

「希望を未来へ」新築改修工事と食への関わり

生活介護事業 管理栄養士 川地遥花

はじめに

あさひ希望の里では、現在利用者の方55名、職員20名、計75名の給食を、栄養士1名、調理員2名の計3名で作っています。

2016年10月まで利用者さんは17名から21名の班編成でしたが、新築改修工事後は各10名程度のグループ編成になりました。作業内容は、ハンガー組立て、ゴムねじ締め、さをり織り、下請け作業としてのタオル折りなどです。また障害の重い方のグループでは生産活動のみでなく、療育的な活動や創作活動、身体機能に応じた各種運動などひとりひとりの要望に合わせた活動が行なえるようになりました。

給食では、季節の食材を使って「おいしい、うれしい」みんなといっしょに食べて「うれしい、たのしい」安心できる食材を使って「安心」と感じてもらえるような食事を目指して日々提供しています。そして1番大切にしたいことは「利用者さんの声を大切に」することです。食べたいものは？調理方法は？配膳方法は？食事環境は？など思いを声にだせない利用者の思いも実現できる給食を目指しています。

これまでの給食

あさひ希望の里には、5年前まで栄養士も常勤の調理員もいませんでした。献立は、給食担当の支援員がたて、調理担当職員も日々の給食作りや片付け、行事の準備に追われ、給食を提供するのが精いっぱい、利用者さんは毎日給食を食べていても「食に関わる」場面は少なかったのではないかと思います。

昨年の7月末まで35年間使っていた厨房は、支援員や利用者自身が交代で給食を作っていた当時のままのものでした。コンクリートの床にガスコンロが3つと炊飯器、小さな食器洗浄機と食器保管庫があるだけの設備でしたが、それでも献立は一汁三菜が基本となっており、そのスタイルはこれからも続けていきたいと思いました。利用者が支援員といっしょに自分たちの給食を作っていたという思い出のあふれる厨房を離れることは寂しくもありましたが、施設の新築改修工事を機に、再び利用者が給食に関われるようにしたいと考えました。

ひなまつりの調理実習

3月3日の給食で、白飯、鮭ごはん、青のりごはんの3色のご飯を牛乳パックで型取りし、ひなかざりのひしもちに見立てて炒り卵やいくら、きぬさやで飾った「三色ひな寿司」を提供しました。

せっかくの行事食ということで、ひな寿司を自分で作ってもらおうと、初めて利用者さんが参加する給食作りを行ないました。ひとり分のご飯を1色ずつラップに包んでおき、そのご飯と飾りの炒り卵を順番にビニール手袋をはめた手で牛乳パックにつめていくという作業です。

単純な作業ですが、牛乳パックの角まできっちりとごはんをつめないと、開けた時にきれいな四角のひしもちの形になりません。これが意外と難しく、作業中は「うまくできるか分からないけど、頑張ってみて帰ったらお母さんに伝えるねん！」という利用者さんもいれば、つめたご飯は牛乳パックの中に隠れて見えないため、自分が今何の作業をしているのか分からなく不思議そうな方もいました。

そして、待ちに待った給食の時間、作ってもらったひな寿司はあらかじめ盛り付けておくのではなく、利用者さんが席についてから目の前で牛乳パックを開きました。「わ～すごい！」「これ私がつくった！」と喜びの歓声があがりました。しかし、Aさんは調理に参加したものの開けた瞬間に反応はなく、いつものように無言で食べ始めました。Aさんは、作業中も何をしているのかよく分からない様子で、他の利用者さんに言われるがままに真似をしているようでした。

調理が難しかったのだろうか、作った物と自分のお寿司が結びつかなかっただろうか、どうしたらAさんに今日の調理実習が楽しいものになったのだろうか…と考えながら昼休みになり給食を食べていると、(作ったのは自分の分だけでしたが)「みんなのお寿司、ぼくが作ってんで！」とみんなに言って回るAさんの声が聞こえました。それだけではなく、給食職員のところへ来て「こんどのコーヒータイム、ぼくがみんなのコーヒーいれようかな」と言いました。特別好き嫌いはないものの、「今日の給食何かな？」「これが食べてみたいな」といった食に関する話をするところを見たことのないAさんが、短い時間ではありましたが食べ物に関わることで食への興味や、みんなのために何かをしたいという気持ちをもってもらえたのかなと感じる活動でした。

3. 11 防災の日

大阪福祉事業財団では栄養士や調理員が施設種別を超えて、「食の委員会」を開催し、食育や嚥下等の学習を進めています。ここでは毎年防災についての学習・交流会もありますが、その中で、食材等の備えも大切だけれど、実際にそれを使うことや食べることの練習も重要だということがだされました。確かに十分な備えがあったとしても支援員や利用者さんが非常食の保管場所が分からなかったり、使い方が分からなかったら、せ

っかくの非常食も意味をなしません。

そこで3月11日東日本大震災のあった日の給食にα化米を炊いてみよう、今回も作業班の利用者で給食のカレーライスに使うα化米を炊き、みんなで食べました。段ボールにビニール袋を入れてその中にα化米を入れ、お湯を注いでふたをするという簡単な作業でしたが、1時間後に開けてみると段ボールの中からごはんがでてきてびっくりした様子でした。α化米の炊飯は、利用者さんにとって初めての取り組みとなりましたが、あわせて大半の職員がα化米を始めて見たとのことでした。施設では実際にα化米（白飯・五目ごはん）を貯蓄しており、震災に備えるいい機会となりました。購入した非常食は買い替える時期などに利用者さんや職員といっしょに防災に関わる取り組みをすすめるなどしています。

「希望を未来へ」

新築改修工事が決まり、新しいあさひ希望の里をどんな施設にしたいかが利用者自治会でもたくさん話し合われました。その中で利用者自治会役員が法人内の新しい作業所、貝塚こすもすの里の「すつく」（生活介護事業）へ見学に行くことになりました。

新しく開放的な施設を見ることで自分たちの思いや要求がより具体的なものとなり、給食に関係するところでは「食堂のいすは背もたれがついたものもいいな」「安全に移動できるようにエレベーターがほしい」「トングを使って自分でおかずをお皿に盛り付けたい」「安全に使える広いトイレがほしい」などの意見が出され、要望書としてまとめ、施設長に提出されました。

利用者さんの要求が「すつく」を見学したことで固まったことを知り、後日、給食職員全員で「すつく」、そして同じ作業所である「せんごくの里」（生活介護・就労継続支援B型事業所）に見学に行きました。給食職員全員が、1日施設から出することは、給食はもちろん、お茶やコップも出すことができず大変なことでしたが、利用者をもつイメージを栄養士、調理員全員で共有することができました。利用者さんの思いを具体化するために、見学を通して感じたことや気づいたことを厨房業者や建築事務所との話し合いの中で出していき、食堂も含めて利用者の思いがいっぱい詰まった新築棟（食堂、厨房、のびやか班）が8月に完成しました。新厨房にはスチームコンベクションオーブンが導入され、メニューの幅が広がるとともに衛生的な食事が提供できる設備と動線が整備されました。また、作業の効率化と働く職員の身体への負担も考慮し、作業台やカウンターの高さや大きさなどが決められました。

新築棟の完成に続き始まった本棟の改修工事を終えるまでは食堂を作業室として使っていたこともあり、本棟の工事が完了した10月中旬から念願の新食堂での給食が始まりました。喫食開始時間は11時20分～12時（11時配膳スタート）でしたが11時50分～12時20分となり、より適切な食事時間になりました。配膳方法につい

でも、これまでは給食当番が各席に配膳し、配膳が終わってから自席につくスタイルでしたが、新食堂では利用者に合わせて大きく3つの配膳方法に分かれました。①自分でカウンターに食事を取りに行くことが難しい方には、従来どおり配膳当番が配膳しています。しかしこれに該当する人数が限られているため、これまでよりも配膳時間を遅らせ、出来たてに近い食事を提供できます。②カウンターに食事を取りにこられる方は、トレイにお箸やコップを乗せ、盛り付けた食事を順番にとって自席につきます。③盛り付けができる方は、トレイにお箸やコップの他に食器をのせて、カウンターに置いたホテルパンやボウルからトングなどを使って自分でおかずを盛り付けます。この配膳方法は「すっく」の見学後利用者さんが強く望んでいたことでした。

「レストランみたい!」と、食堂に来た利用者の表情はキラキラと明るくなりました。温かいものは、IHプレートの上に鍋やホテルパンごと乗せて取ってもらうことで、ある日はホテルのレストラン、ある日はラーメン屋さん、またある日はおでん屋さん…、毎日変わるお店屋さんのように、外食が好きで楽しみにされている利用者たちは、作業所でも外食気分が味わえ嬉しそうです。

「嫌いだからこれはとらないでおこう…」という方、逆に食べたい分だけ溢れんばかりに盛り付ける方もなかにはいますが、それも自分で食の選択することの広がりだととらえ、今後ゆっくりと理想的な食事の量や、後から食べる人のことをみんなで考えることを課題とします。

「嫌いだからとらない」ことよりも「盛り付けて食べたい」ことの意欲の方が全体的に強く感じられ、好き嫌いも残食も減ったように思います。ごはんや汁物については、個々に摂取量が決まっているため、給食職員が盛り付けをしますが、カウンター越しに顔を見てから盛り付けて渡すことで、温かい食事が提供できると同時に、今まであまりできていなかった好き嫌いの話や自宅やグループホームでの食事の話など、コミュニケーションをとることができるようになりました。それは給食をより身近に感じる事ができ、また会話から嗜好などを知ることができるため、今後の給食提供に役立つものでもあります。

楽しく温かい食事の場合は、配膳方法の変化に加えて、ぬくもりのある木目のテーブルやイス、大きなテレビや観葉植物、ゆったりと座ることのできる食堂の広さ、大きな窓から差し込む光などの要因も大きく影響しています。



なかまの食の委員会

昨年11月、利用者自治会内に「なかまの食の委員会（以下委員会）」を立ち上げました。現メンバーは利用者3名、栄養士1名の4名です。委員会の目的は①利用者さんが食に関わる機会を増やし、食に興味をもってもらうこと。②給食をより身近なものとしてとらえてもらうこと、の2つです。

メンバー内での当面の委員会の役割は、①あさひ希望の里での「食べること」についてのリーダーになって献立をたてます。②給食やおやつについて、みんなで意見を出し合ってより良い給食を給食職員と一緒につくっていきます。③利用者自治会で食の学習会をします。の3点です。

活動内容は今後、委員会のメンバーで話し合い、変更や追加がありますが、まず始めの目標は「1日（1食）分の献立を委員会でたて、みんなに食べてもらうこと」です。そうすることで、委員会のメンバーは、食べる人のことを考えてメニューを考える経験ができます。そして食べる側の利用者さんは、いつも何気なく食べている給食も、なかまがたてた献立だと思えば、作り手を感じながら食べることができると思います。1食分の献立をたてるためには、旬の食材や栄養のこと、色々な種類の食材をとり入れること、噛むことや飲み込むことが難しい利用者も、なるべく全員が同じメニューを食べられるか、彩りなど配慮しなければいけないことがたくさんあります。当面の委員会では、食べ物に関する学習会を行ない理解を深め、献立をたててみたいと思います。

発足したばかりの委員会で第1回目を終えたばかりですが、委員会の役割の説明と簡単な献立の学習を行なった後、今後の活動についての話をしました。話し合いの中でコーヒータイムを週2回にしてほしいという給食への要望と、2つの新たな活動が提案されました。

1つ目は、午前中に各グループでお好み焼きや焼きそば、カレーなどを作り、昼食として食べる調理実習です。これは以前行なっていたというもので、利用者が増え、施設も手狭になり余裕がなくなったため、できていなかったことだと思われそうですが、班編成が変わり現行の少人数グループには適していると考え、さっそく実践しています。

2つ目は、委員会のメンバーがメニューを決めてスタッフとしておもてなしをするレストラン給食です。例えばどんなメニューがいいかなと考えるだけで楽しくなってきた様子で、テーブルクロスや飾りがいることや、「いらっしゃいませ」と声をかけるスタッフが必要だということも提案されました。

利用者さんの「食」を取り巻く環境はそれぞれ違い、障害の状況からも必ずしも思いや願いが伝わらなかったり、「出されたものを食べる」だけの受身的なものとなっている方も少なくありません。日中活動の事業所として出来ることは限られるかもしれませんが、私たちは利用者さんを中心に、「食べる」のみで終わらない支援を行いたいと考えて

います。生活支援員やご家族、関係機関とも連携をとり、嗜好の調査や学習支援とあわせ、利用者さんが主体となる暮らしの柱として食に関わる支援を進めていきたいと考えています。

