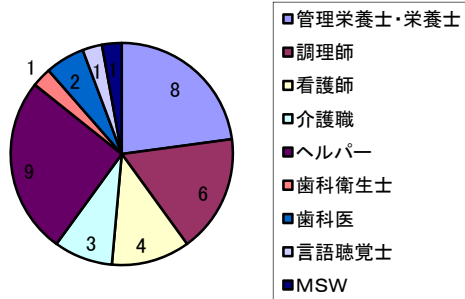
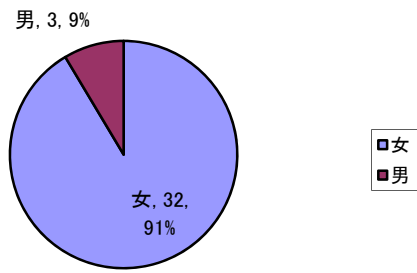


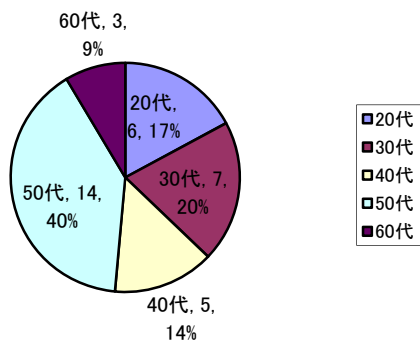
職種



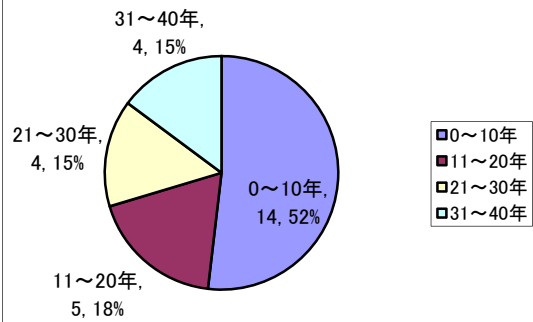
性別



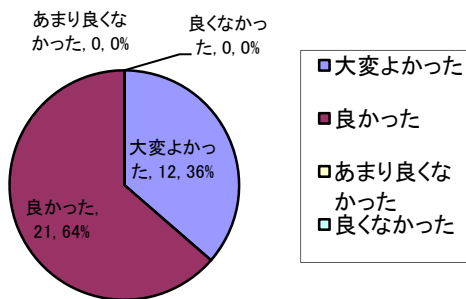
年齢

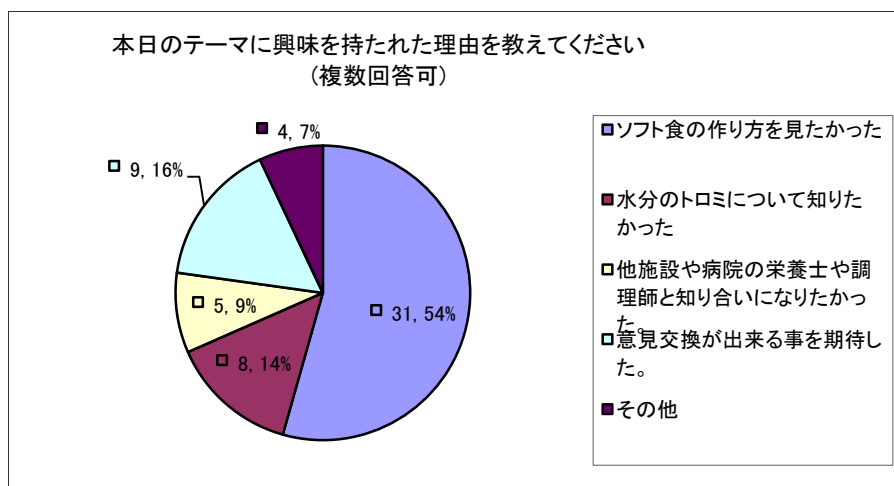


臨床経験年数



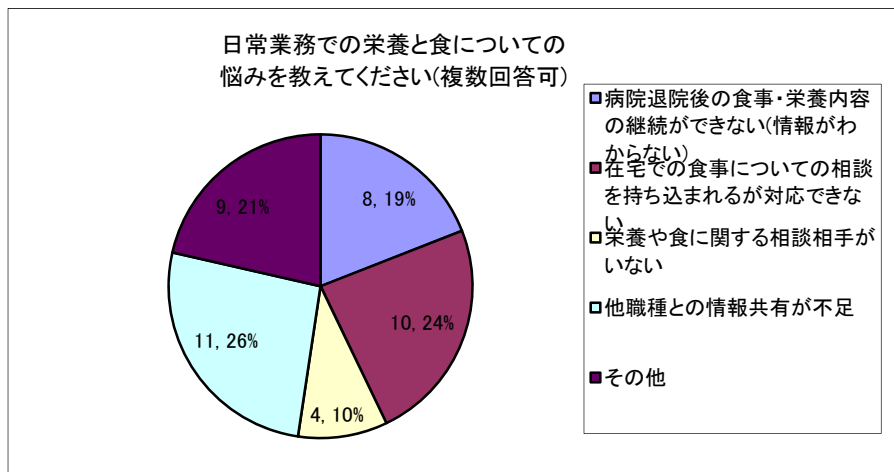
本日参加していかがでしたか





その他の意見

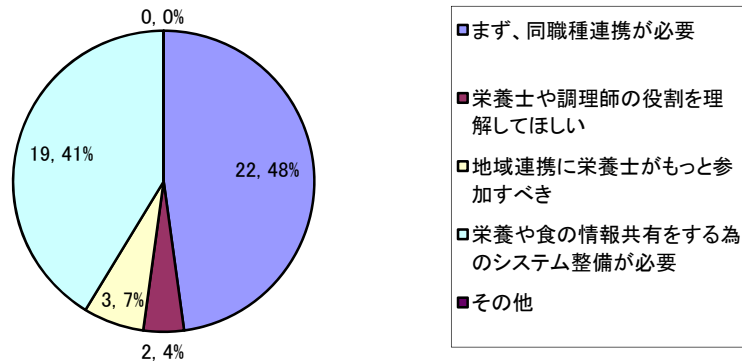
- ・ミキサー食との違いを見たかった
- ・どれくらいがベストのソフト食なのか
- ・現場の悩みが知りたい
- ・魚の柔らかくする方法を知りたかった



その他

- ・一般の方へのソフト食の作り方の指導が難しかった
- ・ソフト食の実際に触れたかったから
- ・時間を出来るだけかけずに出来る調理法を多種知りたい
- ・よくお客様から柔らかくといわれるがどれくらい柔らかくてよいか
- ・限られた時間の中で素早くつくる方法
- ・市販のレトルト食品は塩分が多くて常用できない
- ・他病院や他施設との情報共有や交換がしっかり出来ているかどうか。その後どうなっているか知りたい
- ・どなたにでもおいしい食事の提供(形態など)
- ・施設によっては食事形態が違ってたりするので横の連携がもっと広がるといいと思います。
- ・ソフト食がおいしく作ることが出来ない
- ・作った料理をソフト食へ変換する際、味が変わってしまうことや固さがうまくいかない

多職種連携・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についてご意見やご要望を教えてください

- ・ 食形態の共通の呼び名で各病院・施設で使えるようになるとういと思います。
- ・ あれば手に取り見るといいです。参考にすることも多いと思います。
- ・ 定期的に発行してほしい
- ・ どのような食材、調味料とが合うのかが知りたい
- ・ 一度見てみようと思った
- ・ 情報を共有することができるので活用したい。
- ・ 今回のメニューのような具体的な例を挙げてできるだけわかりやすい方がよいと思う。
- ・ 参考にしたい
- ・ 作り方も載せてほしい
- ・ 近隣の病院や施設が連携した活動で写真つきで分かりやすくとても良いと思う。今後は各施設間の形態の統一が図られるとより一層地域ぐるみでのケアが出来ると思う。
- ・ 他施設などへ行かれる方の食形態をどうするかその施設はどの形態と居間の食事が対応しているかなどかなり参考になっている。
- ・ 大変よかった
- ・ 安全な食事形態の物性を知ってもらえる。

11 本日の学習会の感想やご意見をお願いします

- ・ とても勉強になりました。今後の業務の参考にしたいです。
- ・ 歯科に勤めていたの参加だったので栄養士さんや介護職の方の職種とは異なりーや難しかったです。介護度に合わせて食事法(内容)などに関して知識が不足していますし、調理実習中に、さてこれはどのような方が食べる物なのか(?)と疑問に思いながら作りました。調理師さんや栄養士さんの仕事内容を良く知らないまま参加してしまって申し訳ない気もしましたが今後歯科と栄養についてのご講演などがありましたら教えていただきたいです。嚥下についてももう少し詳しく知れたらと思います。
- ・ 他職種に食、栄養摂取の重要性を訴えて欲しい
- ・ おいしく調理が出来早速やってみたいと思います。ミキサー食ソフト食以外にも書く段階の調理をおしえてほしいです。
- ・ 実際にやってみたのでわかりやすかったです。とても勉強になりました。
- ・ ソフト食がおいしくて感動しました。見た目にも楽しめるように形を残しつつ、舌触りを良くする基本ですが本当に大切なことだと思いました。
- ・ 今回は1品でしたが、フルコース(色々な料理)も作ってみたいと思った。
- ・ どの味もおいしかった。自分なりにチャレンジしていきたいと思った。
- ・ 手軽で早くできるのがとても良いと思った。材料によりだし汁油の加減が大事だと思った。在宅の調理に役立てたいと思います。
- ・ 新しい発見、気づきがありよかった。実際に行き、感じる事がたくさんあり楽しく参加できました。ありがとうございました。
- ・ 材料の割合によって食感が異なることから検討してゆくことが必要
- ・ とても勉強になりました。今日のレシピを参考に他の食材でも試してみようと思います。
- ・ もっといろいろなメニューが知りたい
- ・ 他職種の方の意見や感想を聞けてよかったです。
- ・ ミキサー利用ということで柔らかさとなめらかさがあり食べやすかった。
- ・ 目で見て実習が出来たことで、今後活用できればよいと思った
- ・ 参加してみて魚の種類でもいろいろな味や柔らかさがある事を知ることができました。魚だけでなく食材(いろんな)で出来たらまた良いと思います。

- ・ レンジの時間で食感も違うことなど勉強になりました。
- ・ 大変簡単に美味しく出来て驚きました。
- ・ とても簡単だったので自宅や施設などでもすぐに出来ると思いました。出来れば付け合せも見なかったです。大量調理にも可能なソフト食(整形も含む)も見てみたかったです。切り方、盛り付け方の例、写真などがあれば見てみたかったです。
- ・ 家庭で作りやすい方法でよかった。調度良い硬さを出すまで何回かやってみないと出来ないようでした。
- ・ 大変よかった。魚の容器の購入先が知りたいです。
- ・ 意外と手間がかからず簡単に作ることが出来た。患者家族に説明する時の参考になった。
- ・ 現場の声を聞かれたのは大変よかった。確かに自分たちにとって便利でも高齢者がすぐに受け入れられるとは限らない。大変参考になりました。(全てに共通することだと思います)
- ・ ソフト食や食形態について他施設の方と情報交換が出来、有意義な時間となりました。ありがとうございました。
- ・ 病院でも提供できるレシピだったので検討したい。
- ・ 身近な食材を利用していたので家庭でもすぐに作ってみたい。
- ・ みんなで作ると簡単に思えるけど老老での生活者にミキサーを買ってゴムベラでこそげてとかその手技自体ができるか疑問
- ・ 実際に作るどころが見られた。
- ・ 多職種、多施設の方と意見交換が出来てよかったです。簡単に手軽に出来る料理を教えていただきありがとうございました。
- ・ 多職種の方と意見交換が出来たことが良かった。
- ・ すごく簡単にできるのでこれなら在宅の人にも紹介して無理なく作れそうだったと思った。

12 今後の学習会のテーマのご要望をお聞かせください

- ・ 地域特有の郷土料理の勉強会を企画して欲しい
- ・ 他の食材、肉、野菜なども勉強したいと思います。
- ・ ソフト食の内容(メインの食事だけでなく)野菜を使用した煮物、サラダ等を展開して頂きたいです。
- ・ ソフト食やきざみ食を召し上がっているお客様のおやつ(デザート)や漬物の作り方
- ・ 糖尿病食について知りたいです。
- ・ 具材によって注意点、調理法の留意点、あんかけの「あん」の程度(割りありについて)
- ・ どの家庭にもある野菜で柔らかく色よくできる調理法を学びたい。
- ・ 野菜などのソフト食も聞きたかった。
- ・ 他の食材(野菜、鳥、肉等も教えてほしい)
- ・ 主菜だけでなく副菜などでも出来るか今後教えていただきたい。
- ・ 時短でできる料理などあったら知りたいです。
- ・ 野菜など使ったテーマなど希望します。
- ・ 別メニューでまたお願いします。
- ・ 肉、魚以外でもソフト食を取り上げてほしい。
- ・ また簡単なアレンジ介護食がいいです。
- ・ 肉を柔らかくする方法