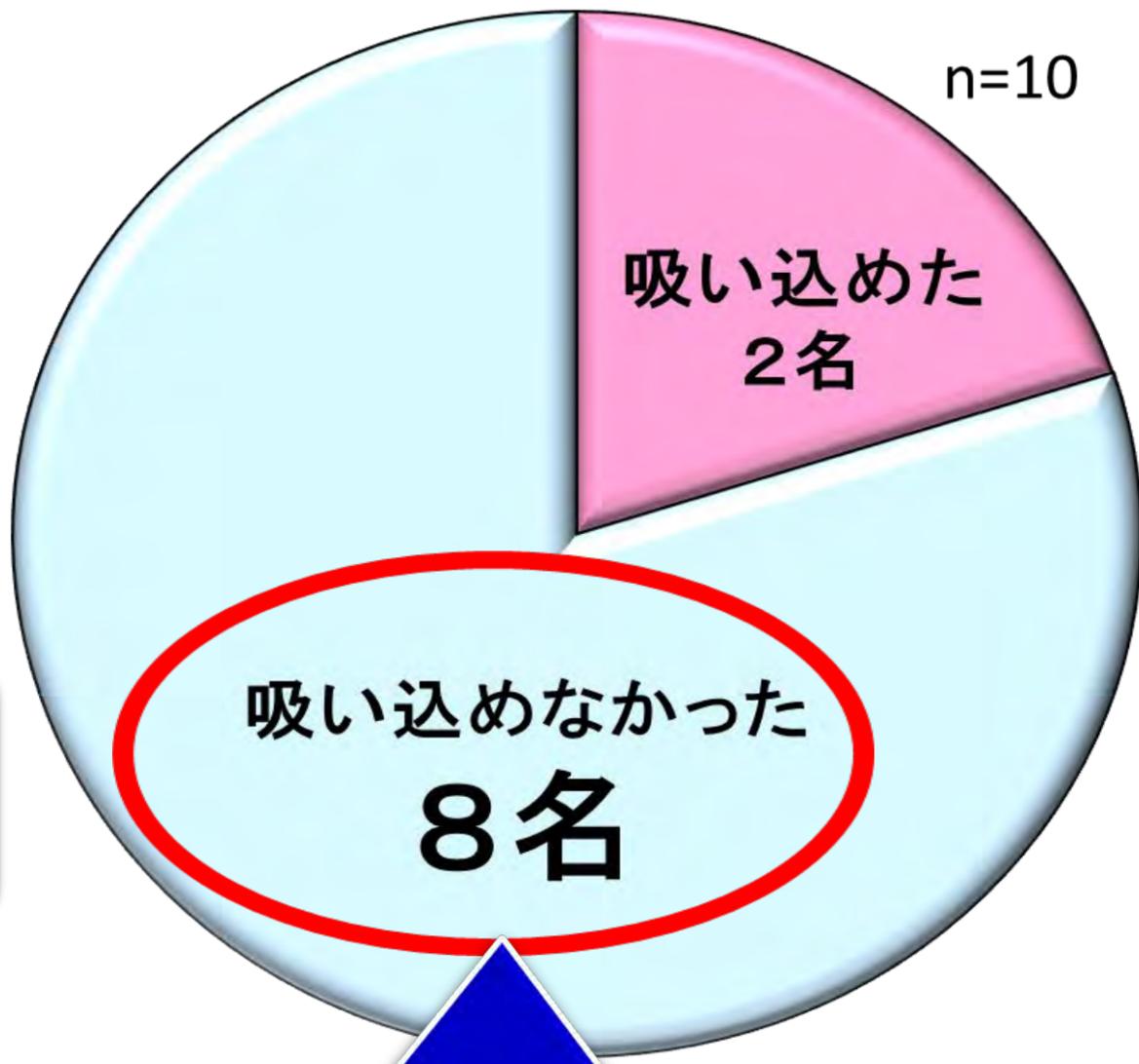
ゼリーを詰めた
ストロー

1回で吸い込めない方は、
舌圧が弱いと判断

食べ物を送るには、
舌を上顎につける動作が必要



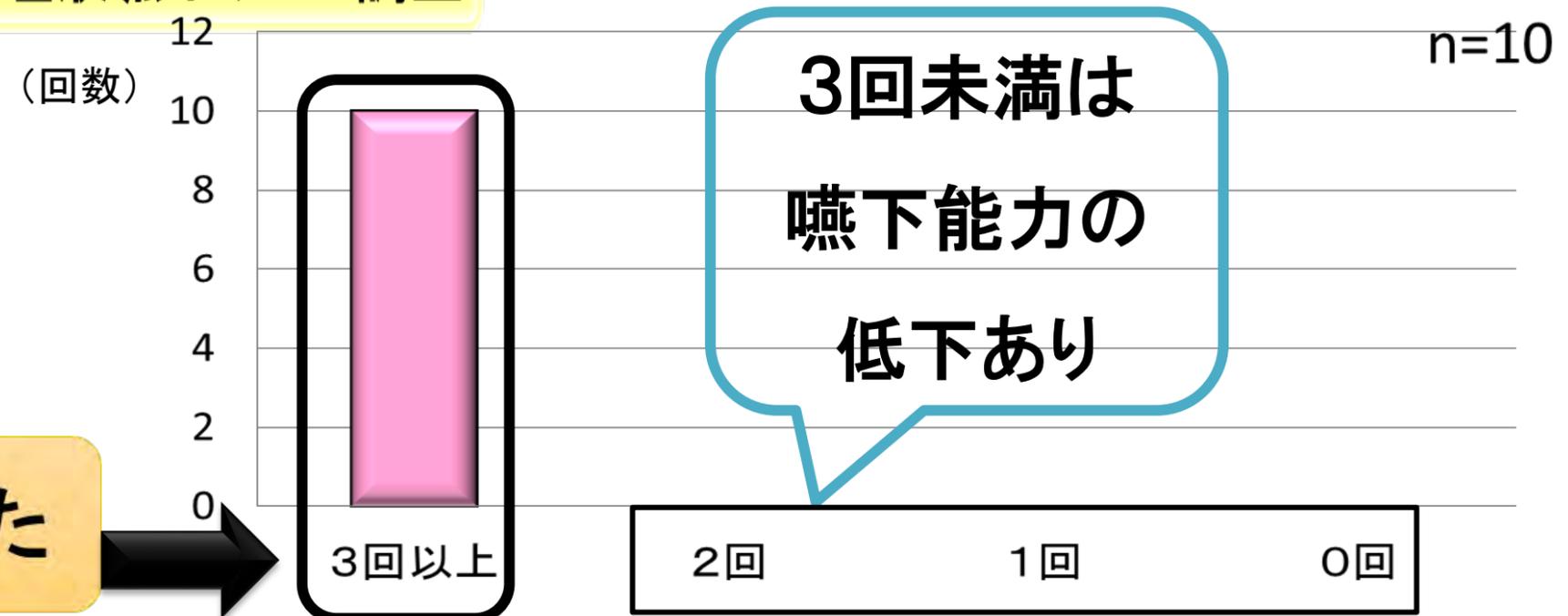
舌圧測定(ストロー内のゼリーを吸い込めたか)



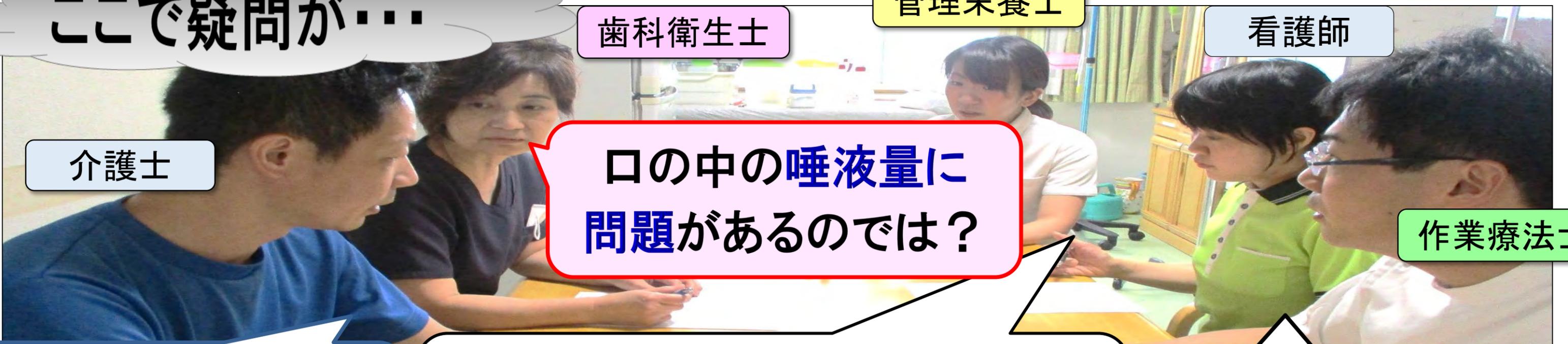
舌圧が弱い！

30秒間で唾液を何回飲み込めるかを評価

嚥下機能に問題はみられなかった



ここで疑問が...



対象ご利用者10名は嚥下状態は悪くないのに...

噛んだ後、水分がなくなった食べ物を口から出しているのをよく見かけるなー

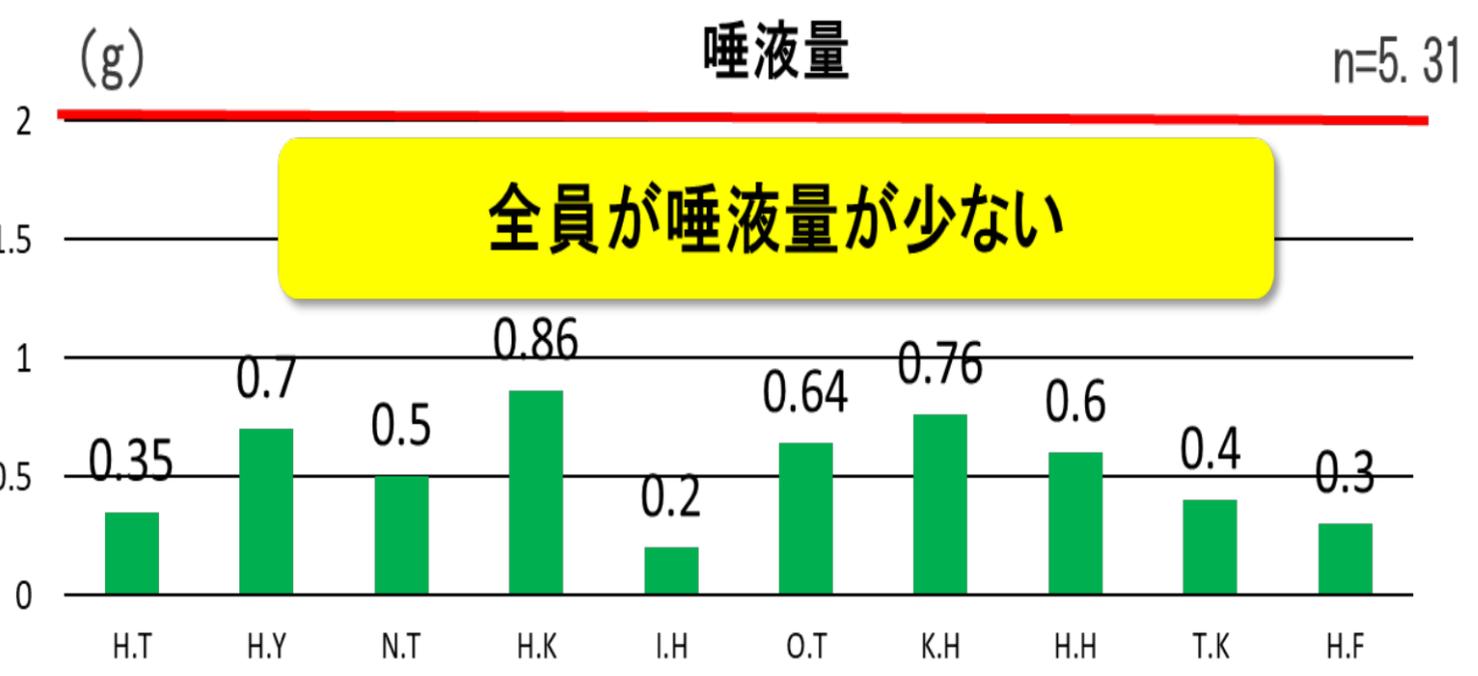
なぜ飲み込みにくいと感じるんだろう?

現状把握

唾液分泌量の測定(サクソン法)にて調査



乾燥したガーゼを2分間咀嚼し、唾液量を測定。
2g以下を唾液量の低下と判断した



調査期間:平成30年12月22日~12月26日 作成日:平成30年12月26日 作成者:杉本

現状把握

リハ職員による姿勢評価のチェック

咀嚼嚥下には**座位姿勢も関連性あり!**



項目	①	②	③	④	⑤	⑥
氏名	顎が引けている	テーブルとの隙間が1こぶし	座位時肘が90度曲がる テーブル高	背筋90度 (体幹傾き、 円背有無)	座位時、 椅子座面 高が膝90度	足底が 床に接地



姿勢の評価の結果

項目 氏名	顎が引けている	テーブルとの隙間が1こぶし	座位時肘が90度曲がる テーブル高	背筋90度 (体幹傾き、 円背 有無)	座位時、椅子座 面高が膝90度	足底が床に 接地
T・H	上向き	2こぶし	可動性OK テーブル高	円背+ 左右傾き-	OK	フットレスト 車椅子
Y・H	OK	2こぶし	テーブル高	右側傾き+ 円背+	膝軽度伸展位	フットレスト 車椅子
T・N	OK	2こぶし	テーブル高	傾き-	OK	床設置 車椅子
K・H	OK	2こぶし	テーブル高	円背+ 傾き-	OK	床設置 車椅子
H・I	OK	2こぶし	テーブル高	円背+ 左右-	OK	フットレスト 車椅子
T・O	OK	1. 5こぶし	可動性OK テーブル高	OK	OK	床設置 車椅子
H・K	上向き	2、5こぶし	テーブル高	OK	OK	床設置 車椅子
T・F	OK	OK	テーブル高	OK	OK	床設置 車椅子
H・H	OK	2こぶし	テーブル高 手元に持つ	OK	OK	フットレスト 車椅子
K・T	OK	2.5こぶし ターンテーブル 使用	OK	右側傾き+ 体幹右回旋40 度	OK	床設置 車椅子

- ① 平均食事摂取量が5割以下の方が10名であった
- ② 対象者10名は魚と根菜野菜の残食が多い
- ③ 残す理由として、魚はパサパサして飲み込みにくい
- ④ 魚は嚙んでいると、身だけが塊になって飲み込みにくい
- ⑤ 焼き魚が特に飲み込みにくい
- ⑥ 魚の身が硬い時がある
- ⑦ 根菜野菜の中でも、れんこん、ゴボウ、ニンジンを使用したメニューの残食が多かった
- ⑧ 根菜野菜は30分以上ゆでる、柔らかい状態にしているが、ご利用者は硬いと感じている
- ⑨ 野菜は切り方により、歯に挟まり食べにくいという意見が多かった
- ⑩ 野菜によっては、箸で掴みにくいものがあるという意見があった
- ⑪ 食事を全量摂取しているご利用者に比べ、対象利用者全員咀嚼力が弱い
- ⑫ 座位姿勢は対象者全員正しい姿勢を長時間保てない
- ⑬ 対象者全員、座位姿勢に対して様々な問題点がある
- ⑭ 食べ物を飲み込むのに必要な唾液量は、10名中8名が少ない
- ⑮ 対象者全員が1日に必要な水分摂取量を摂取できていない
- ⑯ 飲み込みに重要な舌圧は、対象者全員全量摂取されているご利用者より弱かった
- ⑰ 対象者は義歯など口腔状態には問題がなかった

10名全員様々な問題点を発見！

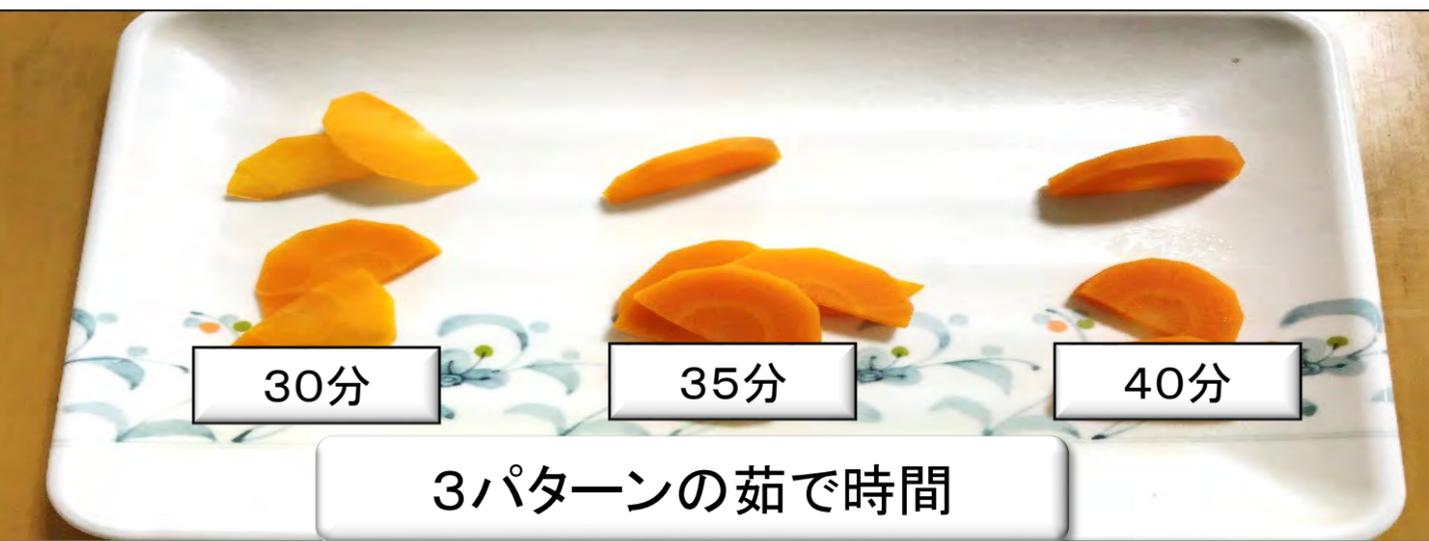
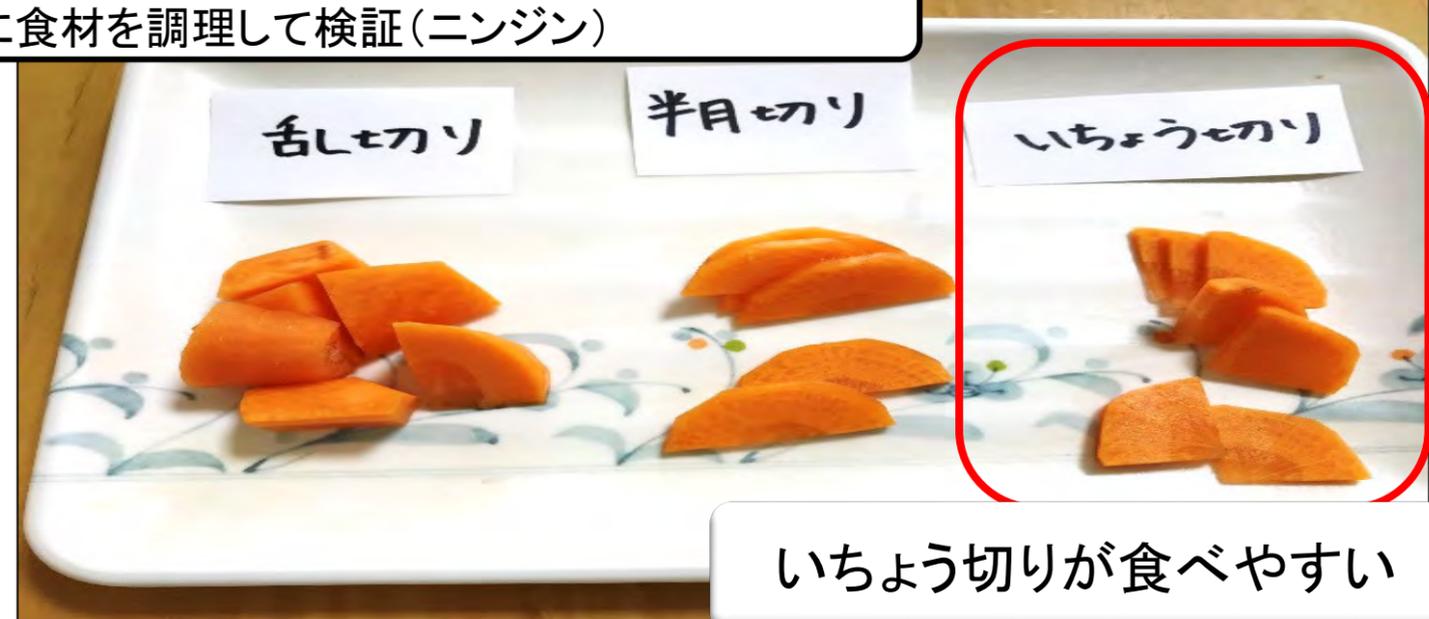
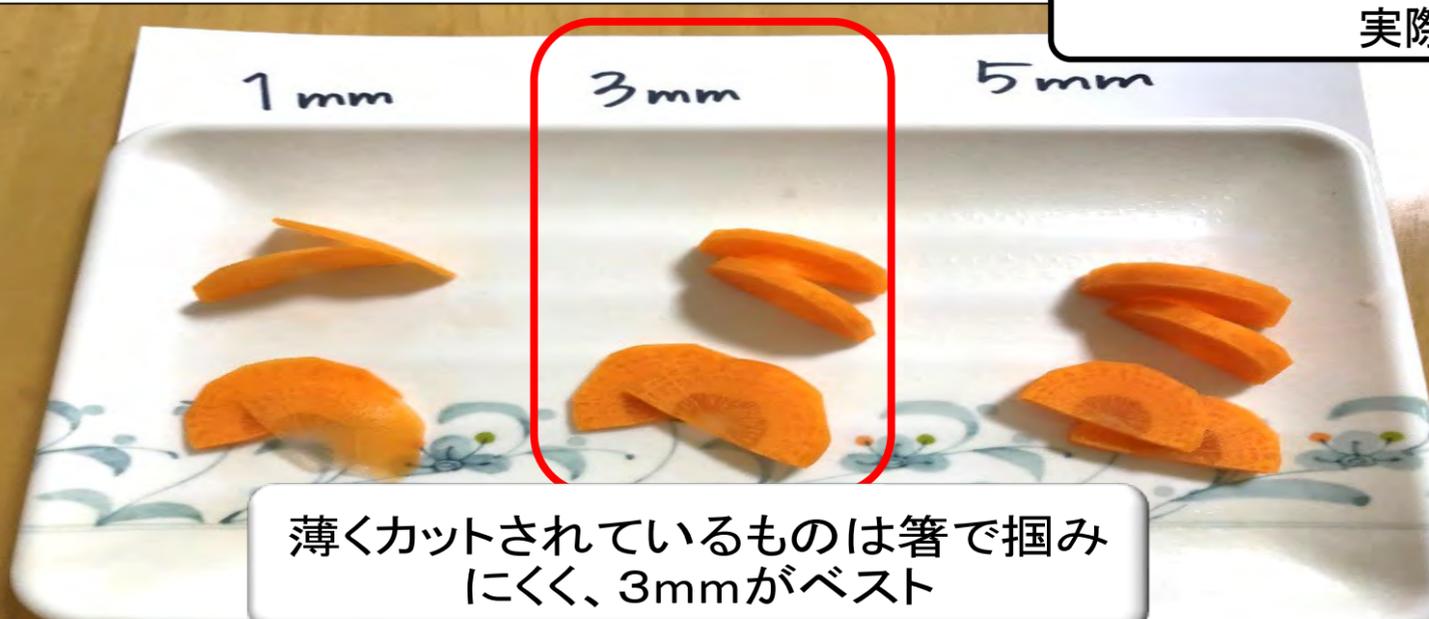
口腔内状態に合った調理段階での工夫をする

現状の調理方法のアンケート調査を行う

切り方、ゆで時間、厚さ、大きさを検討する

対策案の評価			実施計画	
効果	実現性	採・否	だれが	いつまで
○	○	採	大谷	3月下旬
○	○	採	漆原	4月中旬

ご利用者が食べやすいよう
実際に食材を調理して検証(ニンジン)



ご利用者が食べやすいよう
実際に食材を調理して検証(ゴボウ)



1番食べやすい



乱切り「小」が味が「じゅわ」と出てきて1番おいしいで！

ささがきは歯に挟まるので食べにくい。スライスされたものは、乱切りより硬いと感じる

ご利用者が食べやすいよう
実際に食材を調理して検証(レンコン)



スライサーで薄くカットした半月切りが箸で掴みやすく、食べやすい。ゆで時間は40分が最適。

根菜野菜は小さく、薄いほうが食べやすいんじゃないの？

いやいや、逆に掴みにくかったり、硬く感じて食べにくいんで



職員とご利用者では感じ方の違いがあることに気づかされました

調理師の方の協力を得て、切り方やゆで時間を変更しました



魚の問題点について検証

対策立案①



介護士

調理師

管理
栄養士

介護士

栄養士

調理したものをご利用者、職員で食べ比べた結果、スチーム100°・30分の調理時間のものが、対象者全員、「柔らかくてパサつきない、飲み込みやすい」との声が聴かれました。職員も「のど越しが良く、パサつくことなく飲み込める」と好評であり、味に変化もありませんでした



焼き魚は、焼く、蒸すが同時にできるスチームコンベクションオーブン(スチコン)で調理

管理栄養士が業者に焼き魚のパサツつきをなくす為のアドバイスをもらい、調理師を交え、検討し、実際に調理

スチームの温度設定や調理時間等検討したものを実際に調理



現在はスチコン180°で14分、さらにスチーム100°で30分

新たに検討した調理法として、スチーム100°で30分



口腔内状態に合った調理段階での工夫をする

ご利用者の食べている様子を観察して記録する

食べている時に聞き取り調査をして回る

ご利用者の飲み込みにくい理由から、様々な提供方法を検討する

対策案の評価			実施計画	
効果	実現性	採・否	だれが	いつまで
○	○	採	北地	3月下旬
○	○	採	藤井泰	4月上旬
○	○	採	漆原	4月下旬



魚が飲み込みやすくなる提供方法を検証。結果、油分でコーティングすることで、魚の水分を保ちながら飲み込めるのではないかとこの意見があがった



油分が含まれたものをつけるでは、通常の醤油と醤油にオリーブオイル、アマニ油を合わせたもの、和風ドレッシング種類を用意し、ご利用者、職員で試食。



焼き魚には油分が含まれたものをかけ、煮魚は煮汁をあんかけにすることを検討。



試食の結果、オリーブオイルと醤油を5:1で混ぜたものが喉越しが良い、沢山かけても辛くなく美味しい。と好評でした。オイルにより沢山の水分をかけられる事、口の中でコーティングされる効果で飲み込みやすくなったと考えられる。また、付け合わせの大根おろしと一緒に食べた方が飲み込みやすいとの意見が多く、水分の多い大根おろしも唾液と同じ作用があると考え、おかわりの大根おろしを用意。

煮魚については・・・



飲み込みやすさはあまり変わらんでー

煮魚は、煮汁をあんかけにし、水分をまとわせる事でスムーズに飲み込めると思っていたが、皆さん、以前と飲み込みやすさは変わらないとの結果でした。原因として、餡が魚にまとわりつかず、餡だけが先に喉を通過してしまうことが考えられます。

対策実施1、2より・・・



焼き魚は、スチーム100°で30分間調理、オリーブ醤油(サークル命名)と醤油、多めの大根おろしを用意し、個々の好みに合わせた提供をしました。

個々に合った食事時のポジショニングをする

対策案の評価

実施計画

リハ職の指導を受ける

現在のポジショニングを評価する

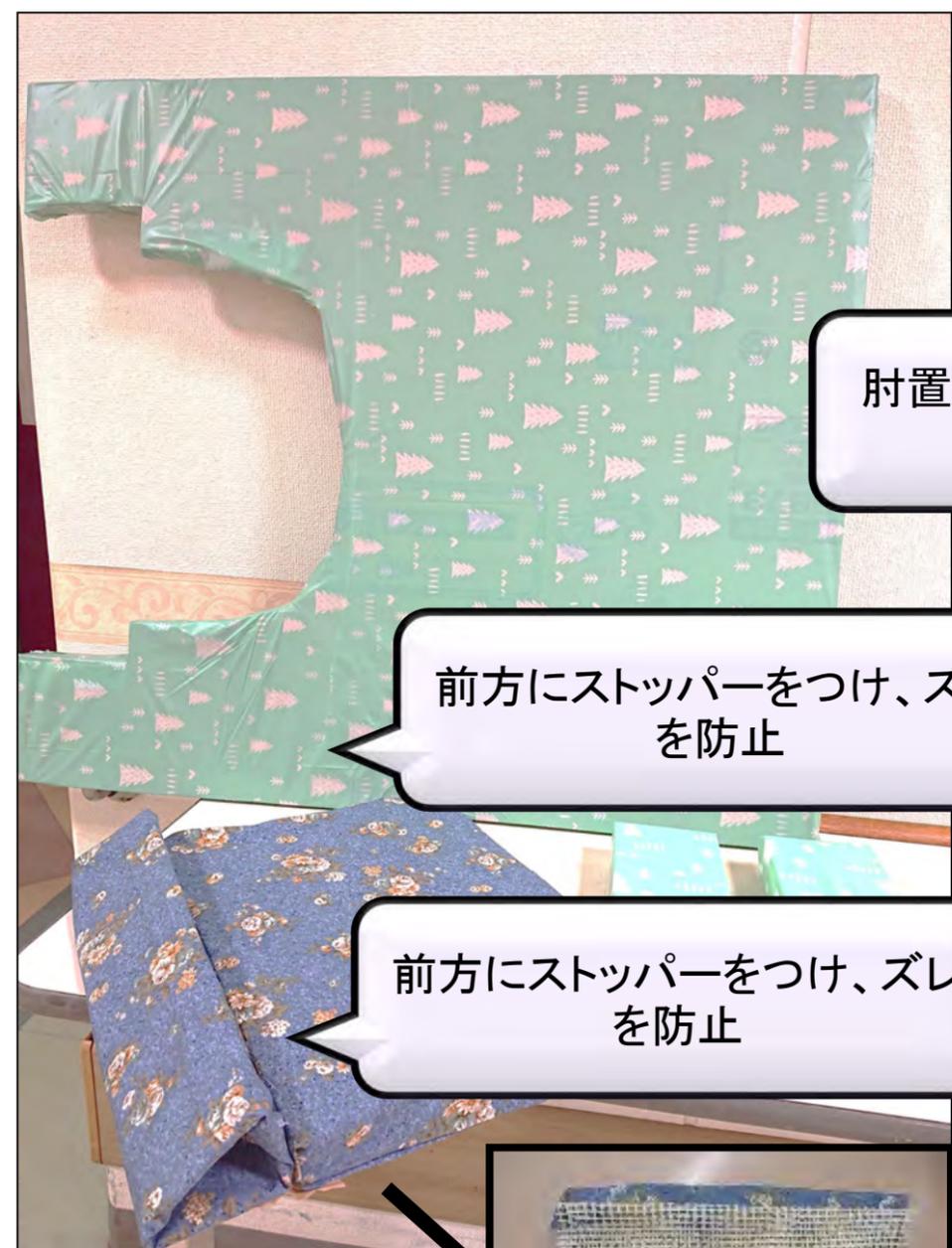
食事時のポジショニングにおける以前のQC活動での対策を見直す

効果	実現性	採・否	だれが	いつまで
○	○	採	藤井泰	4月上旬
○	○	採	永峰	4月中旬
○	○	採	中井	4月下旬

項目 氏名	座位時肘が90度 曲がる テーブル高	足底が床に 接地	背筋90度 (体幹傾き、円背 有無)		対策後
H・T	可動性OK テーブル高い	フットレスト 車椅子	円背+ 左右傾き-		車椅子座位から椅子座位に変更 椅子座位時に足部補高
H・Y	テーブル高い	フットレスト 車椅子	右側傾き+ 円背+		車椅子座位から椅子座位に変更 椅子座位時に足部補高
N・T	テーブル高い	床設置 車椅子	傾き-		車椅子座位から椅子座位に変更 椅子座位時に座面・足部補高
H・K	テーブル高い	床設置 椅子	円背+ 傾き-		椅子座位時に座面・足部補高
I・H	テーブル高い	フットレスト 車椅子	円背+ 左右-		車椅子座位から椅子座位に変更 椅子座位時に足部補高
O・T	可動性OK テーブル高い	床設置 車椅子	OK		車椅子座位から椅子座位に変更 椅子座位時に座面補高
K・H	テーブル高い	床設置 車椅子	OK		車椅子座位から椅子座位に変更 椅子座位時に座面補高
F・T	テーブル高い	床設置 車椅子	OK		車椅子座位から椅子座位に変更 椅子座位時に補高
H・H	テーブル高い 手元に持つ	フットレスト 車椅子	OK		車椅子座位から椅子座位に変更 椅子座位時に足部補高
T・K	OK	床設置 車椅子	右側傾き+ 体幹右回旋40度		車椅子座位から椅子座位に変更 椅子座位時に足部補高 体幹右側部にクッション挿入し側屈を抑制

現状把握の評価結果を元に対策を実施。左表は個々の対策対象ご利用者の対策一覧表です

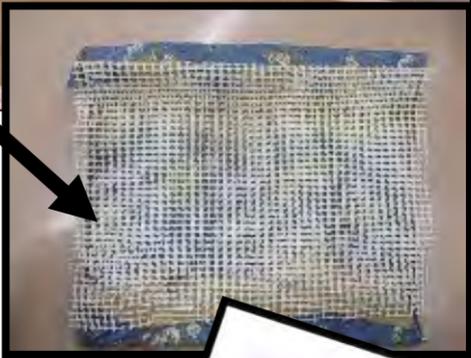
以前のQCで作成した足置きとテーブルを改良。



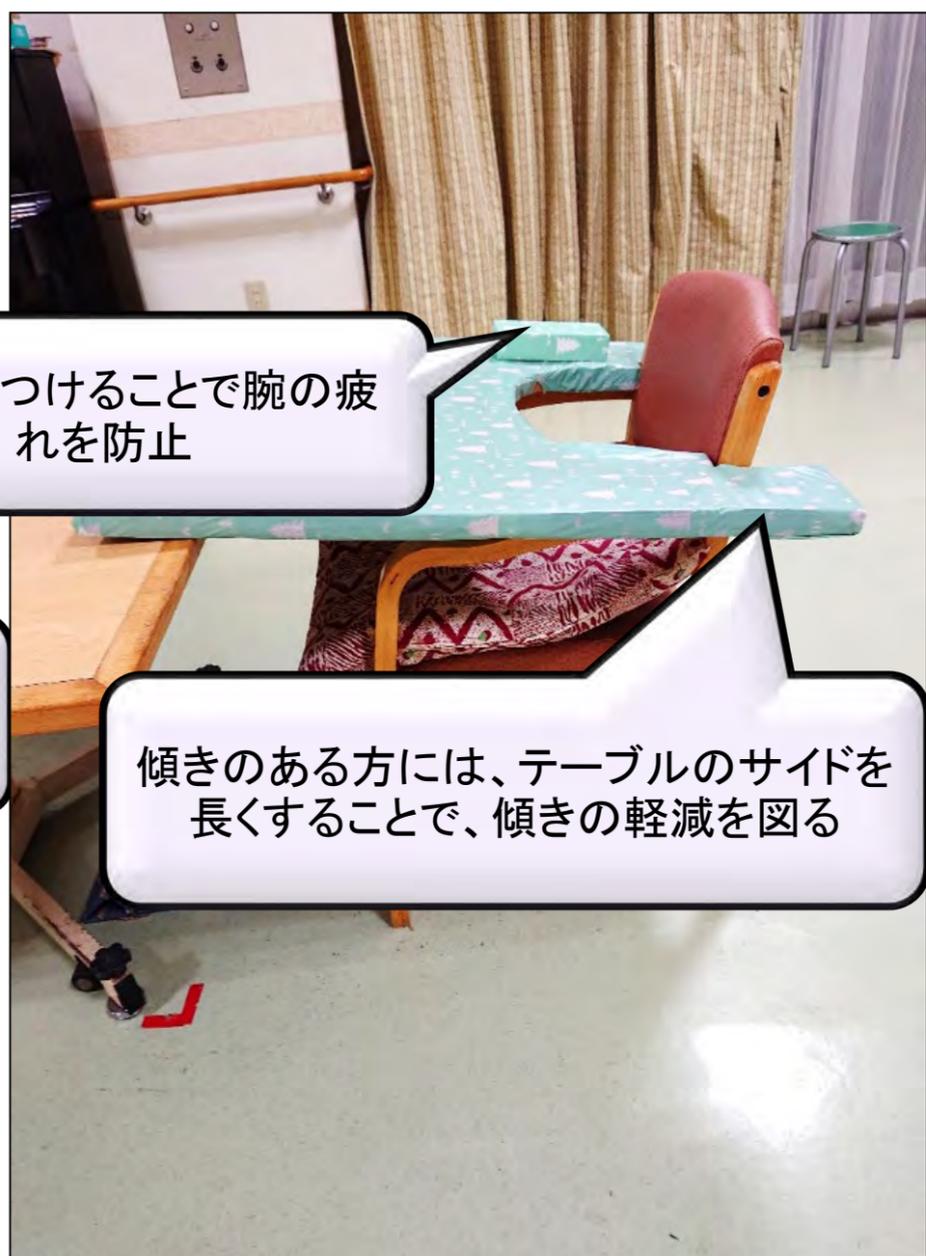
肘置きをつけることで腕の疲れを防止

前方にストッパーをつけ、ズレを防止

前方にストッパーをつけ、ズレを防止



足が床についていない方の足置きには滑り止めをつける



傾きのある方には、テーブルのサイドを長くすることで、傾きの軽減を図る



以前に比べると、楽な姿勢で食事摂取ができるようになりました！



舌圧を鍛えるような取り組みをする

歯科衛生士の指導を受ける

個別の口腔指導計画に組み込む

ご利用者に負担にならないように鍛えるような取り組みをする

定期的に現在のレクに対する要望、希望を聞き取る

歯科衛生士による舌圧トレーニング指導

対策案の評価			実施計画	
効果	実現性	採・否	だれが	いつまで
○	○	採	北地	4月上旬
○	○	採	永峰	4月中旬
○	○	採	大谷	4月下旬
○	△	否		

舌圧を鍛えるために・・・



外来歯科医師の講習会に参加

口腔体操の様子



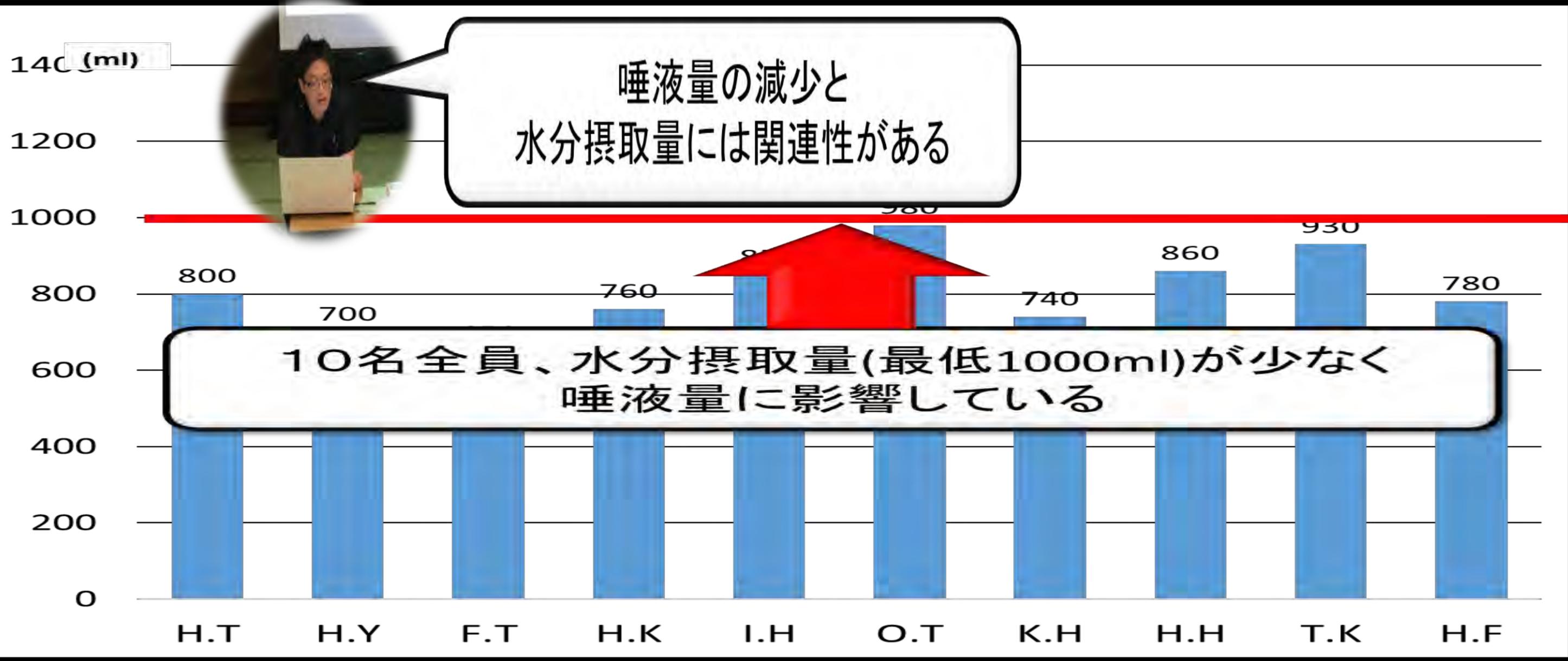
唾液量を増やすようなアプローチをする

外来歯科医師からの指導を受ける

当施設専属歯科衛生士の指導を受ける

対策案の評価			実施計画	
効果	実現性	採・否	だれが	いつまで
○	○	採	中井	3月下旬
○	○	採	杉本	4月上旬

対象ご利用者1日の水分量



水分補給目的で提供していたゼリーの見直しを実施

対策前



対策後



ゼリーの種類を増やし、嗜好に合ったものを提供する事で、摂取量も増加

食事前には唾液マッサージを習慣化

① 耳下腺マッサージ

指数本を耳の前（上の奥歯あたり）に当て、指全体で10回ほどくるくるとやさしくマッサージ。

② 顎下腺マッサージ

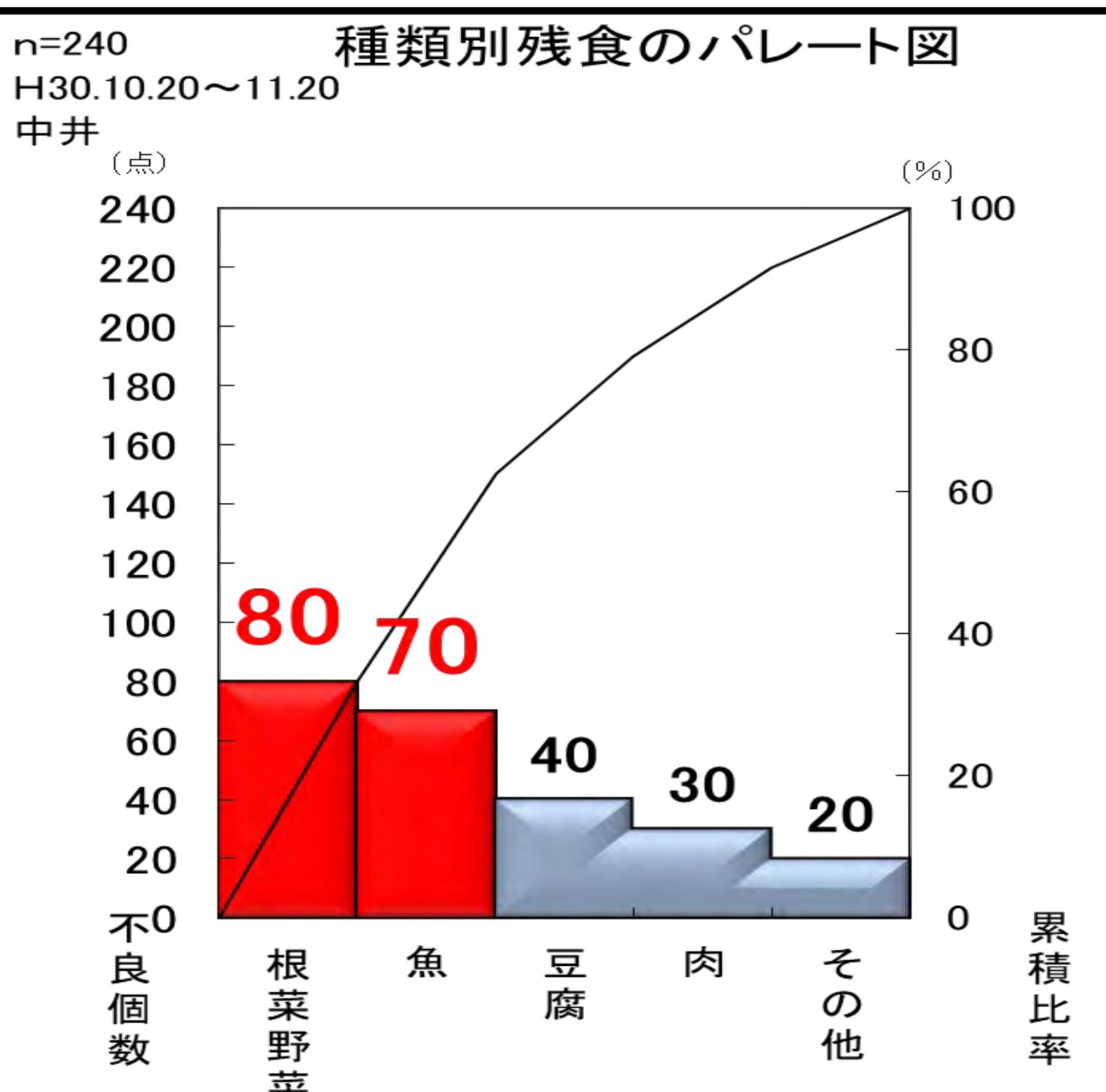
耳の下から顎の下まで、3~4か所を、順に押していく。目安は、各ポイントをゆっくり5回くらいずつ。

③ 舌下腺マッサージ

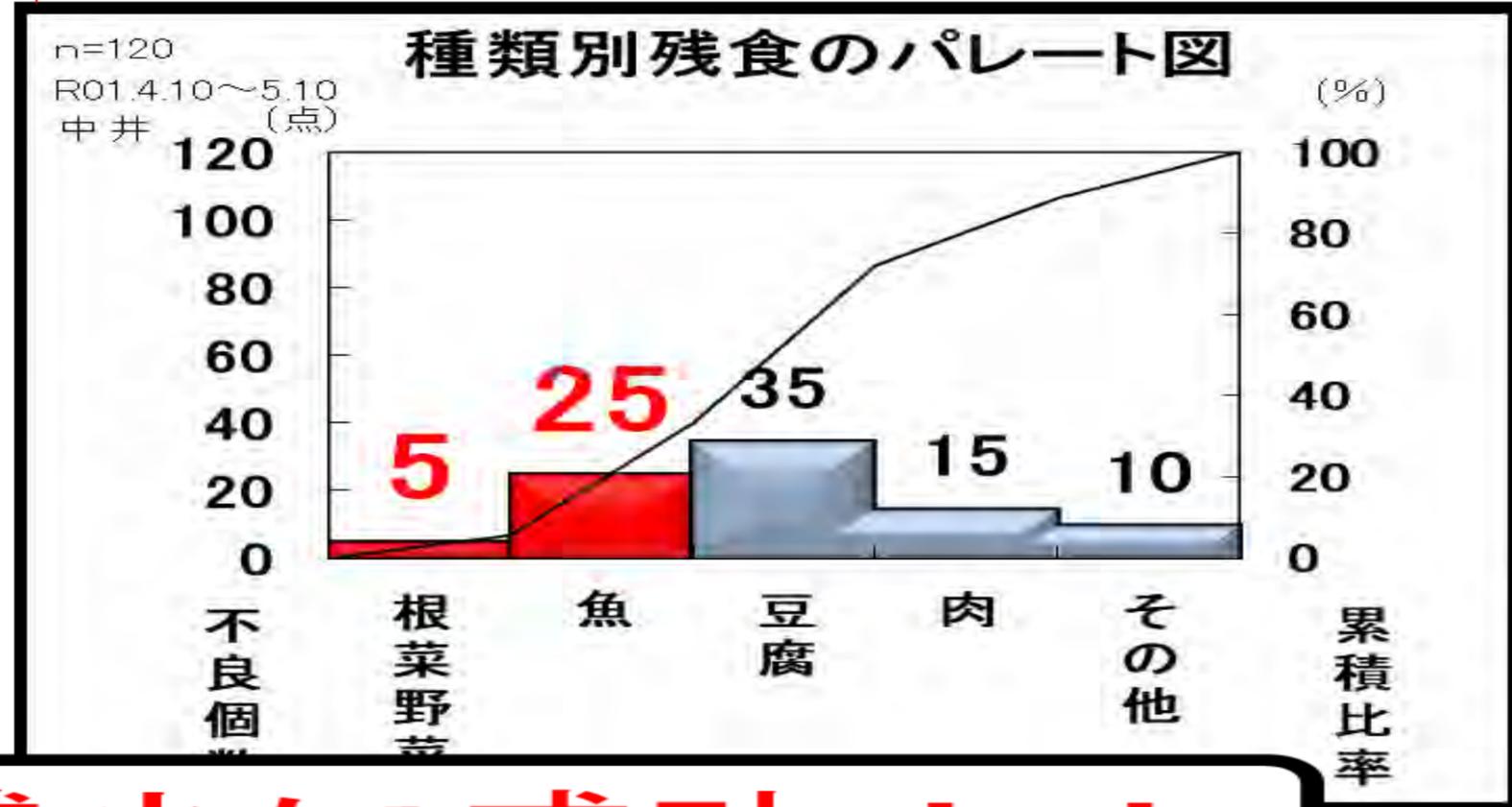
両手の親指をそろえて当て、10回ほど上方向にゆっくり押し上げる。のどを押さないように気をつけて。



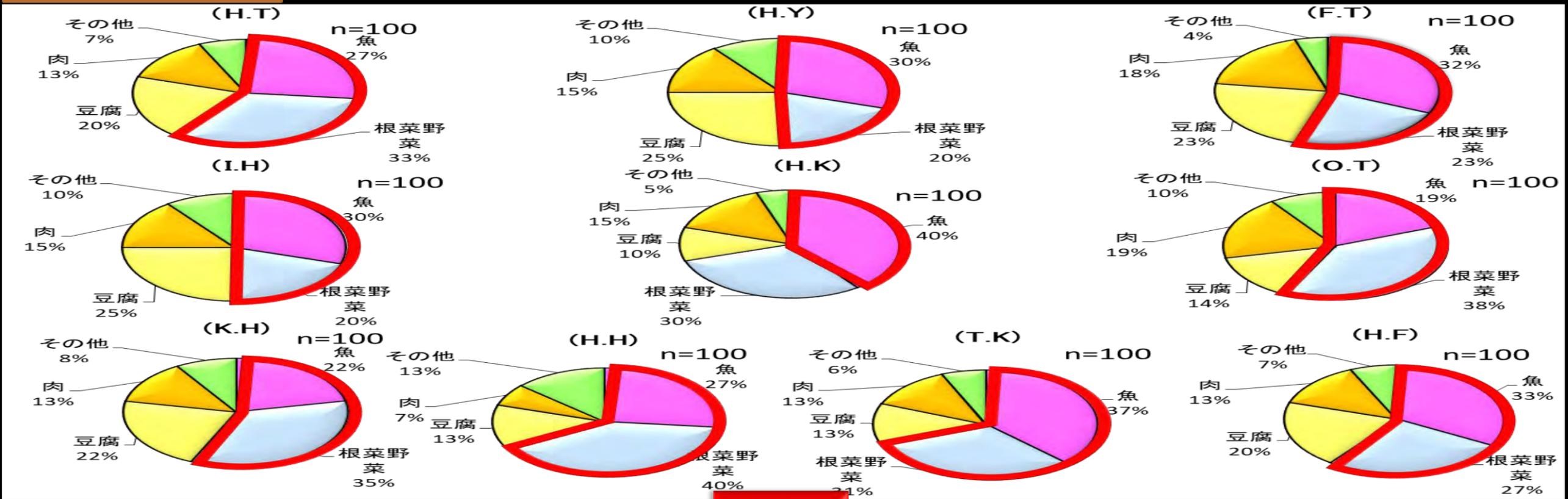
効果の確認 1



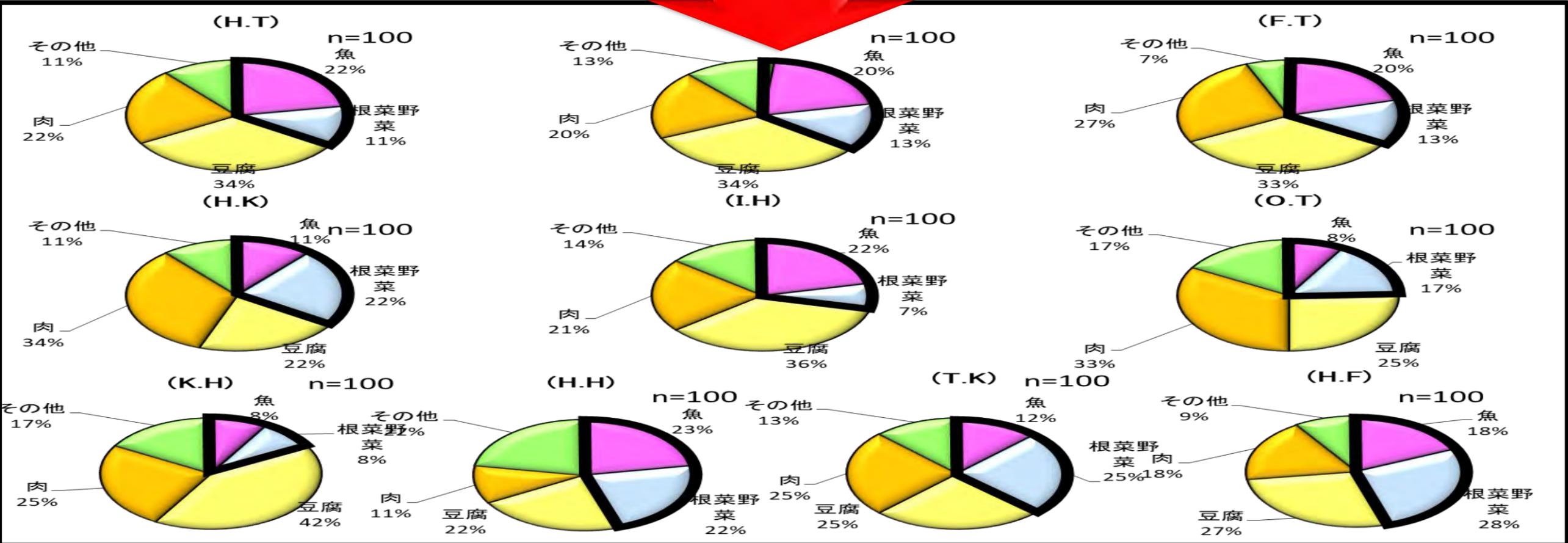
根菜野菜、魚の総残食点数
150点が**30点**に減少



残食の大幅な減少に成功！！



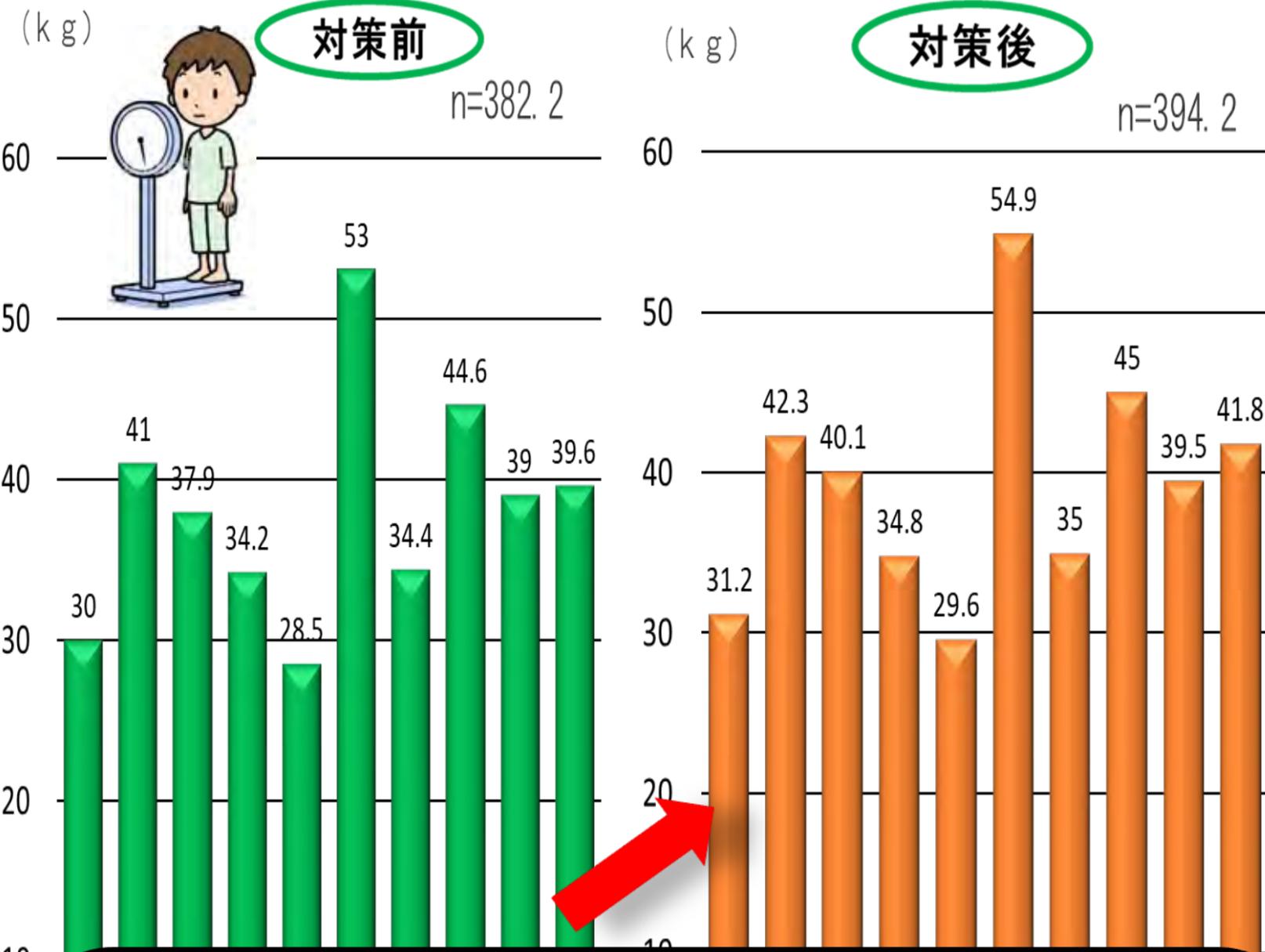
調査期間:平成30年10月15日~11月15日 作成日:平成30年11月30日 作成者:中井



対象ご利用者
10名全員、根
菜野菜、魚の
残食が減少し
た

調査期間:令和元年4月10~5月10日
作成日:令和元年5月15日
作成者:中井、大谷

対象ご利用者の体重



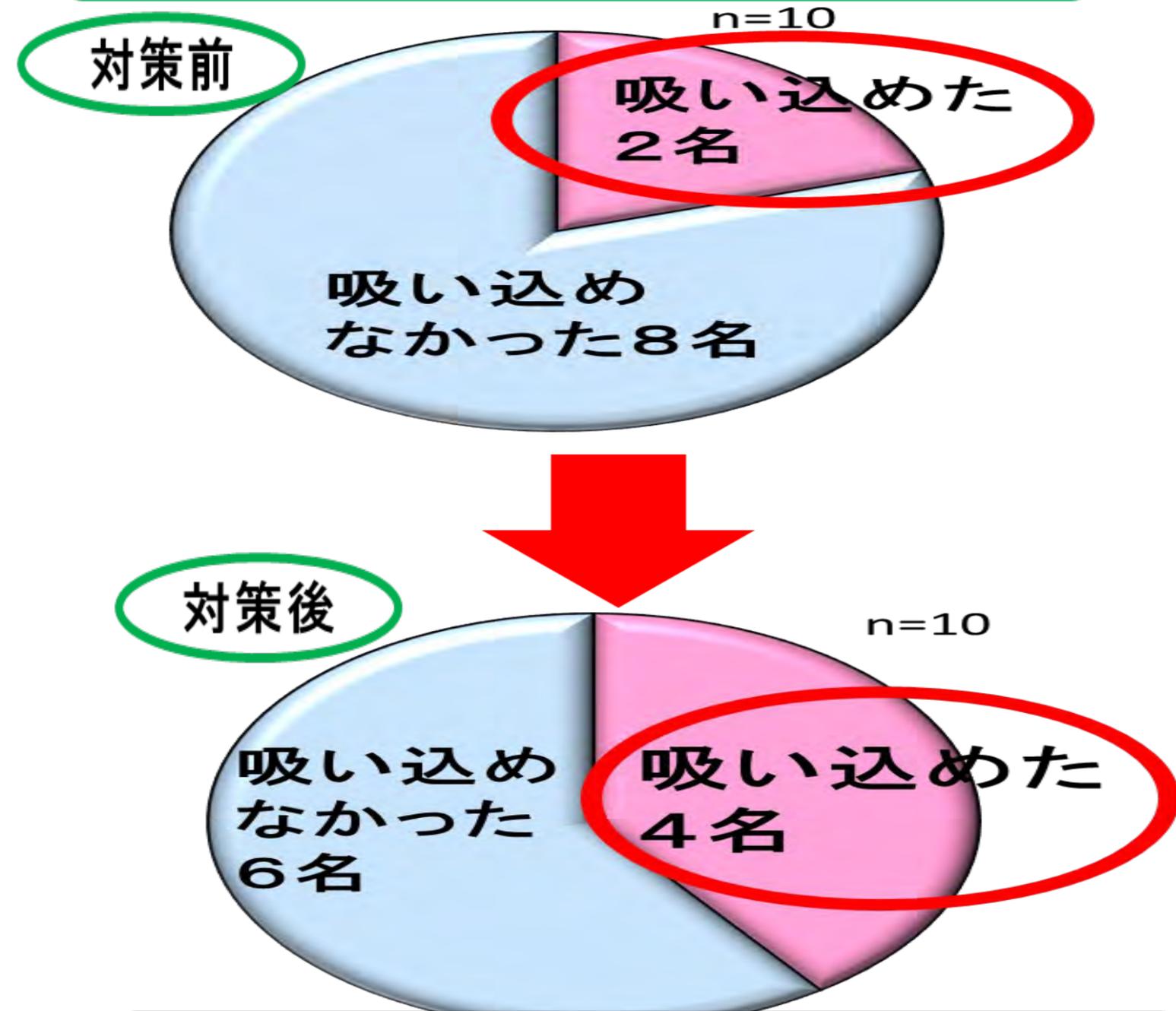
対象者10名全員

BMIが増加していた

H.T H.Y N.T H.K I.H O.T K.H H.H T.K H.F

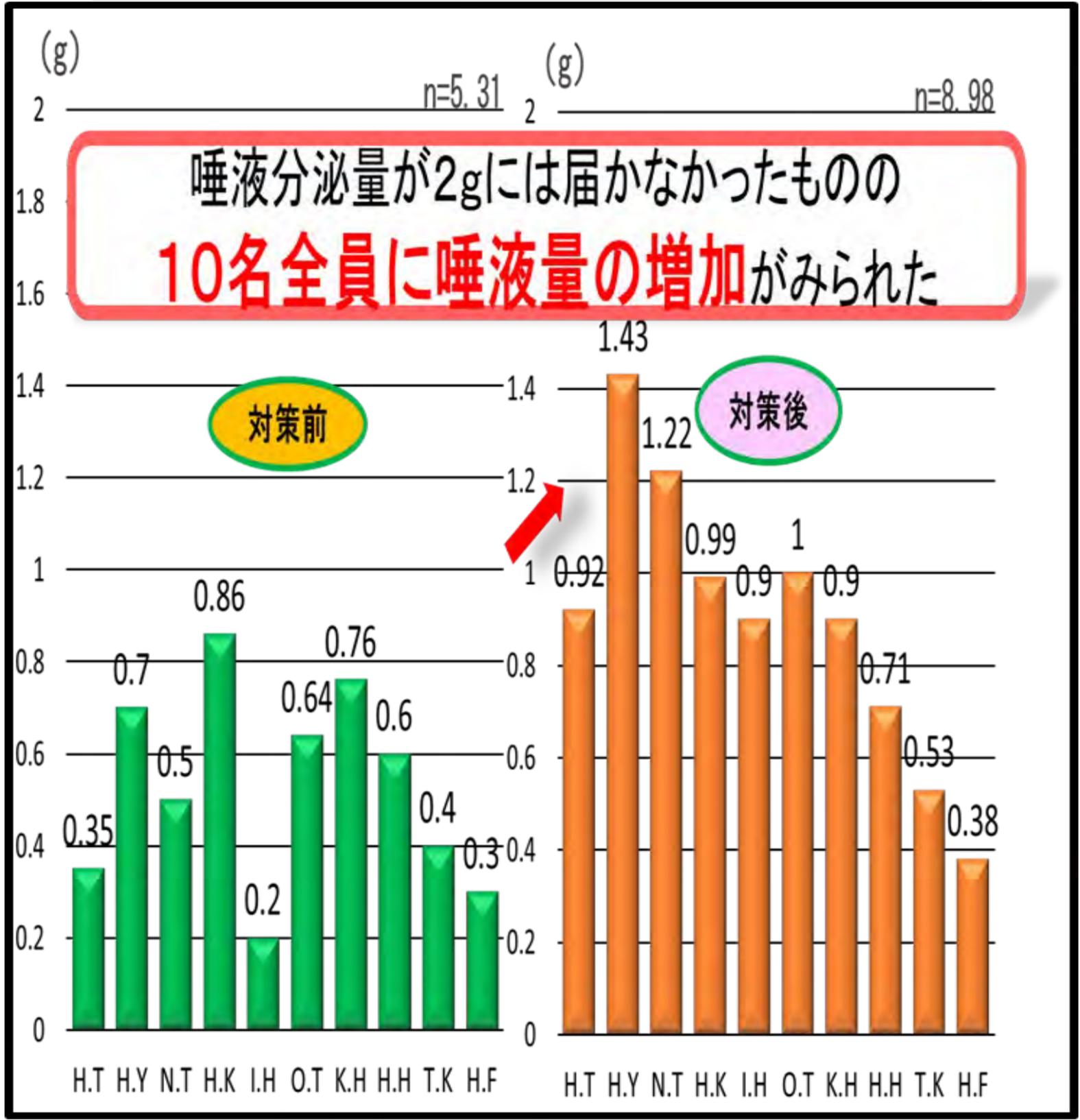
H.T H.Y N.T H.K I.H O.T K.H H.H T.K H.F

舌圧測定 (ストロー内のゼリーを吸い込めたか)

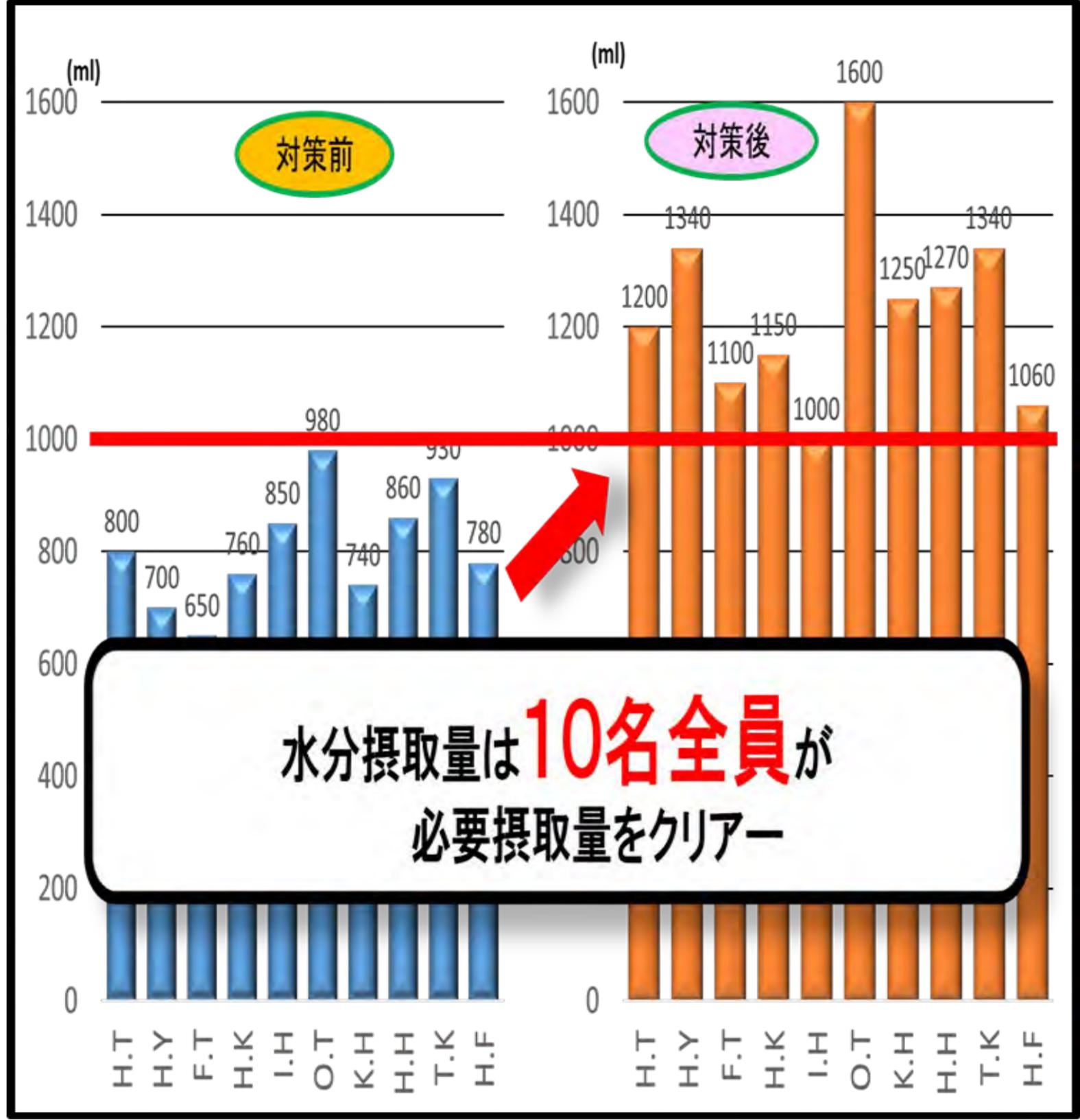


舌圧では、**2名**がゼリーを吸い込めるようになった

対象ご利用者1日の水分量



唾液量



目標達成率

100%

現状改善率

180%

無形効果

- ・多職種が個々の専門性を活かし、チーム一丸となって活動に取り組めた。
- ・QC活動においての問題解決の手順が理解できた。
- ・口腔機能の重要性を再認識する事ができた。

波及効果

- ・他のご利用者に対しても、食べない、食べられないことへのアプローチを様々な角度から考えるようになった。
- ・サークルメンバー以外の職員も積極的に参加してくれたことで、施設全体の活動として、楽しく取り組めた。
- ・美味しく残食なく食べる事ができ、残食による廃棄が減った。
- ・残食を減らす事で、体重増加が見られ、栄養面の改善にもアプローチできた。

ご利用者からの声

ちよつとずつ食べれるようになってうれしいわ~

103歳

しっかり毎食食べてます!

ご家族からの声

調理師からの声

残す量が減って嬉しいな♪

病院では車椅子を押してもらっていたのに、元気になって自分で動かしててビックリ!



歯止め

分類	何を	どの様に	時期	誰が	管理手法
標準化	咀嚼・嚥下能力の確認を	反復嚥下テスト・サクソン法を実施	半年に1回	各フロア職員 歯科衛生士	評価表
標準化	残食量及び残食がある食材を	食事摂取表・残食調査を実施	半年に1回毎	管理栄養士 フロア職員	ファイル化
	食事時の座位姿勢を	食事時姿勢評価を実施	入所時及び状態変化時	リハビリ職員 永峰	ファイル化
教育	口腔機能の大切さと機能回復及び維持訓練方法を	フロア一勉強会にて	1年に1回	歯科衛生士、及び 看護師藤井	フロア行事計画

実施期間: 令和元年6月20日 作成日: 令和元年6月23日 作成者: 杉本

反省とまとめ

CS-QCステップ	良くできたこと	出来なかったこと
(1) テーマの選定	ご利用者様と職員の身近な問題に注目することができた。	_____
(2) 現状把握、目標設定	様々な角度から現状把握を実施することができた	現状把握に時間がかかった
(3) 要因の解析	多くの意見が出て、深く追求することができた	同じような要因があり、まとめるのに時間がかかった
(4) 対策立案の実施	食事形態について多方向から分析しアプローチできた	多方面から分析していく事で時間がかかった
(5) 効果の確認	活動前後にデータを確実に取ることにより、正確な比較ができた	_____
(6) 歯止め	継続しやすい内容となった	今後、どう継続していくかを考えることが難しかった
(7) ミーティング	遠慮のない意見が言い合えた	_____
(8) 活動計画運営	多職種で協力して実施できた	多職種で集まる為、会合日を決めるのが難しかった

実施期間: 令和元年6月25日
作成日: 令和元年6月28日
作成者: 藤井



残された課題と今後の目標



煮魚に対する対策を今後も継続・検討していく

この活動を通して

ご利用者もチームの一員として、共に目標に向かってご利用者の視点から活動を進めていく事で、一体感が生まれ、ご利用者、ご家族満足に繋がったと思う。

施設生活での楽しみの1つで、生きる源でもある食事について、多職種協働で活動していく中で、専門職として互いに尊重し、協力し合い支援を行っていく大切さを改めて感じた。



ご静聴ありがとうございました！