

アンケート結果

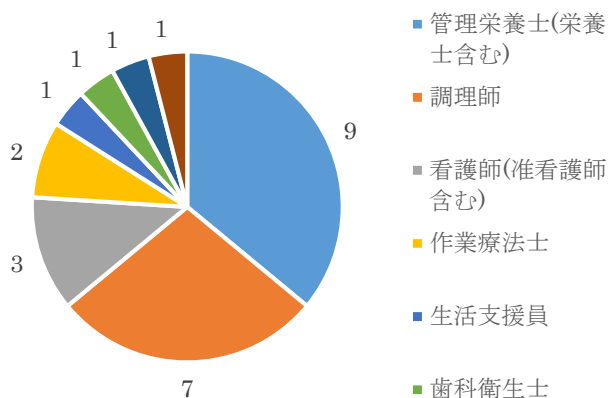
1：施設名

宮原病院 齋藤胃腸クリニック 慈丘園 桜井歯科医院 生活介護事業所おおやま 保健所

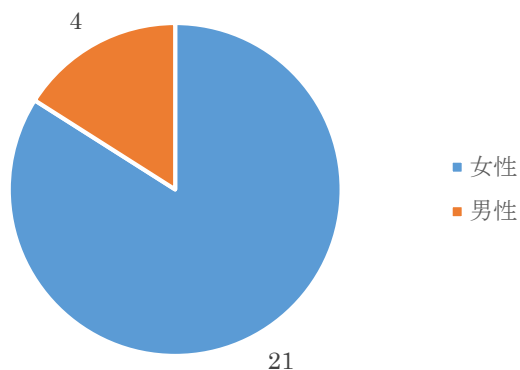
澤田歯科医院 サポートセンターラブラドル 協立病院 のぞみの園 三川病院

訪問看護ステーションハローナース ケアプランセンター虹 荘内病院 (有)サンフーズ

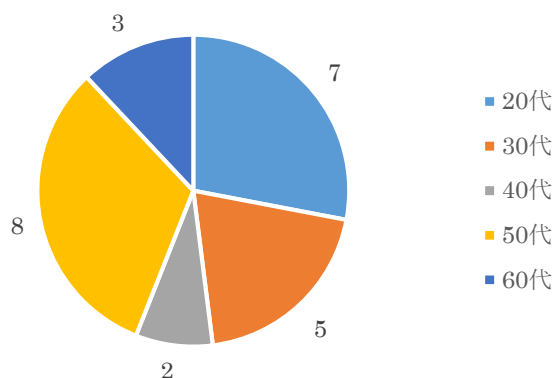
2．職種



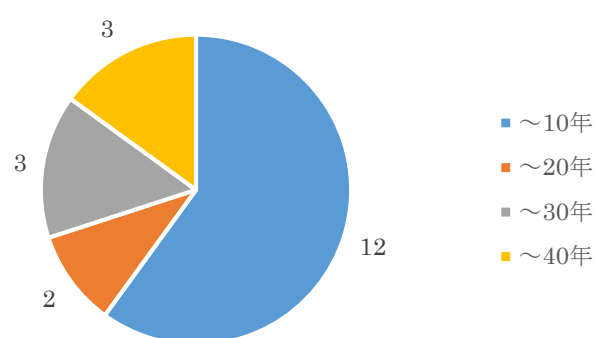
3．性別



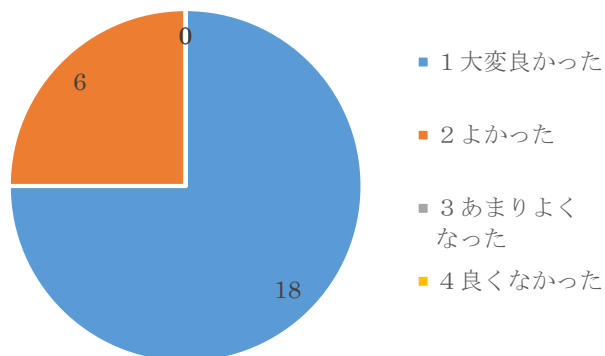
4．年齢



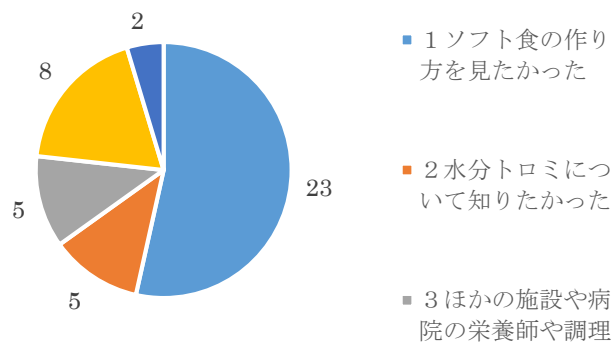
5．臨床経験(経験年数)



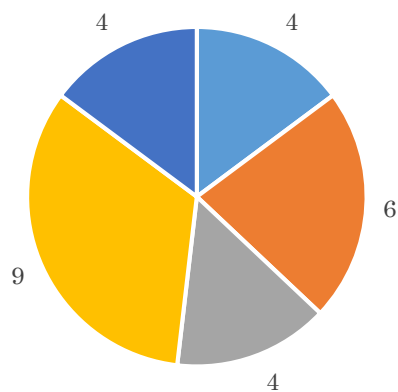
6．本日参加していかがでしたか



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(複数回答可)

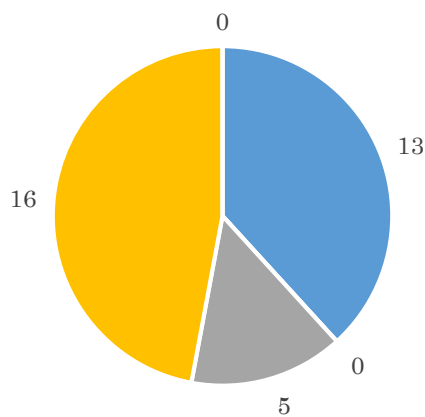


8. 日常業務での栄養と食についての悩みについて教えてください(複数回答可)



- 1 病院退院後の食事・栄養内容の継続が出来ない(情報がわからない)
- 2 在宅での食事についての相談を持ち込まれるが対応できない
- 3 栄養や食に関する相談相手がいない
- 4 他職種との情報共有が不足
- 5 その他

9. 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)



- 1 まずは同職種連携が必要
- 2 栄養士や調理師の役割を理解してほしい
- 3 地域連携に栄養師・調理師がもっと参加すべき
- 4 栄養や食の情報共有をするためのシステム整備が必要
- 5 その他

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

*各施設からこれぞと思うものを提出してもらおう等もよいのでは？

*具体的なレシピの一例を加えてはどうか「つなぎ」の使い方や「あん」の分量なども紹介してはどうか。

*食形態(固さ等)共有できればいいと思いました

*施設の大きさによって内容もまちまちなので

*食形態パンフレットがあることで病院から入所してくる方がどのような食事をとっていたか分かり易くなった。また当施設の食事を紹介するときにも使用させていただいている。

*在宅生活をしている方が、ご本人、ご家族にとって安心して作れるパンフレットがあると本当に便利だと思います。いいですね！

*あごでつぶせる硬さと表現されるが、自分には歯がありどの位の硬さなのか手や箸などでの表現もあると良いのではないかと

*他施設の情報が紙面になるのはとても参考になります。

11：調理実習の感想・ご意見をお願いします。自由記載

- *若い方と楽しく実習できました。大変うれしかったと思います。
- *つなぎの種類とその使い方や野菜の茹で方など具体的な説明が分かり易く今後業務に取り入れてゆきたい
- *他施設の調理方法を知ることができ勉強になった
- *以外に速く調理ができてびっくりしました。もっと時間がかかると思ってました
- *見た目は普通食なのにふんわりとして噛まなくても口の中でつぶればいけないので食べやすくおいしかったです
- *野菜の茹で方のコツや長芋を活用する際の過熱のひと手間の事などは参加しないと教われない貴重な情報でした。協立リハ病院の皆様準備ご苦労様でした。ありがとうございました。
- *実習しながらの講座はわかりにくいので教室にておおよそのメニューの内容を聞かせてからの調理が望ましい
- *うわさの青梗菜やわらかくておいしかったです
- *とてもわかりやすく、簡単に作れたので施設の方で作りたいと思います。ありがとうございました。
- *家庭でも手間をかけずおいしく柔らかい食事作りに生かせる調理方法でよかったと思います。
- *見た目もおいしそうで味もよくおいしかったです。少し塩辛い感じでしたので塩分コントロールをしている人にはもう少し薄味で。
- *ポイントが明確でとても分かり易かったです。ご利用者様のために役立てていきたいと思います。ありがとうございました。
- *大変勉強になりました。次回野菜や野菜メニューも紹介頂ければと思います。
- *一工夫でやわらかく食べやすい食事なることがわかりました。ありがとうございました。
- *おいしく、安全に食べればご本人の QOL が向上しますし、このような取り組みは大切です、皆さんの一生懸命さに感動しました。
- *滑らかにする為の工夫がよくわかった。味や硬さだけでなく見た目もよりよくする為の塩加減がよくわかった。
- *とても楽しく調理実習させていただきました。ただ、このことを退院され在宅で過ごすときに役立てるよう情報提供ができるか考えています。今回はレシピもありありがとうございました。
- *分かりやすかったです。新しい情報も知れてよかったです。
- *他施設のソフト食の作り方・状態を見ることができてよかった。野菜を色よく仕上げる方法は試してみたい。
- *他の施設でのソフト食の固さや作り方などを学べて勉強になりました。
- *他施設の方と異見交換ができとてもよかった。こういった場にもっと参加していきたいと思います。実習もわかりやすく楽しく、よかったです。ありがとうございました。

12：今後の学習テーマのご要望をお聞かせください

*皆様一生懸命さに感動しました。ありがとうございました。

*ミキサー食の味付けとバリエーションについて

*おいしく安全に食べられるものをもっと知りたい

*下困難の為、トロミミキサー食摂取している方のおやつや果物の調理方法を教えて頂きたい←意見交換で色々教えて頂き勉強になりました。

*ミキサー食のあり方について(味付け・見た目等)

*スベラカーゼ粥の作り方 習いたいです

*水分トロミについても詳しく知りたい

*ソフト食対応の方への麺の提供方法 認知症による摂食不良の方へのアプローチ方法

*嚥下障害がある方の水分摂取の工夫があれば聞きたいです。

*参加させていただきありがとうございました。

*在宅で量を多く食べれない場合の工夫、補助食品や油の上手な使い方