



# 「おやつソフト食≒常食への挑戦」

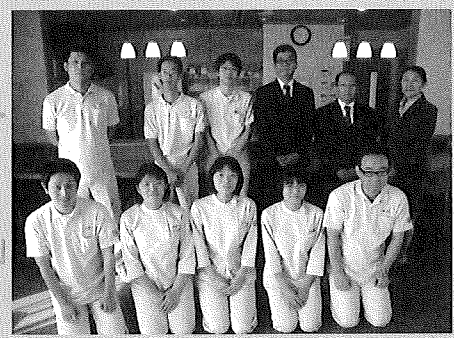
同じ皿から分け合える、そんな感情的雰囲気を目指す



社会福祉法人 薫風会  
特別養護老人ホーム 第二大和の里

サークル名「クリーミー♥マイルドだぜ〜」

発表者 加藤 淳子  
機器操作 鵜飼 晋次

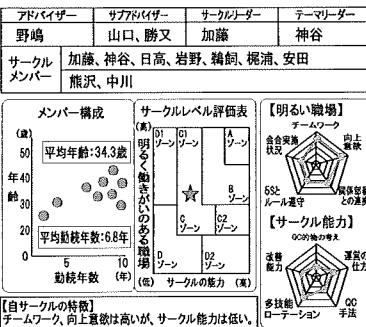


## 1 職場紹介

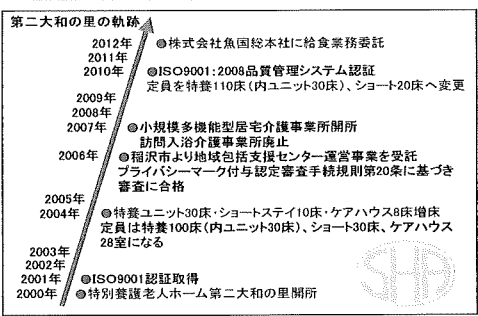
当施設で「Smile Heart Act」をモットーとした福祉施設です。サークルメンバーは栄養士を中心としケアマネジャー、介護士、相談員と委託側社員（平成24年4月より）で構成され、サポートメンバーとして、委託側の給食サービス管理士3名にも参加して頂いています。

## 2 実践発表グループ紹介

構成人員	9人
現メンバーでの活動歴	0年5カ月
平均年齢	34.3歳
月あたりの会合回数	7回
過去のQC活動(事例研究)件数	3件
構成メンバーの職種	管理栄養士、ケアマネジャー、介護士、生活相談員、委託側社員
主な活動時間	業務時間内、業務時間外



図・1 サークル紹介



図・2 サークル紹介

## 3 テーマ選定理由

問題・課題選定シートと問題・課題絞込みシートを使い、施設長方針をもとに幅広く洗い出した問題・課題の中から優先度の最も高いものを選択し、テーマを決めました。

本テーマの活動期間 5カ月  
本テーマの会合回数 32回 会合時間 1回平均45分

表・1 問題・課題選定シート

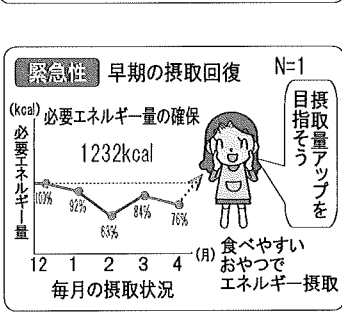
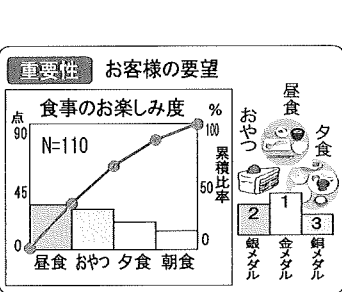
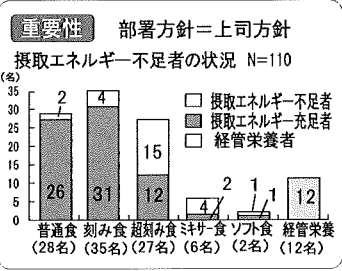
	気になること	わかっていること	わかっていないこと	仮テーマ
職場の問題点	超刻み・ミキサー食のおやつメニューがある	超刻み・ミキサー食のおやつは既製品を使っている	つくる技術がない	見た目に綺麗なおやつソフト食を提供しよう
	利用者にあつた食事提供ができていない	食事形態がわかれている	提供されている食事と本人の求めている食事があっているか	食事形態を見直そう
	衛生管理ができていない	食材の取り扱い・部室が多い/勉強会をしている	各スタッフの知識レベルの差がわからない	衛生管理を徹底しよう
	給食委託業者との連携がうまくいっていない	朝礼はしている	どこまでわかっているかわからない	同じ職員として働いてもらおう
	食器がご利用者様にあつていない	自動機を使用している人が少ない	自動食器の種類が多く、本人に適合する食器がわからない	自力で食事を楽しく食べていただく
	経口摂取への移行ができていない	胃ろうになったら、そのままにする傾向がある	胃ろうになった後の嚥下能力がわからない	口から食事を食べていただく

表・2 評価基準

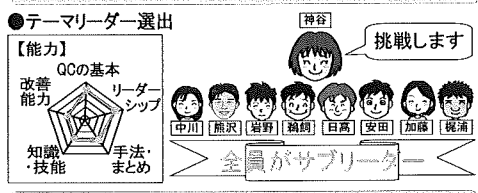
評価基準	重要性		効果			全員参加	緊急性	記号
	部署方針	お客様要望	困り具合	将来の見込み	他への応用性			
	関連大	影響度大	大	影響度大	挑戦的			
関連中	影響度中	中 <td>影響度中</td> <td>相応</td> <td>中</td> <td>1年以内</td> <td>○</td>	影響度中	相応	中	1年以内	○	
関連小	影響度小	小 <td>影響度小</td> <td>不相応</td> <td>小</td> <td>1年以上</td> <td>△</td>	影響度小	不相応	小	1年以上	△	

表・3 問題・課題絞込みシート

評価項目	重要性		効果			全員参加	緊急性	総合評価
	部署方針	お客様要望	困り具合	将来の見込み	他への応用性			
見た目に綺麗なおやつソフト食を提供しよう	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	33
食事形態を見直そう	◎	◎	◎	◎	◎	△	◎	26
衛生管理を徹底しよう	◎	◎	◎	◎	◎	△	◎	28
同じ職員として働いてもらおう	◎	△	◎	△	△	◎	◎	18
自力で食事を楽しく食べていただく	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	26
口から食事を食べていただく	◎	◎	△	△	△	◎	◎	20



図・3 取り組む必要性の明確化



図・4 テーマリーダー

## 4 今回の活動に関する施設長のコメント

1 活動が与えた施設への効果  
『お客様へ感動を届けたい』、『お客様の喜ぶ声や顔と接したい』そのため「今よりもっと...」という現状打破の視点でテーマを探し、『クリーミー♥マイルドだぜ〜』の活動は、今より一歩踏み込んだ魅力ある『お客様の満足』を実現し、『お客様の食べている笑顔』が私たちの仕事の励みにつながりました。今回の改善活動は、すべて皆んなの手作りで進められた固有技術と創造性の大変高い集団でしたので、今後の活動が楽しみです。

2 実践者(サークル)に一言  
実にきめ細かな調査をして真因をつかんでいました。検証での失敗、落ち込みはありましたが、巻き返しの一言は応援したくなりました。このサークルの何とかしたいという気持ちが強く伝わりました。いつまでも、何ごとにも、『なぜ?』という気持ちを持ち続けて欲しいと思います。

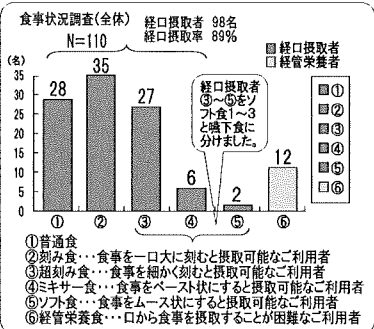
# 5 活動計画

7つの手順ごとに役割分担し、QCサークルメンバーそれぞれがレベルアップを図るよう、全員が目標を掲げて取り組むことにしました(表・5)。「ステップリーダー+スライド制」を取り入れて活動を進めるようにしたところ、特定メンバーの負担がなくなり、ステップ間の継続性も良くなりました(表・4)。

# 6 現状把握

## (1) 食事状況

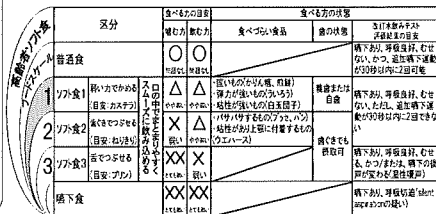
入所者110名の食事摂取状況を調べたところ、経管栄養者が12名、経口摂取者98名うち超刻み・ミキサー・ソフト食摂取者が35名36%であるということがわかりました(図・5)。



図・5 食事摂取状況 (全体)

## (2) ソフト食1の定義

問題となっている管理特性を高齢者ソフト食スケールを使用して次のように定義しました(図・6)。管理特性(ソフト食1)は、区分:弱い力でかめる(目安:カステラ)、歯の状態:義歯又は自歯、水飲みテスト評価結果の目安では嚥下あり呼吸良好、むせがない方を対象とみなすこととしました。



図・6 高齢者ソフト食スケール

## 現状把握①

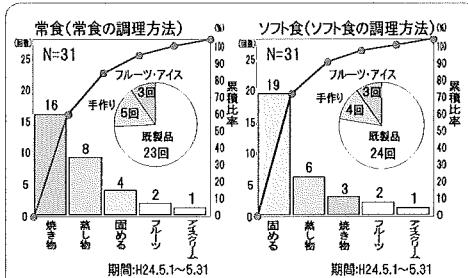
常食とソフト食の提供するおやつを種類・見た目・材料で比較(図・7)、ソフト食のおやつ提供回数(図・8)では大半がプリン・ゼリーの提供であることがわかりました。



図・7 常食とソフト食の提供おやつ

## 現状把握②

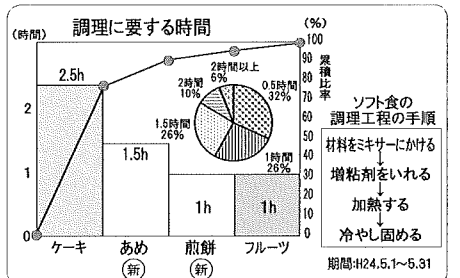
調理工程に片寄りがあるか、バラエティに富んだ食感のおやつ(常食・ソフト食)の調理方法を調査し、さらにソフト食調理等に使用する増粘剤の種類を調べました(図・9)。



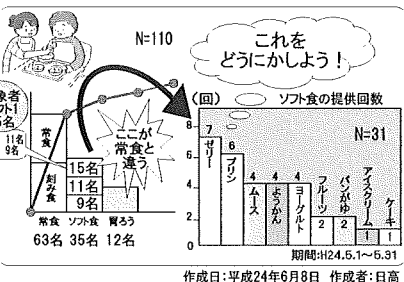
図・9 調理工程による分類

## 現状把握③

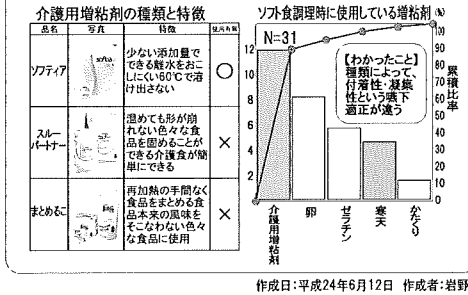
ソフト食で提供するケーキ・フルーツ、今回試作した煎餅とあめ(常食と見た目が同じ)の調理に要する時間を調べました(図・10)。



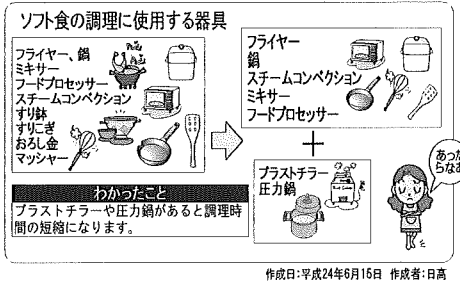
図・10 調理に要する時間



図・8 ソフト食のおやつ提供回数



図・9 調理工程による分類



図・11 調理器具の種類

活動ステップ	ステップリーダー	サブリーダー	計画/実績	計画														
				5月			6月			7月			8月			9月		
1 テーマ選定	野嶋様	山口様	計画	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E
2 活動計画	加藤様	神谷様	実績	5/15	済													
3 現状把握・目標設定	山口様	勝又様	計画															
4 要因解析	神谷様	野嶋様	実績	5/31	済													
5 対策案の検討実施	日高様	野嶋様	計画															
6 効果確認	野嶋様	岩野様	実績	6/27	済													
7 標準化・管理の定着	野嶋様	山口様	計画															
	加藤様	勝又様	実績	7/14	済													
	加藤様	野嶋様	計画															
	安田様	梶浦様	実績	7/14	済													
	勝又様	野嶋様	計画															
	安田様	梶浦様	実績	8/4	済													
	野嶋様	山口様	計画															
	梶浦様	加藤様	実績	8/30	済													
	山口様	勝又様	計画															
	加藤様	日高様	実績	9/24	済													

メンバー名	役割	目標
野嶋	アドバイザー	活発な意見がチームで出るように積極的に活動に参加する
山口	サブアドバイザー	QCサークル初心者メンバーの教育などでサポートしていく
勝又	サブアドバイザー	新入職員をサポートし意見や発想を引き出せるようにする
加藤	サークルリーダー	QC手法を十分使った活動になるように手法を活用する
神谷	チームリーダー	リーダーシップを発揮してチームワークを高めていくようにする
日高	教育係	QCの知識が身につくように各ケースに必要な資料を提供しメンバーが持つ能力を引き出す
岩野	記録係	全員が一丸となって取り組みサービス向上を習得できるようにする
梶浦	指導係	データの収集して、根拠よく原因がどうかをしっかりと検証する
熊沢	指導係	メンバー間で本音でどれだけ深く話し合えるかを考え創意工夫する
中川	整理・整頓係	お客様の目標に立ちながらも目標達成に向けて新しい考え方を模索し取り組む
安田	環境係	サークルメンバー全員で喜びと達成感を共感できるように努める
		QC活動の基礎を学び1つでもQC手法を身につける

注)ソフト食とはソフト食1の略です。

本音トークやコミュニケーション、コミュニケーション・ブレインストーミング、プランニング・ミーティングの基本、みんなが共通認識を持つ事でモチベーションが上がり、QCサークル活動活性化への風土ができました。

現状に満足する事なく(楽に感動・感激)ある活動をさせたい。

リーダーとして

上司として

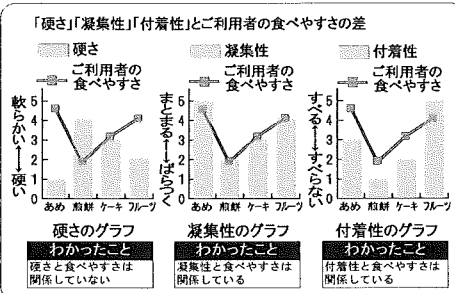
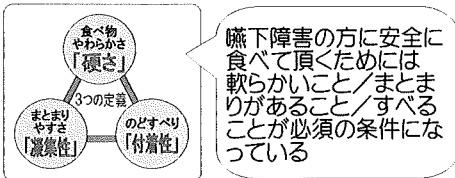
作成日:平成24年5月29日 作成者:神谷

作成日:平成24年6月16日 作成者:日高

### 現状把握④



図・12 食べ始めから食べ終わりの表情の変化

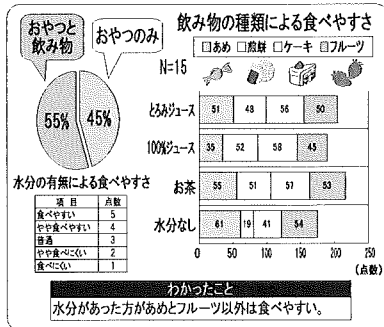


作成日:平成24年6月15日 作成者:岩野

図・13 「硬さ」「凝集性」「付着性」の差

### 現状把握⑤

お茶などの水分と一緒に摂取することが多いため水分の種類により食べやすさがどのくらい違うのか調べました(図・14)。

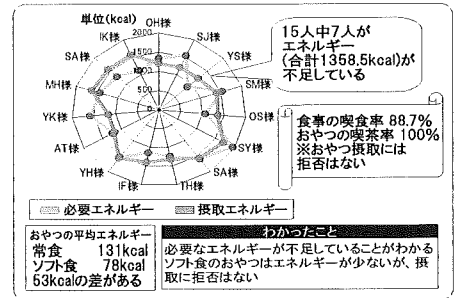


作成日:平成24年6月22日 作成者:岩野

図・14 飲み物の種類による食べやすさ

### 現状把握⑥

ソフト食を食べられている方は嚥下能力が低いため、一度に摂取できる食事が少なく、エネルギーの摂取量不足になります。そこで対象者の方のエネルギー摂取量を調べました(図・15)。



作成日:平成24年6月22日 作成者:岩野

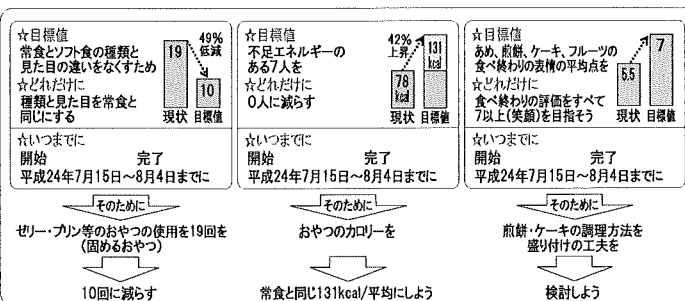
図・15 必要エネルギーと摂取エネルギー

### 現状把握のまとめ

人物設備方法	項目	詳細	結果
●	常食とソフト食の種類と見た目と味の比較	ソフト食では同じおやつが多く、見た目も常食とは異なっている	○
●	常食とソフト食の調理工程による比較	ソフト食では既成品を使用していることが多い(固めるおやつが多い)	○
●	調理時間と調理器具の種類	調理器具により時間短縮を図ることができる	×
●	食べやすさと「硬さ」「凝集性」「付着性」の関連性および表情の変化	食べやすさは「凝集性」「付着性」「食感」「食塊形成」が関与している	○
●	水分と食べやすさの比較	水分の種類と食べやすさは関係していない	×
●	必要なエネルギーと摂取エネルギーの差	不足エネルギーがありソフト食のおやつではエネルギーが少ない	○

作成日:平成24年6月26日 作成者:日高

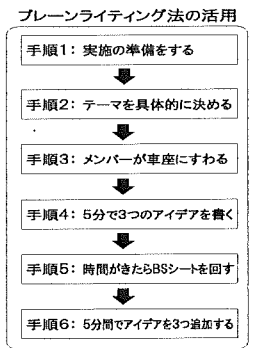
## 7 目標設定



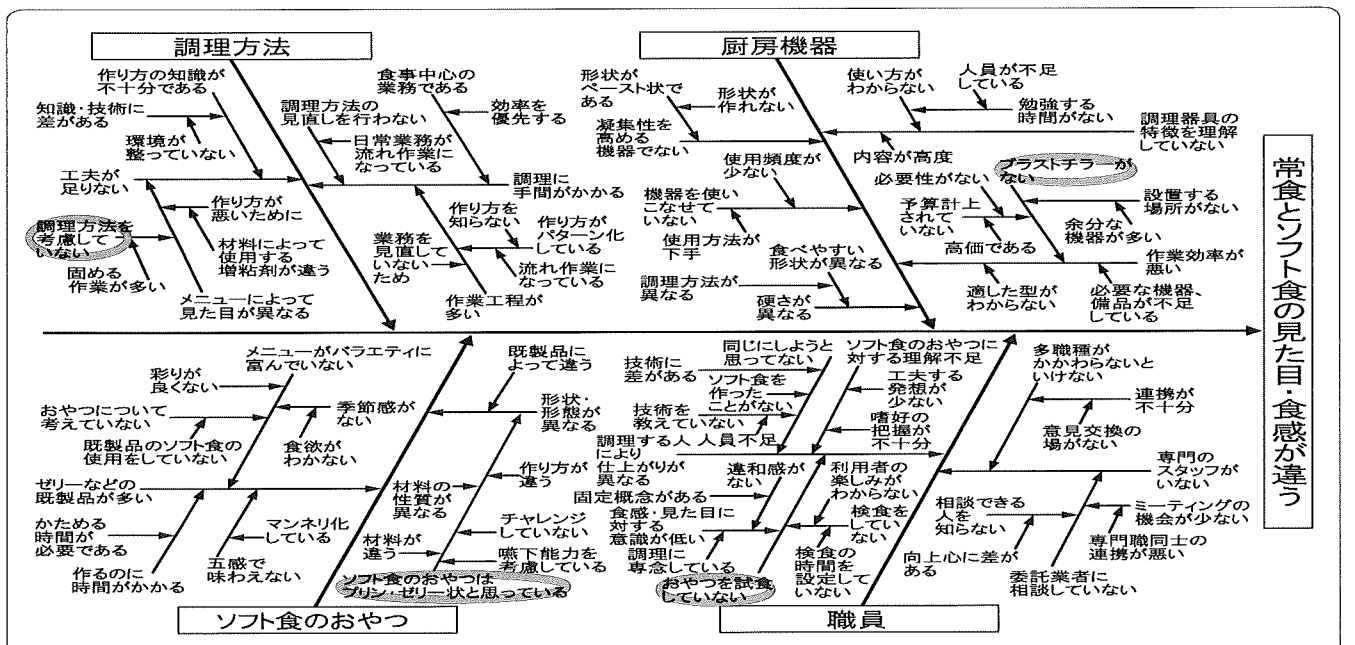
作成日:平成24年6月28日 作成者:岩野

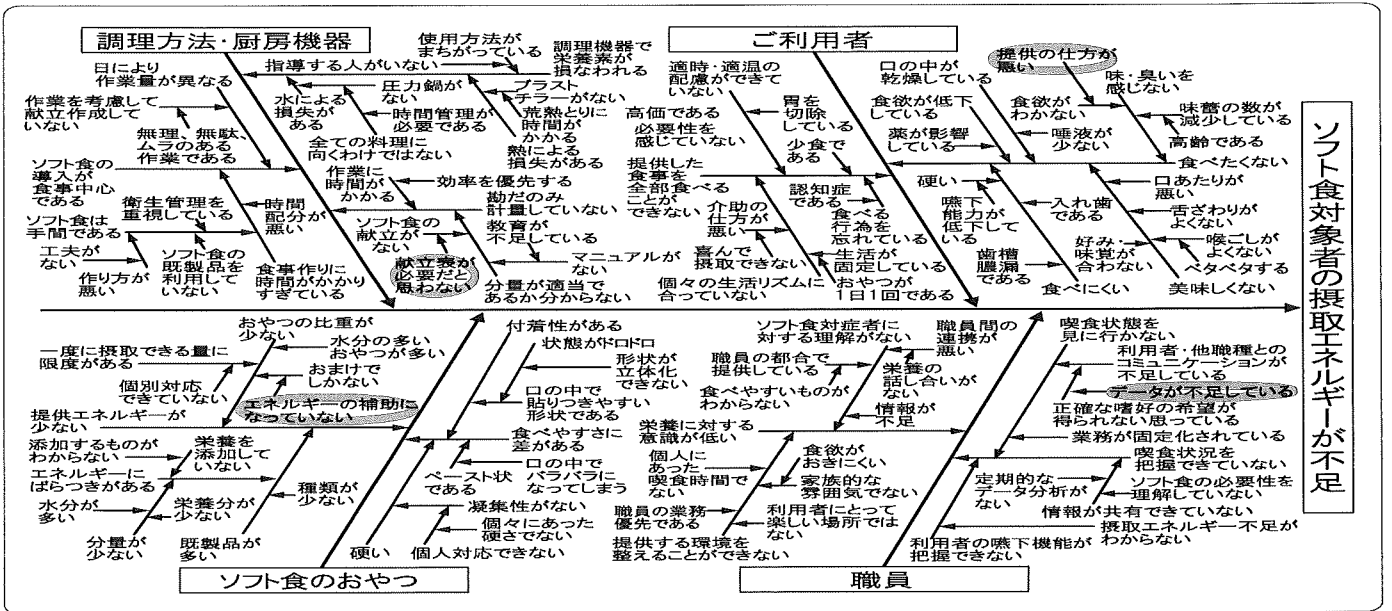
## 8 要因の解析

「明るく、楽しく最後まであきらめない！」を合言葉に、特性ごとに要因の取りまとめ、担当者を決めて全員でブレインライティング法を行い、要因解析を行いました。2つの特性要因図からそれぞれ重要要因を抽出し、検証を経て真の要因であることを確認しました。



図・16 作成の手順





図・19 対象ごとの特性要因図

作成日：平成24年7月6日 作成者：鶴飼

## 9 要因の検証

要因として絞り込まれた8項目について3現主義（現地・現物・現実）で検証をしたところ、図・22要因のまとめのとおり、真の要因であることがわかりました。

要因	調査項目	調査者	検証期
①プラستیチャーがない	プラستیチャーのメリット・デメリット	神谷	7/10まで
②おやつを試食していない	常食とソフト食の食べ比べ	日高	7/5まで
③調理方法を考慮していない	ソフト食おやつ調理方法の調査	加藤	7/5まで
④ソフト食のおやつの形状はプリン・ゼリーと思っている	ソフト食おやつの出来上りの調査	熊沢	7/5まで
⑤提供の仕方が悪い	おやつ提供方法（盛り付け方・食器・スプーン類）	安田	7/5まで
⑥献立表が必要だと思わない	ソフト食おやつ調理方法	中川	7/5まで
⑦エネルギーの補助になっていない	1日に対するおやつのエネルギーの割合	神谷	7/5まで
⑧データが不足している	おやつの嗜好調査	梶浦	7/10まで

図・20 調査計画書 作成日：平成24年7月11日 作成者：岩野

要因	調査結果	判断
①プラستیチャーがない	品質（見た目・味・衛生面）を良くするために、プラستیチャーは有効である	●問題あり
②おやつを試食していない	食べ比べをすることで常食に近づけることができる	●問題あり
③調理方法を考慮していない	増粘剤を使用した固める調理法に片寄っているが工夫が足りない	●問題あり
④ソフト食のおやつの形状はプリン・ゼリーと思っている	ソフト食のおやつはプリン、ゼリーのように流し込んで固めるという固定概念がある	問題なし
⑤提供の仕方が悪い	おやつ提供に工夫がなく、見栄えが良くない	●問題あり
⑥献立表が必要だと思わない	献立表がなくてもソフト食の基本がマスターされていれば調理は可能である	問題なし
⑦エネルギーの補助になっていない	おやつは普通食、ソフト食ともに1日のエネルギーの割合でみると補助にはなっていない	問題なし
⑧データが不足している	おやつの嗜好調査に好むものをよくわかった	●問題あり

図・22 検証のまとめ 作成日：平成24年7月11日 作成者：岩野

図・21 要因の検証 作成日：平成24年7月11日 作成者：鶴飼

# 10 対策の検討

5つの重要要因を1次手段とし、系統・マトリックス図を活用しました。それぞれの対策案を総合評価した結果、8項目を選び出しました(表・6)。選出した8項目について、さらに詳細な対策案の検討をしました(表・7)。

上位目標: おやつソフ食で不足なみか加減を揃い、摂取量アップを目指す | 制約事項: 8月4日まで完成を目指す | ○:良い ×:悪い

対策項目(1次手段)	対策案(2次手段)	対策案(3次手段)	方策案	実効性	効果	期間	コスト	総合評価			
常食ソフト食の見た目の食感を同じにするには	品質(見た目・味・衛生面)を良くするために、プラスチックは有効である	1-1 保冷剤、製氷機、コールドテーブル、冷蔵庫と同等のもの考える	1-1 保冷剤、製氷機、コールドテーブル、冷蔵庫と同等のもの考える	○	○	○	○	○	探		
		1-2 分類によって試食しながら適温(表面温度計、中心温度計を使用)を決める	1-2 分類によって試食しながら適温(表面温度計、中心温度計を使用)を決める	○	○	○	○	○	探		
		1-3 おやつソフ食のサンプル品を作成し、レシピを完成させる	1-3 おやつソフ食のサンプル品を作成し、レシピを完成させる	○	○	×	○	○	探		
		1-4 中身の寒天溶液の厚さを決めて線を引いて厚さを統一する	1-4 中身の寒天溶液の厚さを決めて線を引いて厚さを統一する	○	○	○	○	○	探		
		1-5 素材を重視するためにできるだけ水分を使用しない	1-5 素材を重視するためにできるだけ水分を使用しない	○	○	○	○	○	探		
		1-6 素材の特性を活かすため風味調整をする	1-6 素材の特性を活かすため風味調整をする	○	○	○	○	○	探		
		1-7 舌触りを残すものと残さないものを決める	1-7 舌触りを残すものと残さないものを決める	○	○	○	○	○	探		
		1-8 おやつソフ食によってミキシング時間を決める	1-8 おやつソフ食によってミキシング時間を決める	○	○	○	○	○	探		
		1-9 テンプン質、すり身、卵を有効活用する	1-9 テンプン質、すり身、卵を有効活用する	○	○	○	○	○	探		
		1-10 出来上がったおやつが常温以上のものは調理法(蒸す、焼く)を考慮する	1-10 出来上がったおやつが常温以上のものは調理法(蒸す、焼く)を考慮する	○	○	○	○	○	探		
ソフト食対象者の摂取エネルギーを充足するために	おやつを提供し、見栄え(食欲)への配慮をする	2-1 (和菓子)はちみつ、黒蜜、抹茶ソースを用意する	2-1 (和菓子)はちみつ、黒蜜、抹茶ソースを用意する	○	○	○	○	○	探		
		2-2 (洋菓子)フルーツ(季節)のソース、ホイップクリーム、カスタードクリームを用意する	2-2 (洋菓子)フルーツ(季節)のソース、ホイップクリーム、カスタードクリームを用意する	○	○	○	○	○	探		
		2-3 盛りやすい形にカットしておく	2-3 盛りやすい形にカットしておく	○	○	○	○	○	探		
		2-4 完成品(写真)を準備しておく	2-4 完成品(写真)を準備しておく	○	○	○	○	○	探		
		2-5 (和菓子)煎餅、かりんとう、あめ玉、どら焼き、わらび餅を用意する	2-5 (和菓子)煎餅、かりんとう、あめ玉、どら焼き、わらび餅を用意する	○	○	○	○	○	探		
		2-6 (洋菓子)フルーツサンド、フルーツポンチ、ケーキ、ワッフル、ホットケーキを用意する	2-6 (洋菓子)フルーツサンド、フルーツポンチ、ケーキ、ワッフル、ホットケーキを用意する	○	○	○	○	○	探		
		おやつ嗜好調査により利用者の好みはバリエーションのあるものをお好む	おやつ嗜好調査により利用者の好みはバリエーションのあるものをお好む	2-1 和菓子(既製品)・黒蜜(既製品)・抹茶ソース(手作り)を15人分用意する	2-1 和菓子(既製品)・黒蜜(既製品)・抹茶ソース(手作り)を15人分用意する	○	○	○	○	○	探
				2-2 フルーツ(季節)ソース、ホイップクリーム、カスタードクリームを用意する	2-2 フルーツ(季節)ソース、ホイップクリーム、カスタードクリームを用意する	○	○	○	○	○	探
				2-3 盛りやすい形にカットしておく	2-3 盛りやすい形にカットしておく	○	○	○	○	○	探
				2-4 完成品(写真)を準備しておく	2-4 完成品(写真)を準備しておく	○	○	○	○	○	探
2-5 煎餅、かりんとう、あめ玉、どら焼き、わらび餅を用意する	2-5 煎餅、かりんとう、あめ玉、どら焼き、わらび餅を用意する			○	○	○	○	○	探		
2-6 フルーツサンド、フルーツポンチ、ケーキ、ワッフル、ホットケーキを用意する	2-6 フルーツサンド、フルーツポンチ、ケーキ、ワッフル、ホットケーキを用意する			○	○	○	○	○	探		

表・6 方策展開型系統図 作成日:平成24年7月11日 作成者:安田

### 1-3 おやつソフ食のサンプル品を作成し、レシピを完成させる

どちら焼きのサンプル品

増粘剤の量をもう一度確認しました

3回目の比率 1.0%

カステラを黒糖カステラに変え色合いを近づけました

見た目も良くなり常食に近づいた

1回目の比率 1.5%

2回目の比率 1.2%

まだまだ増粘剤の量にセリミたい色合いが難しい

食べやすい感じになるように増粘剤の量を調節

方策案1-3 おやつソフ食のサンプル品を作成し、レシピを完成させる

### 1-4 中身の寒天溶液の厚さを決めて線を引いて厚さを統一する

問題点: 型がない食材は同じ見た目にできない

そこを型を作ろう!

熱に強い寒天に食材を直接入れたら型ができる! 寒天は食品なので衛生的!

手順①	手順②	手順③	手順④
分量の寒天液を作りタッパーに入れる	寒天が冷えてからタッパーに入れる	食材をのす	型の完成

食材ごとの寒天溶液の分量とタッパーに流す厚みを決めたので誰にでも型ができる

タッパーの大きさ	食材	寒天溶液(8%)
15cm x 12cm x 6cm	① みかん、かりんとう、バナナ(薄いもの)	200ml
	② りんご(厚みのあるもの)	400ml

方策案1-4 中身の寒天溶液の厚さを決めて線を引いて厚さを統一する

### 1-5 素材を重視するためにできるだけ水分を使用しない

必要な水分量の検証

水分	フルーツ	かりんとう 50g
0cc	○	×
200cc	○	○
250cc	○	×

水分が少なく回らず

適量の水分が加わり回る

水分が多すぎると水分が加わり回らず

水分が多すぎると水分が加わり回らず

水分を加えなくても回転する

水分が多いと素材の味が変わってしまう

方策案1-5 素材を重視するためにできるだけ水分を使用しない

### 1-6 素材の特性を活かすため風味調整をする

素材の風味をキープするため

かりんとうやせんべいのソフ食を水で作ったら色が薄くて美味しくないです

じゃあ、味が素材に近い水分で作ったらどうですか?

名称	ホットケーキミックス	スポンジ	かりんとう	せんべい
原材料	小麦粉、砂糖、卵、ベーキングパウダー、香料	小麦粉、砂糖、卵、ベーキングパウダー、香料	小麦粉、砂糖、卵、ベーキングパウダー、香料	小麦粉、砂糖、卵、ベーキングパウダー、香料

牛乳を使用  
スポンジ生地には牛乳など乳製品

昆布つゆを使用  
かりんとうの水分をいれ、色をキープする

だし汁を使用  
せんべいは色をつけた水分を入れることで、味と色に薄くならない

素材の色に合った水分を入れて風味調整

方策案1-6 素材の特性を活かすため風味調整をする

### 1-7 舌触りを残すものと残さないものを確立する

舌触りを残すもの	加工の目安
ワッフル	0.5cm x 1cm以下の大きさ
カステラ	黒い粒を破壊しない
食パン	食感を残すためクイーンズを使用しました
常食でスポンジ形状のもの	
クワイ	

ミキシングしすぎると変化が起こるもの

方策案1-7 舌触りを残すものと残さないものを決める

### 1-8 おやつソフ食によってミキシング時間を決める

(単位:秒) ミキシング時間

せんべい	カステラ	ワッフル	クワイ	さくらんぼ	みかん	りんご(コンポート)
30秒	17秒	21秒	10秒	15秒	15秒	20秒

①せんべい...30秒  
状態:粉々になるまで  
②スポンジ系...17~21秒  
状態:0.5~1cmくらい  
③フルーツ...10~20秒  
状態:液状になるまで

方策案1-8 おやつソフ食によってミキシング時間を決める

# 11 対策の実施

表・6 方策展開型系統図の方策案から以下の対策を実施したことにより、ご利用者との絆が深まり、家庭的雰囲気が増えてきました。

### 1-1 保冷剤、製氷機、コールドテーブル、冷蔵庫と同等のもの考える

プラスチックの場合 代替対策(①冷蔵庫②保冷剤③氷水)

冷却に要する時間と温度の変化

プラスチック	冷蔵庫	保冷剤	氷水
開始 71.0°C	開始 71.0°C	開始 71.0°C	開始 71.0°C
10分後 23.0°C	10分後 40.5°C(製氷機)	10分後 27.5°C	10分後 23.0°C
35分後 5.0°C	35分後 5.0°C(製氷機)	35分後 17.5°C	35分後 7.7°C
45分後 5.0°C	45分後 10.3°C	45分後 14.5°C	45分後 7.6°C
60分後 5.0°C	60分後 9.6°C	60分後 14.0°C	60分後 6.5°C

食品の安全のため5°Cまで冷却

方策案1-1 保冷剤、製氷機、コールドテーブル、冷蔵庫と同等のもの考える

### 1-2 分類によって試食しながら適温(表面温度計、中心温度計を使用)を決める

分類によって適温を決める 温・常温・冷の3分類とし適温のルール化を実施

温菓子	常温菓子	冷菓子
ぜんざい、ホットケーキ	煎餅、かりんとう	わらび餅、ケーキ
表面温度は何度? 56~58°C	表面温度は何度? 24°C	表面温度は何度? 6~7°C
中心温度は何度? 74~79°C	中心温度は何度? 24°C	中心温度は何度? 7~8°C

一番おいしい温度で提供したい

方策案1-2 分類によって試食しながら適温(表面温度計、中心温度計を使用)を決める

### 1-8 おやつソフ食によってミキシング時間を決める

(単位:秒) ミキシング時間

せんべい	カステラ	ワッフル	クワイ	さくらんぼ	みかん	りんご(コンポート)
30	17	21	10	15	15	20

方策案1-8 おやつソフ食によってミキシング時間を決める

### 1-9 デンプン質、すり身、卵を有効活用する

つなぎとなる素材を検証する

でんぷん質のものにはさつまいも、長いもといろいろあるね

卵は使えそう

どれか使えるかなあ?

魚はおやつにのめない

アドバイザーから意見をもらい卵を使用して蒸しパンを作成してみよう

方策案1-9 デンプン質、すり身、卵を有効活用する

### 1-10 出来上がったおやつが常温以上のものは調理法(蒸す、焼く)を考慮する

調理工程(蒸しパンの場合)

手順①	手順②	手順③	完成

材料

卵白…10g  
砂糖…3g  
上新粉…4.7g  
抹茶…適量  
白こしあん…25g

①卵白と砂糖でメレンゲを作る  
②上新粉と抹茶をさつと混ぜてこしあんを加える  
③スチームコンベクションで蒸す

方策案1-10 出来上がったおやつが常温以上のものは調理法(蒸す、焼く)を考慮する

### 2-1 (和菓子)はちみつ、黒蜜、抹茶ソースを用意する

和のソース

はちみつ

黒蜜

抹茶ソース

はちみつソースを3種類用意しました

どれかいいかな?

はちみつソースに決定

方策案2-1 はちみつ、黒蜜、抹茶ソースを用意する

### 2-2 (洋菓子)フルーツ(季節)ソース、ホイップクリーム、カスタードクリームを用意する

洋のソース

ホイップクリーム

カスタードクリーム

マゴナーズ

どらソース

洋のソースを種類用意しました

どれかいいかな?

ホイップクリームに決定

方策案2-2 フルーツ(季節)のソース、ホイップクリーム、カスタードクリームを用意する

### 2-3 盛りやすい形にカットしておく

フルーツポンチの材料

みかん	パイナップル	ぶどう
出来上がり	出来上がり	出来上がり
そのまま	1/8にかがまします	そのまま
切り分け	切り分け	切り分け

キウイフルーツ	さくらんぼ
出来上がり	出来上がり
1/8にかがまします	1cmに切りまします
切り分け	切り分け

完成

方策案2-3 盛りやすい形にカットしておく

### 2-4 完成品(写真)を準備しておく

煎餅	フルーツポンチ	ワッフル
常食	常食	常食
ソフト食	ソフト食	ソフト食

かりんとう	どら焼き	わらび餅
常食	常食	常食
ソフト食	ソフト食	ソフト食

方策案2-4 完成品(写真)を準備しておく

### 2-5 (和菓子)煎餅、かりんとう、あめ玉、どら焼き、わらび餅を用意する

煎餅	かりんとう	あめ玉
材料(2枚分) 煎餅…36g(3枚) だし汁…100g 増粘剤…1.2g	材料(10本分) 水…50g 黒糖シロップ…200g 増粘剤…2g	材料(10個分) 黒みつ…50g 水…50g 増粘剤…3g
どら焼き	わらび餅	
材料(2個分) 黒糖カスタード…70g 牛乳…140g 増粘剤…2g こしあん…適量	材料(2人分) 水…50g 片栗粉…5g 抹茶…適量 黒みつ…はちみつ	

どら焼き、かりんとうは常食と同じように手で持って食べることで美味しく食べることができた

方策案2-5 煎餅、かりんとう、あめ玉、どら焼き、わらび餅を用意する

### 2-6 (洋菓子)フルーツサンド、フルーツポンチ、ケーキ、ワッフル、ホットケーキを用意する

フルーツサンド	フルーツポンチ	ケーキ
材料(2人分) 水…100g 増粘剤…2.5g 生クリーム…100g ガムシロップ…10g フルーツ…適量	材料(2人分) 水…100g 増粘剤…1g ガムシロップ…10g フルーツ…適量	材料(2人分) カスタード…100g 生クリーム…200g 増粘剤…2.5g ガムシロップ…10g フルーツ…適量
ワッフル	ホットケーキ	
材料(2人分) ワッフル…100g 牛乳…200g 増粘剤…2.5g	材料(2人分) ホットケーキ…100g 牛乳…200g 増粘剤…2.5g	

ご利用者が自ら盛り付けることにより食欲が増し自力で摂取されることが多かった

方策案2-6 フルーツサンド、フルーツポンチ、ケーキ、ワッフル、ホットケーキを用意する

## 12 効果確認

現状把握の時に実施した調査を再度行い、対策前後を比較して効果の確認を行いました(図・23～図・30)。※改善後もこの効果は継続中です。また、波及効果として、おやつサービスの提供時間に他事業所のご利用者や他職種の方も一緒に参加してくれるようになりました。

### (1)有形効果

課題に対して

常食(食事は普通食又は刻み食)とソフト食(食事は超刻み・ミキサー・ソフト食)の提供のおやつ

対策前	対策後
常食: はん、和菓子(どら焼き)、洋菓子(ケーキ、ワッフル)、せんべい、アイスクリーム、フルーツ	ソフト食: はん粥、水ようかん、プリン、ケーキ、アイスクリーム、ジュース、スムース
ソフト食: 食パン、和菓子、洋菓子、ケーキ、せんべい、アイスクリーム、フルーツ	ソフト食: 食パン、和菓子、洋菓子、ケーキ、せんべい、アイスクリーム、フルーツ

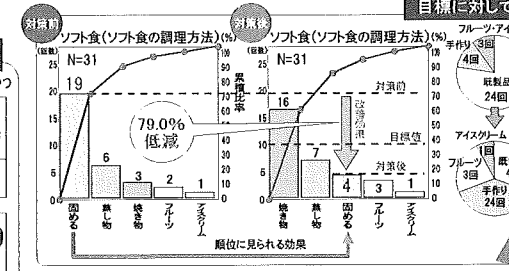
食パンは作れたが他のパンは作成中

見た目・材料 同じ

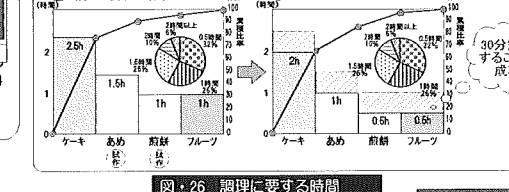
見た目・材料 同じ

ソフト食のおやつは見た目、材料ともに常食に近づきました

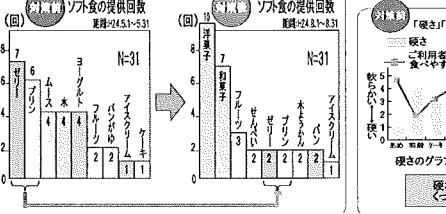
図・23 常食とソフト食の提供おやつ



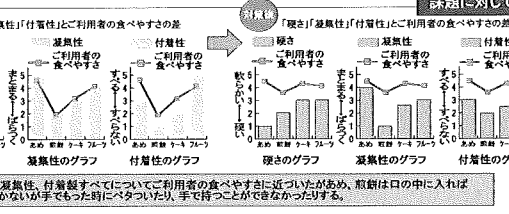
図・25 調理工程による分類



図・26 調理に要する時間



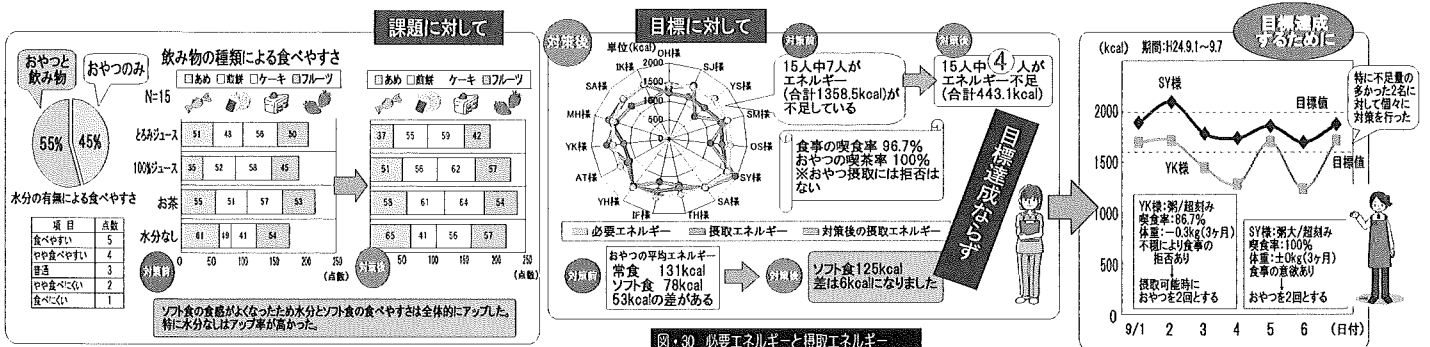
図・24 ソフト食のおやつ提供回数



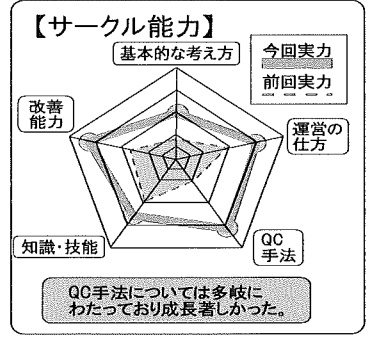
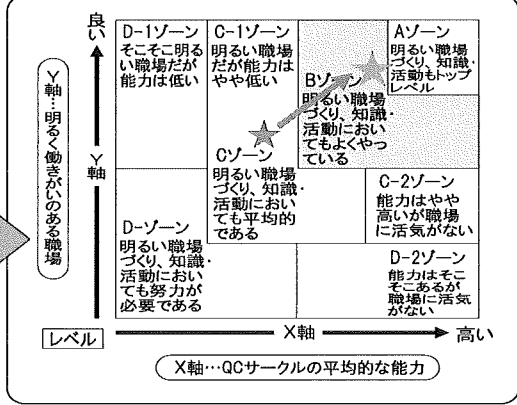
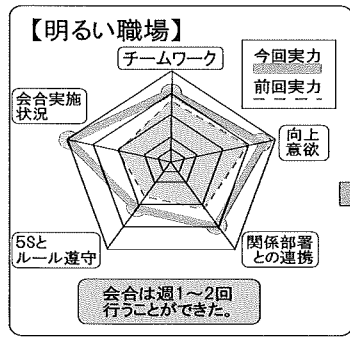
図・28 「硬さ」「發酵性」「付着性」の差



図・27 食べ始めから食べ終わりの表情の変化



## (2) 無形効果



## 13 歯止め

対策したことが継続できるように5W1Hで定着を図りました(表8)。また、得られた改善効果を水平展開し、改善効果の拡大を図りました。

標準化と管理の定着化							歯止めチェック欄		
	what? 何を	when? いつ	where? どこで	who? 誰が	why? なぜ	how? どのように	チェック者	確認	問題点
標準化	ソフト食のおやつを作る楽しみをお伝えする	毎月 厨房会議時 9月20日	玄関ホール	加藤	作る楽しみ、食べる楽しみがないため	レシピ情報から手作りのオリジナルカードを作成して玄関ホールに設置する	鶴飼	OK	なし
	常食とソフト食の見た目・食感を同じにする	毎月 厨房会議時 9月20日	食堂	神谷	常食とソフト食の見た目・食感が違うため	ソフト食のおやつを盛り付けやすいように見本写真を作成する	梶浦	OK	なし
	ソフト食対象者の摂取エネルギーを充足する	9月20日	食堂	加藤	対象者のエネルギー充足率が低い	ご利用者の嗜好に合う和菓子、洋菓子のレシピを準備する	神谷	OK	なし
管理の定着	調理方法の定着	9月20日	厨房	熊沢	周知徹底	要領書を使って指導する	加藤	OK	なし
維持管理	水平展開	9月24日	食堂	全員	効果拡大	他部署へ横展開	岩野	OK	なし
	ソフト食のおやつレシピを増やす	毎月	厨房	神谷	ご利用者の楽しみを増やすため	委託業者のC/Sアドバイザーの意見を参考に新レシピを作成する	安田	OK	なし
	調理工程	9月20日	厨房	中川	作業遵守チェック	要領書を使って確認する	熊沢	OK	なし
サークルの標準化							歯止めチェック欄		
	what? 何を	when? いつ	where? どこで	who? 誰が	why? なぜ	how? どのように	チェック者	確認	問題点
管理の定着	QC回覧板	困った時	日常的に	全員	問題を早急に解決するために	疑問・意見などを記入し情報を共有	日高	OK	なし

## 14 反省と今後の課題

表・8 標準化と管理の定着

作成日:平成24年9月18日 作成者:加藤

ステップ	良かった点	反省点
P テーマ選定 現状の把握・目標の設定 活動計画	会合を定期的に開くことができた 会合は全員参加でできた メンバー以外の参加も要請して実現した	発言がベテランに偏ってしまった メンバーが他職種にわたっていたため、会合時間が十分にできなかった
D 要因解析 対策案の検討・実施	上司の理解があり、トライアル時間が確保できた	QCツールの知識が足りずに解析に時間がかかった 案はベテランに頼ってしまった
C 効果確認	リーダーが先頭になって、対策を進めた	
A 標準化・管理の定着		対策が終わって安心し、その後の活動が遅くなった

表・9 運営(QCサークル)を反省する

ステップ	良かった点	反省点	今後の進め方
P テーマ選定 活動計画	食事のみの対応で終わりがちのテーマに取り組めた 様々な角度から物事を把握できた	テーマ選定に迷った	方針に沿って更なる課題に挑戦していく 次回もステップリーダー+ステップスライドを採用したい
D 現状の把握・目標の設定 要因解析	目標をしっかりと設定することができた 仮説・検証の過程をしっかりと実践することができた	データのまとめ方がわからなかった 時間がかかってしまった	データの採取方法を工夫し、向上性に基づいた目標設定していく 次回も同じように進めていきたい
C 対策案の検討・実施 効果確認	多くの対策を実施することができた 実際にトライアルを実施して効果確認ができた	調理方法に片寄った対策が多かった	対策実施に必要な調理技術を身につける ご利用者の立場になっておやつソフト食の提供、管理をしていく
A 標準化・管理の定着	要領書を改訂し、再発防止の仕組みがしっかりできた	要領書で教えた作業方法のフォローが甘かった	要領書を使い定期的にチェックしていく

表・10 問題解決の進め方を反省する

作成日:平成24年9月22日 作成者:日高

## 15 ご利用者及び魚国総本社調理現場の声

この活動を通して、以下の声を頂きました。今後もこれらの声を大切にして、美味しいおやつを提供し、ご利用者に喜んで頂くことが私達の喜びです。  
【ご利用者の声】  
前よりおやつの種類が増えて嬉しい。見た目も美味しそうで味も良かった。

### 【厨房委託先(魚国総本社)の声】

これほど、おやつソフト食に特化して考える事がありませんでしたが、色々な驚きや発見があり、積極的におやつを食べられる姿に驚きと同時に喜びを感じました。とてもやりがいのある活動でした。