



平成 25 年 12 月 10 日、前橋市金丸町にあるほのぼの荘にて利用者 2 名の方の食事介助方法をスタッフの方に指導させていただきました。

特別養護老人ホームなどの施設に入所されている方は、様々な疾患や加齢などにより嚥下機能（飲み込みの力）が低下しているなかで、食事形態や食べ方を工夫しながら口から食事を召し上がっている方が多くいらっしゃいます。その裏には食事介助をされるスタッフの方はもちろん栄養科の方など様々な職種の方々が試行錯誤を重ねていることを改めて感じました。

今回の相談対象は、食事中にむせるという 2 名の方でした。一言で「むせる」といってもむせる原因や適切な対応方法は様々です。その為、食事の様子を実際に見せていただき、スタッフの方に日頃の様子を伺いながら指導させて頂きました。まず、その方の状態に合ったとろみの強さの調整や食事形態の変更（刻み食→ムース食）を提案させて頂きました。また食事介助の際にむせにくくするために、異なる食事形態のものを交互に食べる食べ方の提案や口の中にため込んでしまった時にスプーンで少し舌を押すと飲み込みが起こることがあるなどの対応方法をお伝えしました。お伝えするとすぐにスタッフの方が実践してくださり、実践した結果からさらに検討しながら進めていきました。一食の食事の様子からでは判断できないことや、すぐに実践できないこともあり提案のみとなった事もありましたが、スタッフの方は熱心にメモを取ってくださり、今後試してみますとのお言葉をいただきました。



実際に施設に伺い食事の様子を見せていただくと、毎日、利用者の方と向き合っているスタッフの方は、より安全に食事をとっていただくためにどのように対応すればいいのかを真剣に考えていると感じます。むせずに安全に食事を食べるための方法は一人一人の状態によって違いがあります。今後も、それぞれの方に合った提案をしていきたいと感じました。

リハビリテーション部 言語聴覚士 眞下智子

■前橋地域リハビリテーション広域支援センターは、前橋地域のリハビリテーション関連施設の要望に応え専門職の派遣を行っています。職員向けの実地指導や一般向けの講習会等、専門分野の職員が必要な際にはご相談下さい。