

2022年

ヘルパー通信 5月号

【 障がい者支援のヘルパーってどんなことをしてるんだろう？ 】

こんにちは、アンビシャスケアセンターのTです。私はサービス提供責任者をしており、派遣調整やヘルパーとしても派遣に入っています。私が感じている高齢者に対してのヘルパーサービスは皆さんにとって身近にあるように感じますが、障がい者支援のヘルパーについてはあまり知られていないように思います。なぜなら、圧倒的に高齢者のヘルパーサービスがヘルパー全体の仕事の大多数を占めているからです。そこで、障がい者支援のヘルパーの日常をほんの一部ではありますが、皆様に一方的にお知らせしてみることにしました。

何の事はない日常の一コマですが、皆さんに興味を持っていただけたら嬉しいです。そして、できることならヘルパーを目指してくれる方が少しでも増えてくれるとさらに嬉しいのです。では、今月はある利用者さんの夕食をテーマにしてみます。

利用者さんを仮にSさんとしますね。Sさんの障がいについて詳しく説明は致しませんが、食事に関して言うと柔らかく、均質で、飲み込みやすい食事という条件で作らなくてはなりません。この時点で①熱々での提供はだめ(温度の制限)

②色々な食感での提供はだめ（歯ごたえや形状の制限）③すするなどの食べ方はできない（メニューや食材形状の制限）と結構な制限がかかってしまっていますが、さらに④1食分の食材が少量のため賞味期限の短いものや1パックの量が多いものは使いにくい⑤Sさんに限りませんが1食当たりの食材費に限りがあります。（当たり前ですね）⑥支援の時間は限られているので制限時間内に調理を終了しなければならない。などの注意点があります。



写真ですとこんな感じになります。この日はデザートにオレンジが付いています。

特に②が要件としては難しいです。ハンバーグや肉団子、つくね、ひき肉炒めも均質に調理するためにブレンダーにかけると、ほぼ見た目が一緒の茶色い何かになってしまいます。ですから、メニューが極端に限られてしまいますね。結果的に写真のような感じになってしまいます。本人も頑張っていますし、ヘルパー

も頑張っています。

こんな感じの毎日です。食事って見た目も大事だし、食感や温度、匂いなどの変化といった要素が相まっておいしさを形作っているんですね。もちろん、バランスも大事ですよ！というお話でした。（え？そんな話でしたっけ？）

この「ヘルパー通信」は持ち回りで担当が変わっていく予定です。今回は T が担当いたしました。