

妻鹿由美子

高齢者住宅のトレンド

～超高齢社会を踏まえて～



第14回 毎日の「食べる」環境整備で差別化

高齢者住宅やホームの開設計画では、どんな献立をどのよう提供するか、素材から調理、セントラル方式、配食などによって厨房設計および導入設備は大きく異なります。高齢期の食事では介護食という嚥下状態による食事形態、医療食という塩分・カロリー

を満たす要素に加えて企画要素として話題性やパフォーマンスを必要とし、結果は入居者の笑顔や明るいコミュニケーション、言葉に表出します。クラッチでは、館内にコー

「美味しい」楽しみは未来永劫

リー・業との互換性、アレルギー・禁食など個別の条件や状況変化への対応は医師や看護師、ケアマネジャーや管理栄養士など専門職と料理人の連携が重要です。食を満喫できる環境を整備するは高齢者住宅の差別化に貢献します。食事の環境整備とは「見る・聞く・かぐ・味わう・触れる」

理で入居者が野菜栽培、栽培大豆で管理栄養士指導による豆腐づくりアクティビティ、「〇〇を食べつくそう」企画では、実演やポスターなどでイタリアン、フレンチ、寿司など相応しい演出により業務委託先と協力し、入居者満足度を高めています。ライフサポートでは、直営

の厨房から予約なしの選択メニューを提供するレストランと別フロアに席予約や予算に合わせたコース料理を提供するレストランスペースを設けて、家族や友人との会食、イベントの利用で、サ高住の快適性を追求しています。東急ウェルネスでは、グループのホテル監修による選択メニューを花が咲く庭園を眺めるダイニングで提供し、四季の行事食や毎週の郷土食、目の前でカッティングのロールケーキや調理実演、アフタヌーンティタイムなどホテル同様に五感に響く演出しており、ホールスタッフが入居者へ「〇〇様」と名前を呼び換換できる等、館内での豊かな生活を象徴しています。

ライフメディアケアでは見た目にも美しく季節感など旨味にこだわり、味わうことを最優先しています。誤嚥リスクが高くなった場合は嚥下能力を適正に評価し看護師や管理栄養士が厨房チーフと連携し本人・家族の意思を尊重してアライブソフト食を含む4つの食形態で提供しています。

食事の環境整備

見る	窓の景色、絵・画像、卓上、器具・盛付
聞く	BGMの選曲・音量、時たま生演奏
かぐ	調理・卓上・料理・茶の楽しめる香
味わう	落ち着く、季節感、飽きない、懐かしさ
触れる	菜園花栽培、料理クラブ、献立会参加

妻鹿由美子プロフィール
2000年から高齢者住宅の研究、評価及び運営指導・コンサルティンクを実施。グローバル・ホープケア株式会社アドバイザー(株式会社オフィスメガ代表取締役)介護福祉経営士福祉住環境コーディネーター