

東京都特定給食施設等

栄養改善知事賞受賞施設 栄養改善事例

西多摩 保健所

施設名： 社会福祉法人東京武尊会 特別養護老人ホーム 九十九園

施設の特徴（給食・栄養改善等）

<施設について>

九十九園は、特別養護老人ホーム定員100名と短期入所定員10名の施設です。東京の奥座敷青梅市成木の美しい自然に囲まれ、春は梅・桃・桜、夏は蝉時雨、秋は紅葉、冬の森閑とした木々の表情など四季折々をお楽しみいただけます。

<栄養改善について>

当施設は、ここ10年来平均介護度が大幅に高くなり、重度の認知症や筋力低下、関節拘縮といった生活不活発病の症状を伴う入居者が増えてきました。その中で、食事を楽しむ工夫・日常生活リハビリの一環として利用者主体のワーキングメモリーを意識したアクティビティ充実の実施を目指し、取り組んでいます。

<栄養改善事例の具体例>

<ワーキングメモリーを意識した取り組み>

- ・五感（視覚・聴覚・臭覚・触覚・味覚）を刺激しつつ、ご利用者のこれまでの人生で経験し得られてきた知識等を引き出し、生活不活発病を抑止します。
- ・ぬか漬け



きゅうりのぬか漬けを漬けて頂き、翌日の昼食に切り分けて提供しました。皆さん昔を懐かしみながら、家々のぬか床の話をされていました。

・ 柚子茶作り、胡麻すり



五感の中の臭覚は、重度の認知症の方・筋力が著しく低下した方・臥床時間の長い方でも体の負担が少なく感じることでできる感覚です。臭覚部分の刺激の為に、柚子をすりおろした爽やかな香り・胡麻をすり鉢ですりおろした香ばしい香り等によって覚醒を促し、より生活感のあるひと時を満喫されています。

・ 野菜作り、下処理



青梅市内の農協で購入した野菜や、家庭菜園で栽培し収穫した野菜の下処理をリハビリの時間に行い、厨房で洗浄・調理行ったものを召し上がっていただいています。以前の経験を生かされ、率先して作業して下さる姿がとても流暢です。

<食事にまつわる年間の取り組み>

お花見



敬老祝賀会



春秋の2大イベントに於いては、来園されたご家族にもご利用者と同じお食事を召し上がっていただき（実費）、食を介して有意義なひと時をお過ごしいただきます。
*残念ながらコロナ禍の為、現在は休止中です。



忘年会



納涼夕食会

納涼夕食会と忘年会については、ご利用者・職員で会場の設えを施し、雰囲気作りも楽しめます。



ところてん



芋煮会



鉄板焼きそば

*現在コロナ禍の為、安全面を考慮し少人数・頻回実施で食事行事を継続しております。