

1 高齢者福祉施設給食の特徴

1) 意義

高齢者福祉施設は、身体的、精神的および社会的ハンディキャップをもった高齢の利用者（入所者）を対象とした、生活全般にわたる援助を目的とした施設である。食事を提供する高齢者福祉施設には、養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、軽費老人ホーム、老人短期入所施設などの入所型施設と、老人福祉センター、老人デイサービスセンター、老人介護支援センターなどの通所型施設とがあり、一部施設では入所ならびに通所サービスが平行して運営されている。

特別養護老人ホームなどの介護保険施設は、2005（平成17）年10月から施設介護サービス費の給付範囲が変更され、食材料費のほか、調理費相当が利用者負担となった。一方、栄養管理については、個々の入所者の栄養状態、健康状態に着目した栄養ケア・マネジメントや給食管理業務のあり方を見直したうえで、栄養マネジメント加算が新設された。従来の集団を対象とした栄養管理とは異なり、個々人の状況に着目して行う栄養管理業務が管理栄養士の技術料として評価されるようになっている。

入所型施設あるいは通所型施設に共通して提供される食事は、施設における生活のなかで利用者がもっとも楽しみにしていることの1つである。1日3回の食事時間を心待ちにしている利用者が多く、それだけにその内容には大きな関心もたれている。

高齢者には、老化の進行に伴う喫食量の減少、消化・吸収能力の低下などが頻繁に認められる。このため、必要な栄養の質的、量的な確保に支障をきたし、低栄養の状態に陥りやすい。管理栄養士・栄養士によって適切に栄養管理された食事を、利用者が喫食可能な状態に調製して提供することは、低栄養から抜け出すとともに健康の保持・増進に大きく貢献している。また、施設から提供される食事に寄せる利用者の熱い期待に応え、かつ、長年にわたる生活歴を尊重した家庭的で、嗜好性に富み、温もりのある食事サービスの提供は、生活の基本的な場である高齢者福祉施設におけるQOL（生活の質）の維持・向上という観点からも、きわめて重要な意義をもっている。

2) 特徴

高齢者福祉施設が果たすべき役割の1つに、「長期化する高齢期を、安心して、健康で有意義に暮らすことができる生活の場の提供」がある。しかし、高齢者の多くが疾病または健康障害のハイリスクの状態に陥っており、健康な高齢者に対する健康の保持・増進をめざした食事サービスとともに、これらの疾病またはハイリスク高齢者

に対する食事サービス提供のために多くの労力を傾注している。これが高齢者福祉施設給食の大きな特徴の1つであり、近年、社会の超高齢化に伴いその割合が増大してきている。

高齢者の疾病は、日常生活動作（ADL）能力低下の大きな要因となっており、高齢者福祉施設におけるサービスに顕著な影響を及ぼしている。また、高齢者には、疾病に罹っていないなくても生理的・精神的に機能の低下した状態を高率に認めることができる。機能低下の原因には、年齢を重ねることによってもたらされる生理的老化と、そこに疾病が加わることでさらに助長される病的老化とがあるといわれている。しかし、個々の高齢者について、生理的老化と病的老化とを厳密に区別することは困難である。

このような背景から、高齢者福祉施設における給食は、機能低下の結果として現れる摂食障害など、ADLの低下への対応に重点をおいた運営に努めることが大切である。

2 栄養・食事管理業務

高齢者福祉施設における給食作業は、基本的には産業給食施設の給食作業と大きく変わるものではなく、管理栄養士・栄養士が主体になって行う栄養計画の策定から献立表の決定を経て、食品の発注、納品・検収、調理、盛りつけ、配膳・配食へと移行する。高齢者福祉施設では、利用者のQOLの改善に取り組んでおり、給食部門においても食事に対する満足度を充実させるなど、QOLの向上に貢献することが求められる。

1) 栄養基準量（給与栄養目標量）

一般的に高齢者が必要とする栄養量は、ほかのライフステージの人たちに比べ個人差が著しい。個々の高齢者の健康状態や身体活動の状況などの影響を受けるためであり、同じ年齢であっても地域社会のなかで活発に活動している人と、寝たきりや施設内に閉じこもりがちの人とは、おのずと必要とする栄養量に差が出てくる。

高齢者福祉施設における栄養基準量の設定に当たっては、年齢という観点に重きをおく栄養管理にとどまらず、個々の高齢者の身体活動という観点を重視した栄養管理が求められ、高齢者の身体活動に見合った栄養基準量の設定が検討されている。

2) 食品構成表

養護老人ホームなど的高齢者福祉施設における一般的な食品構成表の取り扱い、基本的には産業給食施設における取り扱いと同じでよい。ただし、特別養護老人ホームなど医療機関における入院時食事療養に準拠した「食事基準」を設定している施設では、各食種別に栄養素などの基準量を満たすことができる「食品構成」を設定することが望ましい。