



大好きなパンを手にする入居者

「作業が一気に減り、スタッフは起床介助にも十分時間を使えるようになりました。寝癖を整えたり、声をかけたりしながら丁寧に、時間が生まれたのが大きいですね。利用者の満足度も上がり、スタッフの心の余裕もつなっています」と瀬戸氏。

「パン献立は工程がシンプルなので、未経験のスタッフでもわかりやすい。個包装は衛生的で安心です。パンはカロリーが高く、栄養面でも活用しやすい。昼食が洋食の場合にも応用できます」

「スタッフにゆとりが生まれると、笑顔が増えます。すると利用者の笑顔も増えていく。まさに、笑顔の循環ですね。満足度が高まると施設の魅力が自然と広がり、人が人を呼んでくれる。スタッフは宝です。その宝を守るために、負担を減らし、誇りをもって働ける環境をつくりたい」

### スマスマ朝食 (SMART & SMILE朝食)



## パン×フードサービスのススメ

# スマスマ朝食でスタッフの働き方が一変 負担軽減と利用者満足度向上が一挙に実現

スタッフの負担を減らし、誇りをもって介護という仕事に取り組める環境づくりに力を入れる高齢者支援住宅「ルミエール根成柿」。朝食にパン食を導入したことで職員の働き方に劇的な変化をもたらした。オリエンタルベーカリーが提案する「スマスマ朝食」が施設独自の取り組みを支えたことで、利用者・施設・給食会社の笑顔が大幅に増えた事例について紹介する。



ルミエール根成柿の瀬戸敦子所長(中央)  
奈良マルタマフーズの市原由加里部長(左)と  
氏原希翔係長(右)

### 奈良マルタマフーズ株式会社

### 株式会社オリエンタルベーカリー

- **奈良マルタマフーズ株式会社** 奈良県桜井市大泉2  
TEL: 0744-42-9345 URL: <https://www.marutama-net.co.jp/>
- **株式会社オリエンタルベーカリー** 大阪市浪速区元町1-3-2  
TEL: 06-6632-4625 URL: <https://www.orientalbakery.co.jp/>

利用者・施設・給食会社の三者が笑顔  
スマスマ朝食の新たな可能性

「いました」と語るのは所長の瀬戸敦子氏だ。転機となったのは、オリエンタルベーカリーの「おたすけロールパン」の導入だ。おたすけロールパンはロールパンにいちごジャムなどを既にサンドしており、小袋ジャムの配膳や、開封の手間が不要の商品で3種類の展開がある。個包装で衛生的、事前セットが可能で、盛り付けはサラダ小鉢だけとなった。その結果、朝食準備時間は3時間から30分へと大幅短縮された。下膳・食器洗浄から奈良マルタマフーズのスタッフが現場に入る形で業務を分担している。

「作業が一気に減り、スタッフは起床介助にも十分時間を使えるようになりました。寝癖を整えたり、声をかけたりしながら丁寧に、時間が生まれたのが大きいですね。利用者の満足度も上がり、スタッフの心の余裕もつなっています」と瀬戸氏。

瀬戸氏は「この先、入居者の要介護度が上がっても、お箸やフォークを使わず自分で食べられることで、生活の活力に直結します。健康寿命を少しでも伸ばすことに貢献できるのでは」と期待する。個包装のパンは意外な効果も生んだ。朝、部屋から出づらい利用者には、好きなパンを部屋に届けることで起床に誘導することができると、また食堂に出ることが困難な時も、部屋で食べることができ、栄養の摂取にも役立っている。ご飯食では難しいパンならではの強みだ。

「ご飯・主菜・副菜・味噌汁とそろえると作業工程が多く、夜勤者は早朝3時から湯煎や盛り付けを始めていました。スタッフの負担軽減のため何とかしたいと考えて



おたすけロールパンとサラダ小鉢とフルーツ



菓子パン・総菜パンとフルーツ

奈良県大和高田市にある高齢者支援住宅「ルミエール根成柿」。開設から7年、外出・外泊・旅行も可能で、自由度を尊重しながら、見守りと支援のある暮らしで「自宅に近い生活を支える」をコンセプトにしている。現在は比較的介護必要度の低い利用者が多く入居しているが、要介護5まで対応できる。内科・整形外科・精神科など往診医の体制も整い、看取り実績も多い。希望すれば家族に見守

「この施設で昨年から大きな変化が起きた。給食を受託する奈良マルタマフーズが入ったことを機に、朝食をパンに切り替えたのである。同施設では開設当初から朝食は施設側のスタッフのみで準備していた。この施設で昨年から大きな変化が起きた。給食を受託する奈良マルタマフーズが入ったことを機に、朝食をパンに切り替えたのである。同施設では開設当初から朝食は施設側のスタッフのみで準備していた。

朝食準備で3時間短縮  
丁寧な介助で利用者も満足