

ヘルパーの在宅における療養食的な 食事作りスキルアップ支援事業

特定非営利活動法人 LET' S 食の絆
〒460-0012 名古屋市中区千代田 5-22-18-901

助成事業の概要

目的：今後ますます人口の高齢化が進むことが予想される中、ヘルパーの療養食作りの知識と技術の向上は必要不可欠である。そこで、ヘルパー対象に高齢者の食事作りの知識と技術向上を目的にヘルパー派遣事業所等に出向き在宅介護に活用できる食支援講座を実施する。

時期：平成 24 年 6 月～平成 25 年 3 月

場所：介護福祉施設 10 カ所（添付書類参照）

内容：

- (1) 限られた材料で簡単にできる料理
- (2) 電子レンジを使って短時間料理
- (3) 少量調理
- (4) おやつ作り

など、利用者宅で活用できる料理を中心にヘルパーの要望を取り入れメニュー構成をした

事業の成果

ア 目的達成度

当初 20 人以上 10 ケ所での実施を目標としたが、10 ケ所、延べ 195 人の参加者が得られ、概ね目標達成した。ケア・マネージャー、ヘルパー向けのテキストも作成した。

イ 得られた成果や課題

これまで、ヘルパー向け出前講座を実施した団体は初めてである。在宅での食事支援は、ヘルパーとの連携が優先であると考えており、つながりを持つことが出来

たのは大きな成果であった。我々の調査では、ヘルパーの利用者宅での療養食作りで困ったことの内容は「知識がない」「料理レパートリーが少ない」「十分な時間がない」「技術がない」であった。また、管理栄養士に相談したい内容は、「低栄養」「便秘」「じょく瘦」「むせ」「嚥下」「トロミ食」「ソフト食」「栄養補助食品」と専門的な内容となっている。こうした内容を意識して料理教室を開催したことにより、ヘルパーとの繋がりが得られ管理栄養士の見える化が進んだと感じた。「今後、NPO に相談したい」との声も多く聞かれた。

我々がめざす「在宅訪問栄養食事指導」を実現するには、ヘルパーとの連携強化が、最優先と考え、今後もヘルパー出前講座を拡大し継続する必要がある。

ウ 参加者の感想

(ア) 楽しく美味しくとてもいい雰囲気であった

(イ) 今後もいろんな調理を学びたい（高血圧・糖尿病などの療養食、盛り付け）

(ウ) 塩分を減らす大変さ、野菜の大切さ、甘み、一工夫の大切さが勉強になった

(エ) こんなに簡単に出来るのなら、作ってみようと思った

(オ) 短時間で様々な料理がおいしくできる事に驚いた等、利用者宅ですぐに活用してもらえそうな感想が多くあった

成果の広報、公表

当法人のホームページに活動状況（講座内容と

写真)を逐次掲載して公表しました。会員向けには集いの集会で発表形式で報告を行いました。今回協力を得られた各介護福祉施設へは終了後のアンケート結果の報告や感想なども交換できこの事業をPRしました。10回の出前講座で得られた財産(特に療養食メニューと人材)をこれからの活動の中で活かして行きます。

■ 今後の展開

ヘルパー養成(資格)では、栄養に関する授業数はほとんど無い、各ヘルパー派遣事業所の付加価値を高めるためにも、今回作成したテキストを利用した栄養講座を提案し支援して行きたい。

管理栄養士による「在宅訪問栄養食事指導」は、月2回までであるので、食事作りの多くはヘルパーにゆだねることとなり、軽度な療養食はヘルパーでまかなえるよう技術支援をして行く。

我々としても、出向くことで現場の声を直接聞くことができ、成長できたのは事実である。この体験を在宅訪問介護に役立て、社会貢献していきます。