

「食事介助」の演習において病院食を用いた効果

The Effect of the Use of Hospital Food
in the Practice of Assistance in Eating

長谷部 真木子 工 藤 由紀子 野 村 誠 子
石 井 範 子 佐々木 真紀子

Makiko HASEBE Yukiko KUDOH Seiko NOMURA
Noriko ISHII Makiko SASAKI

はじめに

基礎看護技術の学習は認知、精神・運動、情意領域を統合させて学ぶことが重要と考えられている¹⁾。授業を効果的に行なうには、講義だけでは不十分であり、学内演習を実施することで、基本動作の習得や対象に配慮した行動がとれるようになることが期待される。「食事介助」の学内演習を実施するにあたり、学生が80名と多人数のため、食材の準備等も含め一斉に演習を行なうことは限られたカリキュラム内では制約が多い。そこで、学生は各自「食事介助される患者体験」のレポート課題を実施し、その後プリンとお茶という簡単なメニューでの演習を実施していた。この授業方法において、「食事介助の基本的援助技術を学ぶ」という目的はある程度達成できると評価していた²⁾。しかし、患者体験課題には個人差があり、プリンとお茶

だけの演習では咀嚼や嚥下に対する配慮、食べさせる順序に対する配慮が不足するのではないかと懸念された。そこで可能な範囲でのメニューの増加が課題であった。今回給食部の協力を得て病院食を演習に用いることができた。そこで病院食を用いた演習の学習効果を分析し、今後の演習方法について検討したので報告する。

対象と方法

1. 研究対象

1999年度入学の本学看護学科生78名。

2. 方 法

1) 授業の展開

6時間の「栄養と食事」の単元において、2時間ずつの3コマ（1コマ90分で2時間）の講義を行なった。第1回目の講義は、「生命を維持するために必要な栄養素と食事の意義」、第2

回目は「円滑な食事摂取に関する基礎的知識と看護婦の役割」、第3回目は「患者の食事に関する援助（経管栄養も含む）」である。

2) 演習

3回の講義終了後に実施した。時間は1コマであり、場所は基礎・成人看護学実習室を使用した。演習の目的は「臥床患者の食事介助が実施できる。」「入院患者の食事を体験する。」とした。デモンストレーションなしで、両上肢が使用できない患者を設定し、食事介助の演習を実施した。メニューは普通食で米飯、清まし汁、焼肉のレタスとトマト添え、海老のマーボ豆腐、バナナであった。学生全員が交互に介助者役、患者役を実施した。先行研究²⁾で用いたチェックリストで患者役が、介助者の技術を5段階で評価した。演習終了後、介助者として学んだこと、感じたことを自由記述させ、レポートにして提出させた。更に病院食を試食してみたの感想を記述させた。

4) データー分析方法

①演習後のレポートの記述内容を研究者間で読み取った。食事介助に必要な「援助技術」として、前報と同様に「清潔な介助」「食器に対する配慮」「観察の必要性」「食べる速さ」「食べる順序」「食物の温度」「食物の形態」「食事の環境」「介助者の位置」「患者の体位」「その他」に分類した。

②病院食を試食してみたの感想を研究者間で読み取り、記述内容を分類・カテゴリ化した。

③チェックリストの各項目を点数化した。

結 果

1. 援助技術についての記述内容

レポートの記述内容から食事介助に必要な援助技術として、延べ338件抽出された(表1)。記述件数が多い順に延べると、最も多かったのは【食物の形態】で55件(16.3%)であった。「一口量は個人に合わせる」、「汁物の与え方には工夫が必要」等の記述が見られた。次は【食べる速さ】で47件(13.9%)であった。「相手のペースに合わせる」「急かさない」等の記述が見られた。【食器】については「食器の材質

の選択」、「食品に合わせた食器」「患者の状態に合わせた食器」等の記述があり43件(12.7%)であった。【食事の環境】については「ゆっくり食べてもらえる雰囲気」「声掛けをしながらの介助」等の記述があり41件(12.1%)であった。

【食べる順序】については「相手に聴いて決める」「順番を考慮する」等の記述があり36件(10.7%)であった。【観察】については「表情の観察」「状態の観察」等の記述で23件(6.80%)であった。【清潔】に関しては「寝衣を汚さないようにする」「息を吹きかけて冷まさない」等の記述で19件(5.62%)であった。

【患者の体位】については「90度にベッドアップした方が良い」等の記述で19件(5.60%)であった。【食物の温度】については「熱い物は注意する」等の記述で18件(5.32%)であった。最も記述件数が少なかったのは【介助者の位置】で14件(4.14%)であった。【その他】には「箸やスプーンを口に入れる角度」「記録し誰でも同様に介助できる」等の記述で23件(6.80%)であった。

2. 病院食を試食してみたの感想

病院食を試食してみたの感想として延べ267件抽出された。抽出された267件、【味】、【量】、【硬さ】、【大きさ(彩り)】、【食器】、【温度】、【献立】、【患者の気持ち】、【実習の意義】、その他の10項目に分類した(表2)。記述件数の多い順に述べると【味】についての記述は75件(28.1%)と最も多く、「美味しかった」「味が濃かった」等の記述が見られた。【量】については「多かった」「ちょうど良かった」等の記述で40件(15.0%)であった。【献立】については「栄養のバランスがとれている」「豪華であった」等の記述で38件(14.2%)であった。【大きさ(彩り)】については「食べやすい大きさ」「彩りがよかった」等の記述で28件(10.5%)であった。【患者の気持ち】については「治療食の患者の辛さ」「食事は楽しみである」等の記述で17件(6.37%)であった。【温度】については「暖かくて良かった」「熱い物は熱くしてほしい」等の記述で17件(6.37%)

表1 援助技術の記述内容

項目	主な記述内容	件数 (%)
清潔	寝衣を汚さないようにする 息を吹きかけて冷まさない 箸の先端を汚さない 手洗い	19(5.62)
食器	患者の状態に合わせた食器 食品に合わせた食器 食器の材質の選択 ストローの使用時の注意 食器の並べ方	43(12.7)
観察	表情の観察 状態の観察	23(6.80)
食べる速さ	相手のペースに合わせる せかさない	47(13.9)
食べる順序	相手に聴いて決める 順番を考慮する 初めは水分がよい 主食、副食をバランス良く	36(10.7)
食物の温度	熱い物は注意する 食器から伝わる熱と中味の温度の差 温かい物は温かいうちに	18(5.32)
食物の形態	一口量を考慮する 汁物を与えるのは工夫が必要 ミニトマトは切った方が安全 バナナは切り分けて	55(16.3)
食事の環境	ゆっくり食べてもらえる雰囲気 声掛けをしながらの介助 食欲をかきたてる説明 食事環境を整える	41(12.1)
介助者の位置	患者の斜め前方に位置する 近すぎず、遠過ぎない位置	14(4.14)
患者の体位	90度にベッドアップした方がよい 枕を背部に入れ安楽にする	19(5.60)
その他	箸やスプーンを口へ入れる角度 記録し誰でも同様に介助できる 食事は大切に満足感も必要	23(6.80)
合計		338(100)

表2 病院食を試食してみたの感想

項目	主な記述内容	件数
味	美味しかった 味が濃かった 味が薄かった 患者の好みの味付けができれば	75(28.1)
量	かなり多かった ちょうど良かった 患者には多いのではないか	40(15.0)
硬さ	柔らかくて食べやすい 歯応えがあってちょうど良い	6(2.25)
食品の大きさ (彩り)	食べやすい大きさ 彩りがよかった 大きさがばらばらだった 盛り付けに工夫が必要	28(10.5)
食器	食べやすい食器だった 陶器の方が良かった	14(5.24)
温度	暖かくて良かった 熱い物は熱くしてほしい 冷たいものは冷たくしてほしい	17(6.37)
献立	栄養のバランスがとれている 豪華であった 個人に合わせるのは大変	38(14.2)
患者の気持ち	治療食の人の辛さが分かる 食事が楽しみである 一人で食べるのは寂しい	17(6.37)
実習の意義	貴重な体験であった 沢山考えさせられた	8(3.00)
その他	治療食を試食してみたい 病院食のイメージが変わった カロリー計算できるようになる 一食いくらですか	24(8.99)
合計		267(100)

であった。【実習の意義】については「貴重な体験ができた」等の記述で8件(3.0%)であった。【硬さ】については「柔らかくて食べやすい」等の記述で6件(2.25%)であった。【その他】については「治療食も試食してみたい」「一食の値段はいくらか」「カロリー計算できるようにになりたい」等の記述で24件(8.99%)であった。

3. チェックリストについて

チェックリストにより5段階評価したものを点数化した。よい5点、だいたいよい4点、普通3点、あまりよくない2点、よくない1点と配点し、点数が高い程、快適な介助ができたとした(表3)。全体の平均は 4.8 ± 0.3 点であった。最も点数が高かったのは「介助者の位置」で 5.0 ± 0.2 点であった。最も点数が数が低かったのは「食物の温度」で 4.2 ± 1.0 点であった。

考 察

1. 援助技術の記述内容について

今回病院食を演習に用いることによる学生の学びを、演習終了後のレポートの記述内容によ

り分析した。「食事介助に必要な援助技術」について述べている部分は338件であった。今回の結果を前報²⁾のプリンとお茶を用いた演習と比較すると、前報²⁾では「食事介助に必要な援助技術」について述べている部分は232件であり、記述件数が増加していた。記述件数が多くなった理由として、病院食の方が食品数が多く、食品の形態も様々でありそのことからの気づきが多くなった為と推測される。記述件数が多いことが学びが多いということと同一とは言い難い。しかし、記述しているということはその項目に対して視点を向けていると解釈し、記述件数が多いことは学習効果があったと考えた。

次に項目毎に前報²⁾と比較すると【食べる順序】については、病院食を用いた場合36件(10.7%)、前報²⁾のプリンとお茶を用いた場合9件(3.8%)で、病院食を用いた方が全体の記述件数に対する割合が高かった。これは病院食を用いた方が食品数が多い為に、食べさせる順序に対する配慮の必要性に気づけた為と考える。前報²⁾でも、食品数が多い場合の方が食べさせる順序に関しての記述件数が多く、今回の結果と一致している。食品数が少ないと、食

表3 チェックリストの評定値 (n=78)

援助方法	評定値	点
食物の盛り付け	4.9 ± 0.4	
物品の準備	4.9 ± 0.4	
患者の体位	4.7 ± 0.8	
介助者の位置	5.0 ± 0.2	
患者への声かけ	4.9 ± 0.4	
食物の形態	4.7 ± 0.7	
食物の温度	4.2 ± 1.0	
食べさせる速さ	4.6 ± 0.9	
吸い飲みの介助	4.8 ± 0.6	
清潔	4.9 ± 0.4	
平均	4.8 ± 0.3	

べる順序に対する配慮に欠けるのではないかと懸念されていた。今回の研究により食品数を多くすることにより、食べる順序に対する配慮が学べることが示唆された。

【介助者の位置】については、病院食を用いた場合14件(4.14%)、前報²⁾のプリンとお茶を用いた場合2件(0.86%)で、病院食を用いた方が全体の記述件数に対する割合が高かった。この理由として、食品数が多い為の学びもあるが、食品の形態の多様性からの学びもあると考える。例えば水分摂取の介助をする場合、プリンとお茶を用いた場合では、水分はお茶だけなので吸い飲みを使用した。しかし病院食を用いた場合の水分はお吸い物であった。糸こんにゃくや三つ葉も入っており、それらを一緒に摂取させるために介助者は食器の選択をしたり、または、お椀から直接患者に吸って貰うために介助者の位置を考慮したりと様々な試みが必要となった為と考える。

【温度】については、病院食を用いた場合18件(5.32%)、前報²⁾のプリンとお茶を用いた場合43件(18.5%)で、プリンとお茶を用いた方が全体の記述件数に対する割合が高かった。この理由として、プリンとお茶だけでは食品数が少ない為に、熱いお茶に対する印象が強くなり記述件数が多くなり、病院食を用いた場合より記述件数が増加したと考える。

【食べる速さ】については、病院食を用いた場合47件(13.9%)、前報²⁾のプリンとお茶を用いた場合31件(13.4%)で、全体の記述件数に対する割合に違いは無かった。食べる速さに関しては、咀嚼や嚥下に対する配慮も必要³⁾となってくる為、プリンだけでは咀嚼時間が短く、食べる速さに関しても食品の多様性が必要であると考えた。しかし、今回の研究では食べる速さに対する気づきに対し、食品の数による影響は少ないと思われる結果であった。

今回の研究では食事介助の演習に用いる食事のメニューにより学びに違いが生じることが示唆された。演習目標が達成できるように、メニューの選択も検討する必要がある。

2. 病院食を試食してみたの感想について

今回の演習では病院食を用いた。多数の食品を用いることにより、学びの数が多くなることは予想された。しかし、単に食品数を増加させただけではなく、病院食を用いたことによる学びが期待された。病院食は演習当日の入院患者の普通食と同じ昼食であった。学生の感想からは味、量、献立、見た目に関する感想が多く寄せられていた。また、病院食のイメージを「不味い」「冷たい」という否定的なものから、試食することで「予想以上に美味しい」「これなら入院生活で食事を楽しみにできる」と肯定的なものに変わった学生もみられた。更に「カロリー計算できるようになる」と自らの食生活を振り返る機会にもなっていた。学生の食生活の背景を考えると、健康な生活のための適切な食事を理解することは難しい傾向にある⁴⁾、と言われている。そして対象の食生活をイメージ化することの貧困化に繋がっている⁵⁾。具体的な教材はイメージ化を促進させる効果がある⁶⁾。このことから、病院食を用いることは、バランスのとれた食事の理解や自己の食生活を評価して、健康な生活について振り返るには、具体的な教材でありイメージ化を促す効果があると考える。食事は生命の維持、健康の維持・増進、疾病の回復のため必要なものであると同時に、生活の中の楽しみの一つでもあり情緒的な面でも重要な意味を持っている³⁾。そこで学生は病院食を用いた演習を通して援助技術の手順を学ぶだけではなく、入院患者の食生活という視点を加えることができたと考える。体験学習には多くの問題を抱えていると言われている中⁷⁾、今回の体験学習において学生の患者体験の分析が不十分であった。学生の苦痛や羞恥心に対する配慮も必要と考える。一般的には食事介助の患者体験は最も苦痛が少ないと言われている⁷⁾。しかし、我々の先行研究⁸⁾においては食事介助の体験で羞恥心を訴えている者が予想以上に多かったことも念頭に入れ、演習を実施する必要があると考える。しかし、食事介助の演習に病院食を用いる体験学習は問題が無いと考える。また、治療食の試食を望む声も聞かれ今後の課

題としたい。

3. チェックリストについて

チェックリストからはほとんどの学生が、ほぼ満足のいく介助ができていたと言える。食事の介助においては「温度」「速さ」「順序」など主観的な評価が主である為、介助される学生が評価者となった。前報²⁾のプリンとお茶を用いた場合と今回の結果を比較すると、差は見られなかった。メニューが違って、食品に応じてほとんど満足のゆく介助が実施できたものと考ええる。しかし、どちらも食物の温度と食べさせる速度で点数が低かった。点数が低かった項目については、患者に対する配慮や工夫ができるように、更に指導の工夫と充実を図る必要がある。

結 論

1. 病院食を用いた演習後は食事介助に必要な援助技術の記述件数は338件で、食品数の増加や多様性により、【食べる順序】や【介助者の位置】の項目に影響することが示唆された。
2. 病院食を試食した感想について分類した結果、10カテゴリが得られた。
3. 病院食を用いた食事介助の演習は、学生の学習効果を上げることに有効である可能性が示唆された。

おわりに

今回の研究ではメニューの違いだけによる学習効果を比較検討ができなかった。従って明かな差異を出すことができなかった。今後の課題としたい。しかし、病院食を用いて食事介助の演習を実施してみて、食品数の多さから学びや

気づきが多くなることが示唆された。また、病院食を用いたことで、入院中の患者の食事に対する心理的な面も体験できた。多人数の一斉授業で、しかも短時間に実施しなければならない状況では、食事という教材を準備することは非常に困難であった。しかし、事務部や給食部の協力を得て病院食を準備し、授業できたことは学生の学びと共に大きな成果であった。ご協力に深謝する。実施する前から諦めずに、より良い授業のために今後も検討を続けて行きたい。

引用文献

- 1) 犬塚久美子編 (1996) ひとりで学べる基礎看護技術Q&A, 看護の科学社, 3
- 2) 長谷部真木子他 (1998) 「食事介助」における演習の試みと効果, 秋田大学医療技術短期大学部紀要, 6-2, 23-29
- 3) 阿部聡子 (1982) 食事介助を必要とする患者の看護, 看護MOOK, No.1. 金原出版 131-137
- 4) 藤沢和子他 (1992) 「基礎看護技術」の授業展開(1)―「栄養と食生活」の単元の位置づけ, 看護展望, 17(1), 86-83
- 5) 藤沢和子他 (1992) 「基礎看護技術」の授業の展開(2)―「栄養と食生活」の単元の位置づけ, 看護展望, 17(3), 68-72
- 6) 佐藤みつ子他 (1995) 看護教育における授業設計, 医学書院, 148
- 7) 成田伸. 石井トク (1993) 「体験学習」の文献的考察, 看護教育, 91-100
- 8) 長谷部真木子他 (1997) 「食事介助」についての教授方法の検討―「患者体験」の課題における学びの内容の分析から―, 北海道・東北地区看護研究学会集録, 138-141