口演 | 食事（栄養）ケア/栄養・給食

2026年10月22日(木) 16:00 ~ 17:00 | 第3会場（ライトキューブ宇都宮　1F　小会議室103+104）

[O-J4K1] 食事（栄養）ケア4/栄養・給食1

座長：金田 幸恵（老人保健施設白楽園）

[22-O-J4K1-03] デイケアにおける食事満足度向上の取り組みについて

食べる楽しみを通うきっかけに

*石鍋 夏生 (埼玉県　介護老人保健施設ぬくもり)

通所リハビリテーション事例研究
はじめに、2022年度の食事満足度調査では、「申し訳ありませんが、まずそうです」「献立がおかしい」「品数やメニューに工夫がほしい」などのご意見をいただいた。
これらの結果を受け、通所リハビリテーションでは利用者満足度向上を目的に、栄養課と連携し、献立改善や調理方法、盛り付けの工夫など食事内容の見直しを行った。「食べる楽しみを通うきっかけ」とすることを目標に、2つの取り組みを実施した。
1つ目は、昼食と同時提供していたおやつを廃止し、その分を昼食の質の向上に充てたことである。2023年7月1日の献立では、ビビンバ丼に温泉卵を追加し、小鉢をキムチ、汁物をわかめスープに変更するなど、献立全体の統一感を意識した内容へ改善した。
2つ目は、月2回の食事イベントの開催である。2023年6月より、デザートバイキングとパンバイキングを毎月各1回実施した。6種類の中から好きなものを3つ選んでいただく形式とし、職員が利用者一人ひとりの席を回り、その場で選んでいただいた。「どれも美味しい」「今日来てよかった」など好評を得た。
2024年1月以降もデザートバイキングを継続するとともに、「世界のグルメツアーinイタリア」やチキンカレー・シーフードカレーのセレクトメニューなど、新たなイベントを実施した。
2024年度は季節感を意識したデザートの提供や、調理・盛り付け方法を工夫し、多くのお褒めの言葉をいただき、職員のモチベーション向上にもつながった。
さらに2024年10月には、調理師の提案により「紅葉狩り弁当」を提供した。掛け紙の文字は調理師が一文字ずつ手書きし、温かみのある演出を取り入れたことで、見た目・味ともに高い評価を得た。そのほか、クリスマスメニュー、アイスバイキング、スペイン料理なども実施し、「今までで一番美味しかった」「食事が楽しみです」などの感想が寄せられた。
食事満足度調査では、「十分に行われている」と回答した割合が、イベント実施1年目は43%と、イベント実施前に比べ16%向上し、さらに実施2年目では67%となり、実施前と比較して40%向上した。一方、「行われていない」はイベント実施前18%のところ、実施2年目には０％となり、2つの取り組みにより食事満足度の向上が認められた。
現在では、「美味しいよ」と笑顔で声を掛けていただく機会が増え、食事を楽しみに通われる利用者もみられている。
今後は、まぐろの解体ショーなど臨場感のある演出や食器の工夫、広報誌を活用した食事アンケート、「食べたいもの総選挙」などを企画し、利用者の希望を反映した食事提供を目指す。今後も「食べる楽しみ」を通うきっかけとなるよう、満足度向上につながる取り組みを継続していきたい。

©2026 公益社団法人 全国老人保健施設協会

イベント実施前と実施2年目の比較

	実施前 2022年度	実施1年目 2023年度	実施2年目 2024年度	実施前後比較（2022年と2024年）
十分に行われている	27% +16%	43%	67%	+40%
ある程度行われている	51%	50%	29%	-22%
行われていない	18% -12%	6%	0%	-18%
わからない	4%	2%	4%	0%

©2026 公益社団法人 全国老人保健施設協会