緑風だより

第98号
令和６年11月27日発行

発行　　障害者支援施設　さがみ緑風園
〒252－0328　相模原市南区麻溝台2－4－18
℡042－766－2255　　URL　www.pref.kanagawa.jp/cnt/f488/
発行者　弘末竜久

８ホームTさんの在宅復帰に向けた取組み

令和4年2月に当園に入所されたTさんは、2年半後となるお子さんの中学入学を目途に自宅に戻ることを目標に、現在は、定期的な自宅外出に取り組んでいます。

在宅復帰を実現するにあたり、ご本人やご家族、相談支援事業所と話し合いを重ねた中で、ご家族としては、特に車椅子への移行や自宅の階段、玄関の段差の昇降について経験がなく、不安であることがわかりました。そこで、ホーム職員とリハビリスタッフが外出に付き添い、介護技術のレクチャーを行い、昨年12月に初めての自宅外出を実現することができました。

また、今年度に入り、改めてご本人とご家族とで話し合い、「毎月の自宅外出の実施」の目標を立てて、現在は当園職員の付き添いはなく、ご家族のみで自宅外出を実施できるようになりました。

自宅外出を実施することで、ご本人とお子さんとの距離感が以前より縮まり、日常的にお子さんの話題（学校や部活のこと等）を口にする機会が増えるなど、ご家族との関係性にも変化がみられています。

今後も、ご本人やご家族とこまめに話し合いを重ねながら、障害福祉サービスなども活用し、2年半後の在宅復帰が実現できるようにすすめていきます。

（生活第二課８ホーム　早川　理世）

７ホーム高橋さんのチャレンジ

高橋さんが、当園に入所して約13年たちます。これまで高橋さんは、園内での活動を中心とした生活を送っていましたが、今年6月から週2日、生活介護事業所へ通所し、軽作業や調理体験などに取り組んでいます。また、先日は、路線バスを利用して近隣に買い物にでかけるなど、次々と新しいことにチャレンジし、活動の場が園外に広がっています。

こうした変化を受け、高橋さんが「親和的で人とのかかわりが好き」なこと、「仕事をしてお風呂に入り、好きな時に買い物に行く」といった極々ふつうの生活を望んでいること等から、グループホームでの生活も選択肢として考えようということになりました。

そこでまずは、ご本人、ご家族と一緒に数か所のグループホームを見学し、9月下旬に2泊3日の体験利用を実施しました。高橋さんからは「よかった。」との声が聞かれた一方、「知らない職員が嫌だった。」など率直な意見もありました。初めて宿泊体験でとても緊張したようですが、今回の体験で「こういう生活もできるのだ。」と知るきっかけになったと思います。

今後も、ご本人がサポートを受けながら「自分らしい生活（人生）」を送っていけるよう、ご本人の可能性を狭めることなく、様々なことにチャレンジし経験できる機会を提供していきます。

（生活第二課７ホーム　菱木　博紀）

「安全に美味しく食べたい」を支える取組みのご紹介

生活支援部長　菴谷　明日子

さがみ緑風園では「普通食」や「形そのままソフト食」、「ムース食」等、個々の摂食･嚥下機能に合わせた食形態を用意し、ご利用者さんの「安全に美味しく食べたい」というご要望に応えています。食事は利用者の日々の生活を彩る大きな楽しみの一つですが、誤嚥や窒息等リスクの高い場面でもあり、食事の環境設定や姿勢等も重視し支援を行っています。

当園では今年度、摂食･嚥下に関する支援の更なる充実を図るため、言語聴覚士（ST）、看護師、管理栄養士、ホーム職員を構成員とした「摂食･嚥下チーム」を立ち上げ、食事や栄養等に関わる課題整理や対応の検討をすすめています。主な取組みとして①摂食･嚥下研修の実施②とろみ剤の適切な利用促進③口腔衛生の向上④栄養リスク等の精査等を行っています。

摂食･嚥下研修は全職員が受講できるよう映像視聴方式とし、視聴後に個人ワークを実施することで基本的知識の確認と定着を図りました。また、摂食･嚥下に関するアンケートも同時に実施し各ホームの課題を把握したうえで、具体的な対応について検討を行いました。

飲み物や汁物へのとろみ剤の使用については、現在の対象利用者の摂食･嚥下の状態から、現状のとろみ剤の種類や使用量が適切かについてアセスメントを実施し、必要な改善を行いました。

また、食形態の変更については誤嚥等リスク管理の観点からだけでなく、ご本人の希望や生活の質の向上の観点からも再アセスメントを推進しました。その結果、経管栄養の方が一部経口摂取を再開したり、ソフト食から普通食に戻すことができた利用者もいらっしゃいました。買い物に行くたびに「カップラーメンが買いたい」と強い要望のあった、麺･パン食が禁止だった利用者は、再アセスメントの結果、麺の喫食が可能となり満面の笑みで喜ばれていました。いずれの利用者についても、言語聴覚士･看護師･管理栄養士･ホーム職員等で調理や提供の際の注意事項及び安全な介助方法等を精査･確認のうえ実施しました。

口腔衛生や栄養状態についても摂食･嚥下機能低下の一因となるため園内診療所の歯科衛生士や管理栄養士と連携のもと情報共有に努めています。

今後も利用者の食に関わる環境がより安全にそして豊かになるよう、多職種連携のもと取り組んでまいります。

『炊き立てごはん』と『その場でセレクト』の試み

栄養士　井上　拓美

今年度、調理部門では新しい試みを２つ始めました。ひとつは『炊き立てごはん』で、ホーム食堂のキッチンに炊飯器を置き、調理職員がお米をセット、ホーム職員が盛り付けるという形で、８月末から試行を開始しました。まだ６ホームの昼食のみ、食形態が合う方のみという限定条件下ですが、利用者さんには「とてもおいしい」と好評です。いつも温冷配膳車で温かいお食事を提供していても、やはり「炊き立て」のおいしさは格別なのだと思います。ホーム職員の協力あってこそですが、今後は更に範囲を広げていけたらと考えています。

もうひとつは『その場でセレクト』で、通常の選択食は３週間ほど前にお選びいただきますが、当日その場で選べる回を不定期で実施しています。これまでデザートやラーメンスープをお選びいただき好評でした。給食施設としては規模が小さくなったからこそ出来ることでもあり、喜ばれる食事提供の可能性を広げていきたいと思います。