

食事ケアマニュアル

1 食事内容・量の決定～利用者様に適した食事サービスの計画作り～

① 嗜好調査、食事歴調査

- ・ 好き嫌い
- ・ 味付け
- ・ 量
- ・ 硬さ
- ・ 盛り付け
- ・ 温度
- ・ 食物アレルギー
- ・ 食事の時間帯
- ・ 食事の所要時間
- ・ 昔からの食事の遍歴

上記項目について調査を行う

② 疾病調査、栄養状態調査

- ・ 現在かかっている病気
- ・ 過去にかかっていた病気
- ・ 服薬状況
- ・ 薬との食べあわせ
- ・ 体重
- ・ 現在の体調

上記項目について調査を行う

③ 口腔機能調査、身体機能調査

- ・ 嚥下機能
- ・ 呼吸機能
- ・ そしゃく機能
- ・ 上肢機能
- ・ 座位のバランス
- ・ 認知機能

上記項目について調査を行う

2 食事摂食量の調査～利用者様に適した食事になっているかの確認調査～

① 継続的嗜好調査

味の好み、量の好みなどは相対的なものなので、必ず現在の食事について味付けや量などをヒヤリングする

② 残食調査

内容、量の両方の視点から調査する

③ 食事に関するアンケート調査（別紙「食事に関するアンケート」）

総合的な視点から調査する

④ その他

食事摂取量の調査では、高品位の食事づくりと経費節減の両方の視点からチェックしましょう

3 食事ケア～利用者様に合った食事環境、食事ケアの提供実践～

① 環境設定が良好かどうか、以下の点についてチェックをします

- ・ テーブルの高さ
- ・ 椅子の高さ
- ・ 食器の種類
- ・ 食器の位置
- ・ 座席の位置

② おいしい食事を提供できているか、以下の点についてチェックをします

- ・ 五感で楽しめる食事
- ・ 適温
- ・ 本人の好みを考慮しているか
- ・ 清潔感があるか
- ・ おいしい味か

③ 食事のリスクマネジメントに関しては、以下の点についてチェックをします

- ・ 誤嚥性肺炎
- ・ 窒息
- ・ 食中毒
- ・ 薬との食べあわせ
- ・ 食事介助
- ・ 低栄養
- ・ 偏食
- ・ 糖尿病の人