

令和6年度 高槻集団給食研究会 意見交換会

開催日：2024年10月4日（金）

時間：14時15分～16時00分

場所：保健センター 3階 研修室

次第：

14：15 受付開始

14：30 開会あいさつ

会長あいさつ

14：10 意見交換会

15：30 発表・連絡等

16：00 閉会あいさつ

意見交換会テーマ：

共通テーマ「食材高騰対策」「誤配の防止」「当会の活動と役員業務」

病院部会テーマ「GLIM基準」「栄養サマリー」

介護部会テーマ「栄養管理マネジメント」「栄養サマリー」

児童部会テーマ「献立のマンネリ化対策」「アレルギー対策」

参加者：

病院部会 6名

介護部会 16名

児童部会 12名

計 34名

<病院部会>

● 食材の高騰対策

- ・ 委託会社の本部で一括管理、年数回価格改定の依頼がある
- ・ 食材変更などの対応もあり
- ・ 高価な食材は、お楽しみ会で使うようにする
- ・ セントラルキッチンでは、変更対応が遅く、廃棄する問題がある
- ・ 直営では人員不足が厳しい
- ・ 技能実習生や障害者雇用は、内容を絞って労働者に合った業務内容だと長期間働く人もいる
- ・ 冷凍食材やカット野菜などで対応し、ロスは少なくなった
- ・ 行事食は回数を減らして簡素化などをしている
- ・ 米の高騰が今年は大きく、カリフォルニア米を一部混ぜるなどをしている
- ・ 牛乳をメーカー品から変更した

- 栄養サマリー
サマリーを送っている病院は多くなった
自宅退院であっても在宅サポートするところからサマリーは欲しいと言われた
サマリーは届いても栄養課に連絡なく気が付けないこともある
独自フォーマットは保健所に算定できるかチェックしてもらった
加算のための電話連絡は必要である
施設からのサマリーが来ないことも多い 急遽の場合でも 2~3 日後でもいいので欲しい
施設栄養士が欲しい情報は何なのかを教えて欲しい

<児童 A>

- アレルギー
 - ・ ごまアレルギーに対する負荷テスト
 - ・ 卵アレルギーの献立のバリエーション
 - ・ 蒸しパンは卵無しでもおいしい
 - ・ プリンは南瓜の寒天ゼリーに変えて提供
 - ・ ちんすこうは卵不使用でおいしい
- 食育
 - ・ 菜園での野菜は収穫分を見越して発注調整する
 - ・ 収穫が多い分は、持ち帰りに対応する
 - ・ 収穫した胡瓜を使って、歯の講座を行っている
- 献立のマンネリ化
 - ・ 子供の印象に残るので、同じ献立でも良いのではないか
 - ・ 新献立は、レシピ集や、他施設のレシピを参考にアレンジする
 - ・ 食材や調味料で変化をつける
 - ・ サイクル献立にしていない
 - ・ 同じレシピで盛り付けを工夫している（クリームをはさむ、クリームを上盛り付ける）
 - ・ 配膳を子供に手伝わせる
- 食材の高騰対策
 - ・ 米は産地直送にしている
 - ・ 食材ごとに業者を分けている
- 食塩量を減らすには
 - ・ 薄味にしている
 - ・ 幼児は塩分濃度系で 0.5%にするとすいと言われる
 - ・ 塩分は委託業者が決めているので触れない部分である
 - ・ だし+顆粒とりがらを入れるとよりおいしい

<児童 B>

- 献立のマンネリ化対策
 - ・ サイクルメニュー、いろいろ、インスタを参考にする
 - ・ 家庭での体験を生かす
 - ・ 国や地方のメニューを提供する
 - ・ 苦手なものは目につきやすいため、栄養士の思い伝えることとなり、食育につながる
 - ・ 献立メニューは一般的な名前にする（社会に出たとき困らないように）
 - ・ 単発的にインパクトのあるメニューを入れる
 - ・ 手作りおやつを提供する（週 3~5 回）
 - ・ リクエストに行く
 - ・ 興味を引き出す
 - ・ マンネリ化を悪と捉えない（声がけが食育となる）

<介護 A>

- サマリー
 - ・ 特別食の人の分だけ送っている
 - ・ 入院時の栄養情報はサービス担当者と共有している
 - ・ 入院時の栄養サマリーは送っている
 - ・ 栄養サマリーとして出しておらず、看護サマリーに意見をだしている
 - ・ 栄養情報は看護サマリーで、栄養士は作成していない
 - ・ 栄養サマリーは経管栄養、療養病院、嚥下困難者で作成している

<介護 B>

- 計画書
 - ・ LIFE のために手書きのものを打ち込んでいる
 - ・ LIFE は色々な情報が入っているので、便利な部分と不便な部分がある
 - ・ 栄養ケア計画書は、変更があったら前月 25 日にまとめて送る。それ以外は請求書送付時に送る
 - ・ 栄養ケア計画書は、その都度家族からサインをもらう
- ミールラウンド
 - ・ 週 3 回ラウンドしてチェックを入れている
 - ・ 胃ろうの人は看護師、食事介助の人は介護士、その他の人は栄養士がラウンドしている
 - ・ 変更がない場合は、「変更なし」として記録している
- 食材高騰対策
 - ・ 委託業者と施設の話し合いが難しい
 - ・ クックチルなので、ゼリー・ミキサー・ソフト食は安定している
 - ・ 食数が少なければ使い勝手がいい
 - ・ 食材高騰のため、献立を変更している
 - ・ タンパク質をとるために大豆ミートを使用している
 - ・ 高騰して使える魚が決まってくるので、献立も限られる
 - ・ デイのない日曜日に使う食材を変えて対応している
 - ・ 食費の改定がない