

大阪信愛短大 田中順子 甲子園短大 和辻敏子 阪市大 岡本洋子
 辻学園栄養専門学校 福岡明美 大手前文化栄養学院 岡田真理子
 在宅管理栄養士 井垣厚子 河村真木子

（目的）日本は急速に高齢化社会を迎え、高齢者の保健や福祉に関するきめ細かいサービスの整備や体制作りが急がれている。高齢者にとって健全な食生活を営むことは、健康の維持・増進のために最も大切なことであるが、一人暮らしや病弱老人世帯では食事作りも困難であることが多い。今後、高齢者のための食事サービスが重要性を増してくるものと考えられるが、現在実施されている内容や方法は様々である。そこで、老人食事サービスの今後の充実に資するため、食事内容や利用者の実態を調査した。

（方法）大阪市内8地区において、1990年3月、5月、7月、9月、10月に実際に実施された給食を入手し、調理担当別に使用食品や栄養量を調べた。さらに、1990年9月に各地区の利用者計220名（回収率95%）を対象に（1）家族状況（2）食事作り状況（3）食品摂取状態（4）食事サービスについての意識や要望などを調査した。

（結果）ボランティアにより調理されたものは使用食品数・栄養量ともに最も多く、老人ホームなどの施設によるものは栄養のバランスがとれていた。一方、業者によるものはCaやビタミンA・ビタミンB₂が不足していた。利用者の平均年齢は77才で、一人暮らしの人が多かった。1日摂取食品数は一人暮らしや病弱老人が少なく、平均は14.5品であった。食事作りについては大部分の人が困難と感じており、大変なことの第一位は買物であった。今後、老人ホームなどの施設を核とし、専門職を中心にボランティアにも協力をあおぎながら食事サービスを充実していくことが望ましいと考えられる。