

あいとの価格以上の価値について

現在、あいとの購入費用は病院・施設側で負担しています。従来の嚥下調整食と比べて食費の持ち出しは増えましたが、あいとは価格以上の価値があると考えています。あいとの貢献度を具体的な数字で表すことは困難ですが、数字で測ることのできない変化を目の当たりにすることもあります。これまでにあいとを利用された方の中で特に印象に残ったエピソードを紹介します。

- 無表情で食事介助を受けていた患者さんがあいとを提供した際、自らスプーンを持ち、自発的に食事を行うようになった。
- 認知症の方で従来の食事では半分程度しか召し上がらなかった方へあいとを提供すると全量摂取できた。
- 粗キザミ食が十分食べられなかった方へあいとを提供した際、喫食量が増加し、食形態レベルが向上した。

病院・施設の嚥下調整食が充実していることは頌徳会の強みであり、食事に不安を抱えている方の安心材料にもなります。あいとは「美味しい食事を楽しく召し上がっていただく」ことに大きく貢献しており、患者さんやご利用者が元気になるための一助となっています。そして、患者さんやご利用者が元気になることは、本人・家族の喜びだけでなく、頌徳会全体の喜びとなっています。

本情報は2023年11月時点のものです

かむ力が弱くなった方向けの介護食  
見た目そのまま。



舌でくずせる  
やわらかさ。

※写真は盛り付け例です



驚きの  
やわらかさ

食材の形を  
保持

栄養摂取に  
配慮

単品シリーズの他、お弁当シリーズもあります。

電子レンジで温めるだけのお手軽な1食。栄養バランスやカロリーにも配慮しました。

- すべてのお弁当メニューにMCTオイル(中鎖脂肪酸油)を配合。



Otsuka イーエヌ大塚製薬株式会社

〒024-0051 岩手県北上市相去町山根梨の木 43-94

【お問い合わせ窓口】 ☎ 0120-357-770

受付時間 9:00~17:00(土・日、祝日、弊社休業日を除く)

あいと 検索 <https://www.iet.jp/>



〈使用上の注意〉本製品のご使用に当たっては予め医師・歯科医師等の専門家に相談ください。嚥下機能が低下した方は誤嚥・窒息等の危険性がありますので、ご使用をお控えください。

# 残さず食べる美味しい食事を提供するために



監修

社会医療法人頌徳会 理事長 日野 頌三  
社会医療法人頌徳会 日野病院 副院長 西川 学  
社会医療法人頌徳会 栄養課

## 頌徳会グループのご紹介

生命の尊さを真剣に考え、高品質で最適な医療と福祉サービスを真心込めて提供しています。基本方針として、ご利用者主義、人権人格尊重、法令順守、医療と福祉の連携、サービスの質の向上、事業運営の継続性を掲げ、急性期医療以外のすべてのサービスを提供し、地域の医療を支えています。

## 食に対する考え方

頌徳会グループ(以下、頌徳会)では、「美味しい食事を楽しく召し上がっていただく」ことを基本方針としています。食事が美味しければ自然と食欲が出て、食べる量も増え、結果的に栄養状態の改善に繋がると考えています。しかし、患者さんやご利用者の状態によっては、食材やカロリー、栄養成分、食形態など、様々な制限がかかることがあります。これらの制限は、安全に栄養を摂る(食べる)ために必要なことですが、その反面、食の楽しみが失われる場合もあります。また、いくら計算された食事を提供していても十分に食べられなければ患者さんやご利用者の栄養状態が改善されないだけでなく、満足りハビリテーションが行えなくなる可能性があります。これらの理由から頌徳会では、残さず美味しく食べられる食事を提供することを心掛けています。

## 食事に対する取り組み

近年、食形態の見直しを一から行い、嚥下調整食も楽しく召し上がれる工夫を取り入れています。また、普通食も温かく柔らかいまま提供できるよう提供方法の見直しを行いました。さらにリハスタッフの介入頻度を増やすなど、食べる機能の改善に向けた取り組みも強化しています。介護老人保健施設ソルヴィラージュ(以下、ソルヴィラージュ)ではこれらの取り組みを導入したことで昼食と夕食の喫食率がそれぞれ10%以上増加しました(図1)。

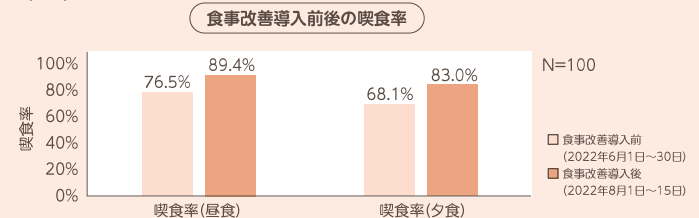


図1.食事改善導入前後の喫食率(介護老人保健施設ソルヴィラージュ)

参考)頌徳会・頌徳福祉会と地域を結ぶ情報誌ひだまり(No.61 P5)

### 頌徳会グループでの「あいと」使用状況

食形態の見直しによって、日野病院、ソルヴィラージュ、介護老人福祉施設ソルメゾン（以下、ソルメゾン）の3施設で「あいと」を提供するようになりました(表)。あいとは、嚥下調整食に該当し、医師が問題無く食べられると判断した方を対象としています。使用数量が多いことから、2023年4月以降は「業務用あいと」を採用しています。業務用あいとは、従来の個包装とは異なり、外装である「ピロー包装」を除いた容器を一括包装する仕様です。そのため、通常製品に比べて1個あたりの単価を少し抑えられることや開封の手間や時間を削減できることが利点です。

表. 頌徳会グループ あいと採用施設のご紹介

施設名	日野病院	介護老人保健施設 ソルヴィラージュ	介護老人福祉施設 ソルメゾン
病床数・室数	199床	150室	100室(短期入所:20室)
あいと対象者数/月	10名	50-60名	35-40名
あいと使用シーン	毎日の昼食、夕食の主菜をあいとに置き換え		
あいと使用品目数	16品		
あいとの温め方法	スチームコンベクション		
業務用あいとの提供の様子			

※料理写真は盛り付け例です。

本製品のご使用に当たっては予め医師・歯科医師等の専門家にご相談ください。嚥下機能が低下した方は誤嚥・窒息等の危険性がありますので、ご使用をお控えください。

### 「あいと」の活用事例紹介

頌徳会では、各施設のあいとの活用事例を「情報誌ひだまり」へ掲載しています。あいとは、食事の改善に向けた取り組みの一助となっています。

**【介護食の改善ポイント:介護食「あいと」の導入】**

**Before**



ミニキサー食・キザミ食等と比較すると、見た目が良くなり、柔らかく成形されていますが、変わっている食材を感じられないデメリットが…

**After**



見た目で見分けが可能なため、患者さんが「好きな物から食べよう!」このメニューを食べたい!と、食事に対する意欲が向上しました。

**【介護食の改善ポイント:介護食「あいと」の導入】**

「あいと」を導入することで、患者さんの食事の楽しみが増え、食事の満足度が向上しました。

「あいと」を導入することで、患者さんの食事の楽しみが増え、食事の満足度が向上しました。

参考)頌徳会・頌徳福祉会と地域を結ぶ情報誌ひだまり(No.60~62)

### 頌徳会グループ あいとに関するアンケート調査の結果について

※イーエヌ大塚製薬株式会社が本アンケート調査を実施しました。

頌徳会が運営する病院もしくは施設に所属しており、あいとの試食経験を有する医療従事者44名を対象にあいとに関するアンケート調査を実施しました。アンケートは、質問用紙を用いて5段階のリッカート尺度で評価しました。質問は、あいとの「見た目」「味」「香り」「物性」についてそれぞれの感想を尋ねました。また、従来の病院食と比較して「価格」「調理の手間」「調理の時間」がどのように変化したかについて尋ねました。回答者を職種別に分けると以下の通りでした(図2)。

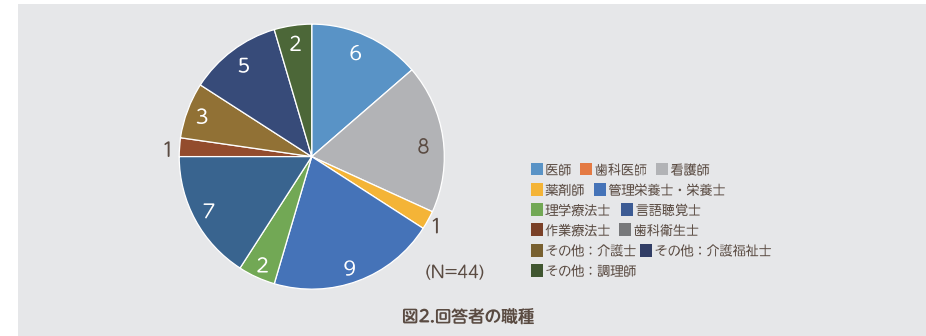


図2. 回答者の職種

### アンケート結果概観

アンケート結果については、回答のない場合もありましたので、集計結果からは除外しました。

あいとの「見た目」については、回答者の8割以上が肯定的であり、「味」「香り」については、7割以上、「物性」については6割以上の方が肯定的でした。

「価格」の項目は回答者の約9割が「高くなった」と回答したのに対して、「調理の時間」や「調理の手間」は約8割の方が「減少した」と回答しました。自由記載欄には「味が濃い」「メニュー・種類を増やしてほしい」という意見が複数ありました。

### 医療従事者からのご意見

頌徳会では、1日2食あいとが提供されているため、長期間入院または入所している方は、味やメニューに飽きてしまうことが課題の一つです。一方、あいと導入以降は、食事に関する会話が増え、笑顔で食事を楽しむ様子を多く見るようになりました。また、食べやすくするために手間や調理時間のかかるお肉やお魚メニューが手軽に提供できるようになったため、食事からたんぱく質を摂取し易くなりました。何より食事が向上し、食事摂取量が増えたことは、あいとの大きな功績と考えています。