

【令和5年度 給食施設栄養業務担当者研修会 活動報告】

【日時】 令和6年2月9日（金） 14:30～17:00

【場所】 高槻市立総合保健福祉センター 3階 研修室（高槻市城東町5番1号）

【参加者】 介護保険関連施設給食部会(35施設)：11名

病院給食部会(19施設)：8名

児童関連施設・事業所給食部会(46施設)：15名

会員施設以外：5名

【内容】

I. 開会

- ・高槻集団給食研究会会長挨拶
- ・高槻市保健所挨拶（高槻市保健所 健康医療政策課 課長 太田様）

II. 講演

- ・演題 『給食で心とからだを元気にする～幼児・高齢者への食事提供の役割～』
講師 同志社女子大学 生活科学部 食物栄養科学科
教授 小切間美保 先生

III II.講演に関する質疑応答

IV. 情報提供

- ・『高槻災害給食ネットワーク』について
- ・高槻市保健所より

V. 意見交換会

- ・各部会(病院・介護・児童/事業所)に分かれてのグループワーク

VI. 閉会

【主な内容報告】

II. 講演

約60分の講演後、事前に頂いた質問ならびに当日参加者からの質問にお答え頂きました。



IV. 情報提供

・『高槻災害給食ネットワーク』

「給食運営に関わる被災状況の点検票」の紹介ならびに活用方法を説明

※「給食運営に関わる被災状況の点検票」は当会のホームページの「高槻災害給食ネットワーク」のコンテンツに掲載しておりますので、ご自由にご利用下さい。

V. 意見交換会

部会ごとに分かれてグループワークを実施。以下、各部会で出た意見や問題点を掲載しております。



(児童・事業所部会)

○高槻市指導監査

- ・衛生管理計画について：大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理を実施しているのであれば、新たに計画の作成は不要。
- ・食品の 50 g 保存について：ゴマなど 50 g 取るのが難しいものは、ロット番号、賞味期限を書いたもの（袋を切ったもの）を保存して対応。
- ・喫食時間について：出来上がりから 2 時間以内に食するために、できるだけバランスよく出来上がるように工夫が必要。

○アレルギー対応

- ・食べる時の座席について：個別、友だちと同席をどのようにするか。安全を第一に考えると、個別も仕方がない。年齢が上がると少しずつ友だちと食べられるようにできる場合もある。かなり重いアレルギー児の場合、他児と食べたいが危険であるので、食事の時のみ調理員が側についている。
- ・おかわりをどうしているか：園の方針による。
 - アレルギーの子どもにも他児と同じようにおかわりをさせたいという園では、給食室におかわり分を取りに行っている。
 - 誤食を防ぐために、基本はおかわりをしていない。
- ・卵、マヨネーズ、乳の使用について：排除をしている園、排除の検討をしている園がある。乳の代わりに豆乳の使用も検討したい。

○園児の飲み物

- ・お茶：園により麦茶、緑茶、ほうじ茶を用意。緑茶は、子どもは飲みにくいのではないか？という意見もあり。準備の方法は、やかんで沸かす、給茶機を使用するなど。幼児は水筒持参の園もある。またお茶の補助として、浄水器を使用している園もある。

○塩分の取り方

- ・パンの日は超えそうになるため、汁物を薄めるなど調整をしている。
塩分を控えるための工夫として、出汁をしっかりとることが考えられる。そうすると美味しさが増す。出汁をしっかりとるには、時間、釜の数が必要。

○食育活動について

- ・保育室に行き、食育について活動したいが時間がない。調理から抜けられない。
- ・何とか時間を作り、食育活動をした。2歳児は10分の集中力なので、10分あれば何らかの話や活動ができる。とにかく時間を捻出している。

○現場との距離感

- ・担任からの要請あれば、保護者の相談にのれたり、クラスに食事を見に行けたりするが、栄養士として自らは動きにくい。
- ・まだ2年目なので、とてもできないが、クラスの様子を見に行ったり、子どもと話したりしてみたい。給食会議では話せるが、、、
- ・やりたいことは浮かぶが、調理場からでられない。時間を作るのも難しい。

○保護者との関係

- ・保護者と話すことはできない。自信もない。
- ・経験を積みかさねれば、できるようになる。自身も若いころはできなかった。ひたすら、調理していた。
- ・園長に相談してみるのもいい。

○その他

- ・栄養士だけで話をする機会はなかったので、今日のこの時間は悩みや思いが共有できたので良かった。いくらでも話せると思った。

○給食運営に係る被災状況の点検票について

- ・活用したい。

(病院部会)

1・コストについて

病院食のコストが上がっていることでの献立変更をしている。
今までの食事では加算以上の食材費になる。

2・災害について

サバイバルフーズを採用している。
地域での対策が大事。
今後備えが必要。

3・直営と委託について

委託・直営の良さなどを相談した。

(介護部会)

・栄養加算について

他事業所にてどのようにラウンドなど取り組んでいるのか
チェックシートを利用して高リスク・低リスクをわけているとのこと

・摂食について

認知機能低下にて食べ物の認識ができず、食事摂取が進まない方について
看取りケアへ移るケースが多い様子

・外国人労働者について

外国人労働者が増えており、食事の盛り付け等に差が出ている問題あり
慣れたころの再確認、研修が必要

・事業所ごとでの行事食への取り組みについて

お好み焼きなど匂いによる食欲向上につながるケースがある

・外注の強み

一定のクオリティーを保てており、良し悪しがない

・認知症の利用者による摂食困難に対する考え

出し続ける事で、数か月後食べだす方もいるので、継続も大切

・献立作成でどうしてもカルシウムが不足しがち。

液体のカルシウムを米に混ぜて炊くと効率よく摂取できる。特に味に変わりはない。
色々あるので種類や金額などメーカーさんに相談してみると良い。

・魚の残食が多い（匂いや骨を嫌がる人がいる）

味にメリハリをつけて主食の魚の味付けを濃くし、副菜を薄めの物にしてみるのはどうか。骨が嫌な利用者には、骨がない事を伝え、お箸を使って確認してもらう。
パフォーマンスや利用者とのコミュニケーションをとるのも大事。

・発注問題

発注時と実際に食べる時の食数が違ってもコストがかかってしまう。
生モノは仕方がないが、冷凍できるものは、職員食としておいておくのはいかがでしょうか。
職員食の固定の曜日の献立を変え、混ぜて使っていくなど。

・朝食に不満

意見交換をし、他施設でも品数が少ないことで利用者から朝食の不満が出る事が多いと聞いた。実際は栄養やコストを考えると仕方がないところもあるから難しいという話し合いになった。

以上