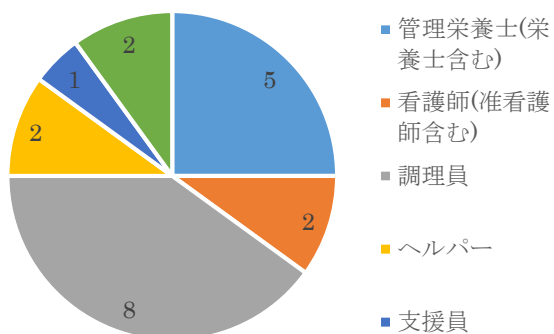


アンケート結果

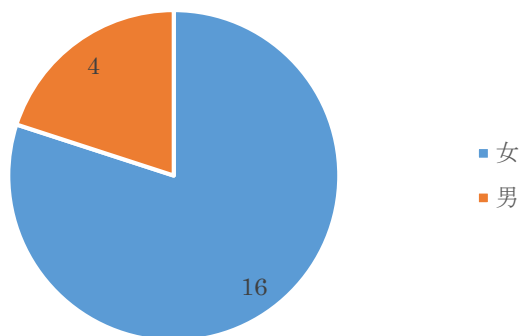
1：施設名

(株)ひまわり 荘内病院 鶴岡協立リハビリテーション病院 庄内保健所
株式会社 ベスト 鶴岡病院 生活介護事業所 おおやま
山形県立慈丘園 (有)サンフーズ

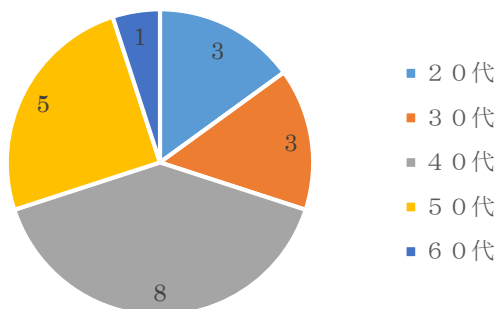
2：職種



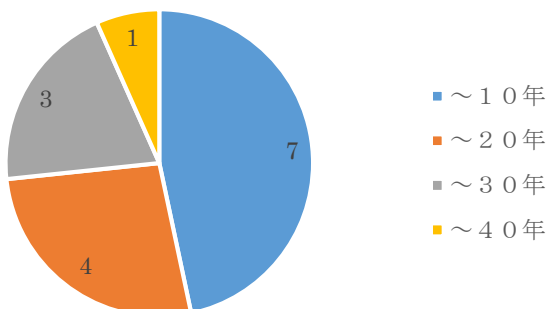
3：性別



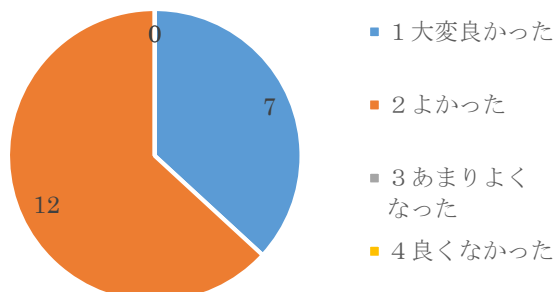
4：年齢



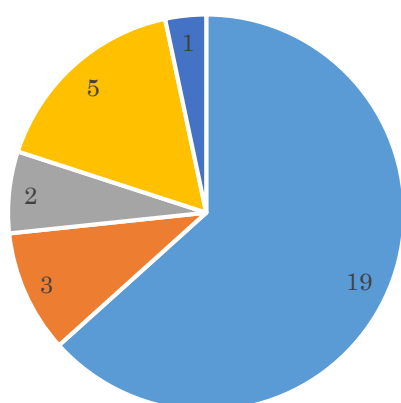
5：臨床経験



6：本日参加していかがでしたか

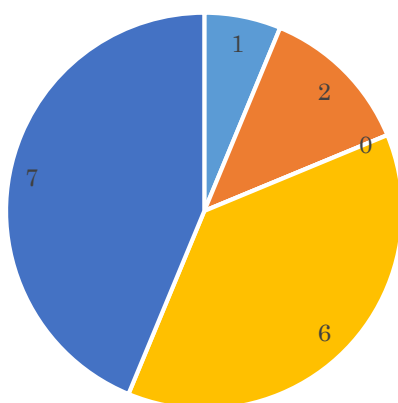


7：本日のテーマに興味をもたれた理由を教えてください(複数回答可)



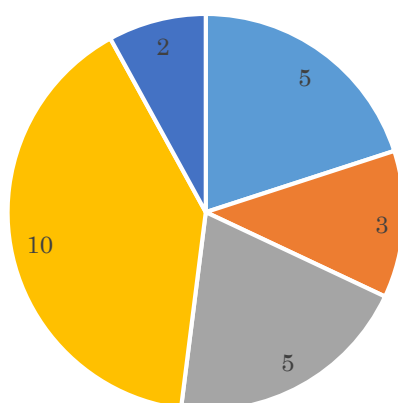
- 1 ソフト食の作り方を見たかった
- 2 水分トロミについて知りたかった
- 3 ほかの施設や病院の栄養師や調理師と知り合いになりたかった
- 4 意見交換が出来ることを期待した
- 5 その他

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)



- 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・地域連携について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

11：調理実習の感想・ご意見をお願いします。 自由記載

＊実際に作るにより失敗などからも学ぶことができました。

＊ひまわりではイナアガーでかためてお出ししているので、コンスターチや片栗粉を使っのソフト食の作り方を教えていただいてよかったです。

＊それぞれの食材を今回使った片栗粉、でんぷんでトロミをつけ食管の違いを食べ比べてみたかったです。

わかりやすく勉強になりました

＊食材が身近にあるものでやりやすかったです。自分で出来る範囲で盛り付けの(食欲がでるような)工夫をしたいと思いました。

＊コンスターチ以外で安価で代用できるものをもっと多く知りたかった。

＊地域でまたはご家庭で介護される方が簡単においしく作れるソフト食とは何なのかと思い参加しましたが実習はわかりやすい。結構本格的で手間がかかっていると思いました。栄養士さんや介護の方や色々な方と交流できてよかった。レシピを頂きありがとうございました。

＊食形態はやわらかく食べやすかったので色々な調理法味付けを勉強したい

＊参加者みんなが楽しそうに調理実習をしている姿が印象的でした。

＊大量調理よりも小人数分の調理の加減の方が難しいのではないかと感じた。(微妙な調味料の等のさじ加減)ソフト食はやはり手間がかかると感じた(一人で全部やるとしたら大変)食材が身近にある物ばかりだが、でんぷんの他にお粥や卵白を入れるなど経験者でないと出来ない発想かなと感じた。貴重な経験が出来てよかった。先生の実演だけだと作り方を忘れてしまうので作り方のメモ用紙があると良いなと思いました。

＊今回使用したコーンスターチ片栗粉の違い、対象の食材によってはりつき具合が違って面白かったです。

盛り付け方などもう少しみたい

＊手軽簡単に調理が出来て、食材の味もそのまま生きていて作る人食べる人も笑顔になれると思いました。

＊初めて参加させていただきました。トロミというとトロミ剤であんをかける等しか思い浮かばなかったので、コンスターチを使っのレシピにはとても驚きました。

＊大変よかったまた参加したい

＊他施設の方と一緒にグループで話しながら作業することはとても楽しいです。

12：今後の学習テーマのご要望をお聞かせください 自由記載

＊おいしそうに見える盛り付けた方なども勉強したいと思います。

＊ソフト食の見た目をよくする方法を教えてくださいたいです。

＊ソフト食でおやつ作り

＊嚥下や障害に対するスイーツ作り

＊毎日の仕事で忙しく、知らないことがいっぱいあるような感じでした。これからもテーマを考えながら参加したいです。要望はありません。

＊ソフト食の統一を優先に学習会をした方がよいと思いました。

＊調理法 味付け

＊ソフト食でも困難な方のトロミミキサー食やその場合のおやつ等も教えていただければ嬉しいです。集団活動の場合、おやつ作りをする時にとても悩んでしまいます。

＊大量調理のソフト食づくり