

# 平成27年度 第1回「南庄内栄養と食の連携を考える会」

## 開催報告

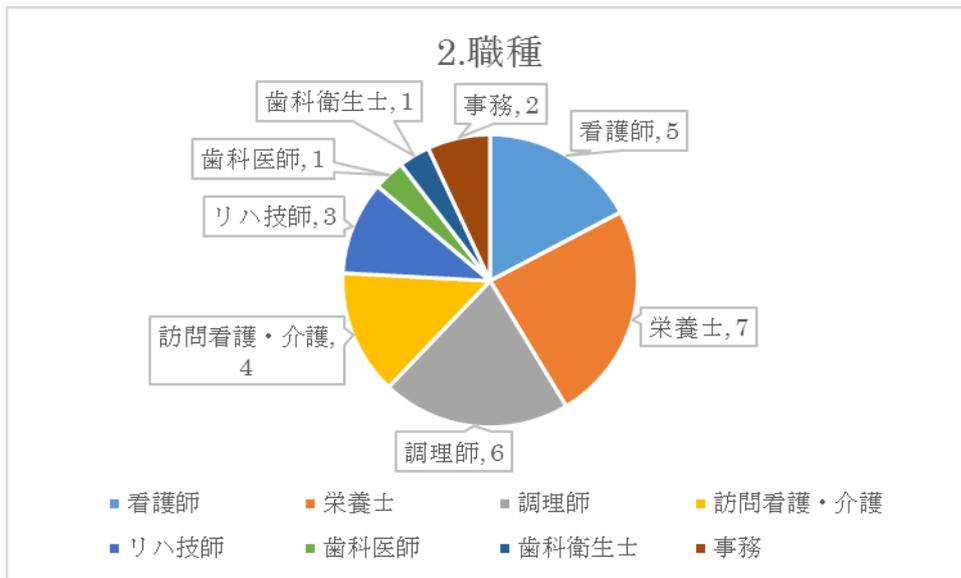
南庄内緩和ケア推進協議会 地域連携WG

報告者	所属：鶴岡協立病院		氏名：板垣舞			
会の名称	南庄内栄養と食の連携を考える会					
開催日時	2015年7月16日(木) 18:30 ~ 20:00					
開催会場	にこ・ふる 調理自習室					
参加者	32名 ・ アンケート協力者 29名					
参加者状況	病院医師	0人	診療所医師	0人	歯科医師	1人
	看護師	4人	訪問看護師	1人	歯科衛生士	1人
	ケアマネ	1人	リハ技師	3人	栄養士	7人
	調理師	6人	介護職	4人	事務	2人
	その他(施設責任者・世話人)		2人	合計		32人

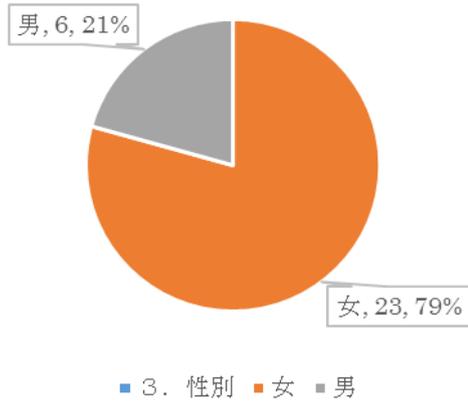
平成27年度第1回ソフト食調理実習を7月16日(木)18:30より、にこ・ふる調理実習室にて行いました。今回は前回と同様、鶴岡協立リハビリテーション病院栄養科の調理師を講師に迎え、「むきがれい」を使用した「魚のマッシュポテト焼き」「かれの揚げ煮」「かぼちゃがんと」の3品を調理しました。ソフト食に揚げ物を提供する事はとても少ないため、驚かれている方もいましたが、一手間加える事で食べやすくできるということを実際に作りながら学ぶことができました。最後に意見交換を行い、まだまだ解決しなければならないことが多くあり今後の課題となりました。



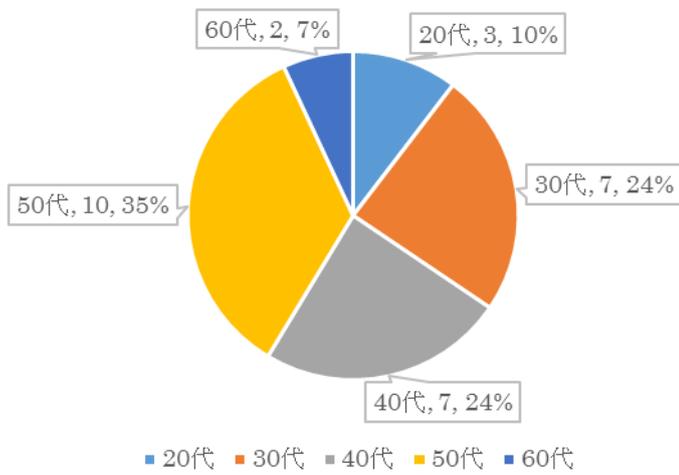
1. 施設名
鶴岡市立荘内病院
三川病院
ニッセイケアサービス
鶴岡地区医師会在宅サービス
鶴岡協立リハビリテーション病院
澤田歯科医院
鶴岡協立病院
庄内保健所
なの花荘
老人保健施設あすなろ
しおん荘
齋藤胃腸クリニック
リハビリ訪問看護ステーション
生活介護事業所おおやま
桜井歯科医院
サンフーズ



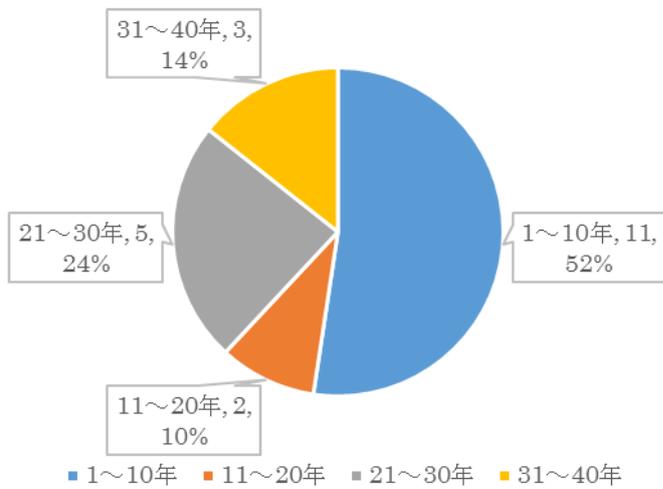
### 3. 性別



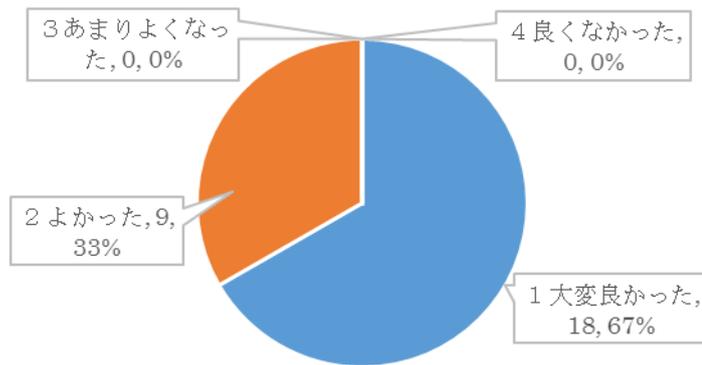
### 4. 年齢



### 5. 臨床経験

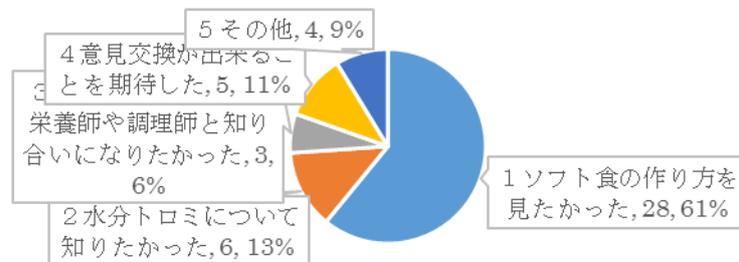


## 6.本日参加していかがでしたか



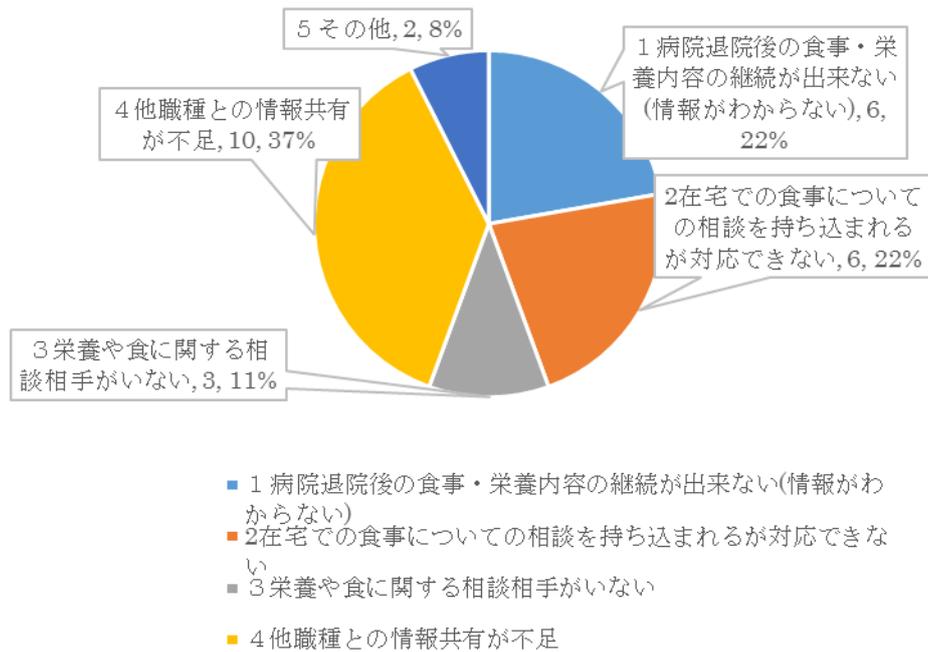
■ 1 大変良かった ■ 2 よかった ■ 3 あまりよくなかった ■ 4 良くなかった

## 7. 本日のテーマに興味をもたれた理由を教えてください(複数回答)

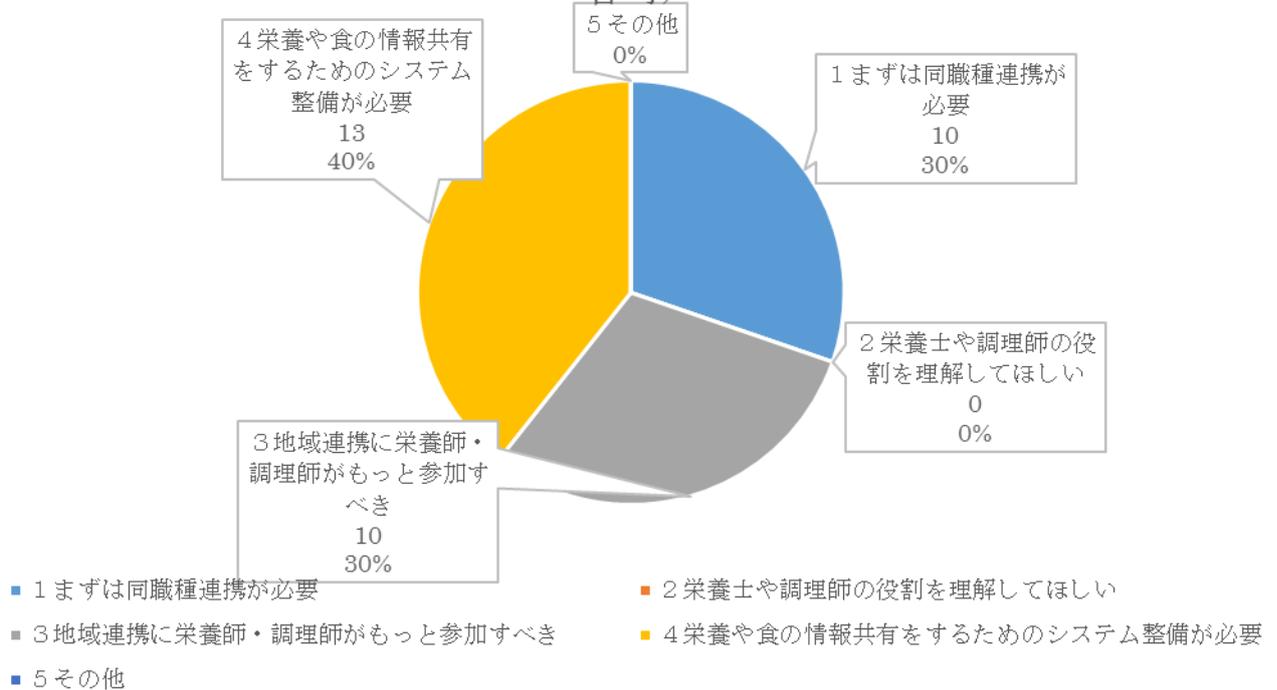


- 1 ソフト食の作り方を見たかった
- 2 水分トロミについて知りたかった
- 3 ほかの施設や病院の栄養師や調理師と知り合いになりたかった
- 4 意見交換が出来ることを期待した
- 5 その他

8. 日常業務での栄養と食についての悩みを教えてください(複数回答可)



9. 他職種連携・地域連携についてのお考えを教えてください(複数回答可)



10: 食形態パンフレット作成にあたりご意見やご要望をお聞かせください。 自由記載

- \*ソフト食の形態を理解することができて良かったです。
- \*食形態について情報共有するためのパンフレットができたことはすばらしいと思います。
- \*それぞれの病院施設でどんな食形態があるのか知ることができ退院先での形態検討しやすく自宅に帰る方には説明しやすいです。
- \*色々なとろみ剤ごとの割合(水分ととろみ剤)について
- \*今日のソフト食の対象者は？きわめて健康な方ですか？口に入っても飲み込めるか
- \*他施設の食形態がわかるのはとても助かります。

#### 11：調理実習の感想・ご意見をお願いします。 自由記載

- \*見た目は普通で柔らかで、特別感が無く患者さんも楽しめるのではないかと思った
- \*ソフト食は見た目も良く、味も良く良かった。見た目は食欲もそそるものだった
- \*ソフト食の作り方が分かってよかった
- \*3品も勉強できて良かったです。揚げ物なのに柔らかくなったことにびっくりしました。
- \*ソフト食といっても一般の人が食べてもおいしく、イメージが変わった
- \*はじめて学習会にきて、とてもやわらかくおいしく食べられたと思いました。
- \*病院でも出しているメニューを作り食べましたがとても美味しかったです。なのに患者さんからは食事に対して良い反応の声をほとんど聞きません。食べている姿もあまり笑顔が見られない様に感じます。このギャップはなぜ起きるのでしょうか？
- \*揚げ物でソフト食が作れて良かったです。
- \*ソフト食とは思えないぐらいおいしかったです。様々な職種の方のお話が聞けて参考になりました。
- \*上新粉を使うと口当たりもよくおいしかったです。他にも勉強になることがたくさんあった。施設によってソフト食で使っている食材が違っていて調理法によっては提供できると思った。
- \*大変勉強になりました。ソフト食でも十分おいしかったです。
- \*きれいの揚げ煮はソフト食には難しいかなと思った。
- \*3種類どれもおいしく、とても良い勉強と経験になりました。
- \*多くの職種の方の現場の声が聞けて、とても良かった。これから生かしていきたい。
- \*おいしく食べる為に温度も大切だとあらためて感じました。
- \*他職種の方のお話が聞けて非常に良かったです。勉強になりました。
- \*説明の音が聞こえずどこか不納得。油の使用が少し気になりました。
- \*情報交換はとても為になります。
- \*情報交換の内容がわかりにくかった。(誰が話しているのかもよくわからなかった)

#### 12：今後の学習会のテーマのご要望をお聞かせください

- \*野菜の柔らか料理
- \*ソフト食の汁物などのとろみの硬さも詳しく覚えたいなと思った。