

第1回 研究会報告

日時：平成27年5月21日（木）午後3：00～5：00

場所：東京都多摩立川保健所 栄養相談室

児童福祉部門・社会福祉、病院部門に分かれ、各テーマについて意見交換を行いました。

研究会は年3回の予定です。

児童福祉部門「食育について」

1. 子どもに対しての食育について 各園の取り組みは？

- 栽培やクッキングなど定期的に行っているが、子どもたちの毎日の食事の様子を見ることを大事にしている。
- だしの飲み比べを行い、だしに砂糖・しょうゆを加え、甘さと塩味の違いを子どもたちに知ってもらおう。
- 5歳児のクッキングのテーマを小麦とし、小麦でできるものを年間通して行う。（ピザやうどんなど）子どもたちの目の前でフルーツを切って提供することも行っている。
- とうもろこしの皮むき、梅干し作り、お月見団子作りなど行っている
- 大豆の栽培を行っていて、もやし、枝豆になる様子を子どもたちに見てもらおう。
- 幼児クラスでは月に2～3回調理実習を行い、ピーラーや包丁の使い方を教えている。豚汁、梅ジュース、カレーなどを作っている。
- 年間通してクラスごとに栄養士の担当を決めて食育を行っている。お月見団子作り、ジュース作り、サンドイッチ作り、りんごの食べ比べなど行っている。

2. 保護者に対しての食育（保護者会で話した内容、質問に対して）

- おたより、レシピ、などの配布。食品のシール貼を親子で行うなど。
- お迎えの際に、食事のことで悩んでいるお母さんとコミュニケーションをとるようにしている。
- 箸を正しく持てない子が多いクラスでは、保護者会の際に保護者に向けての箸の指導を行った。5歳児ではお米を育てていたもので、お米の成長過程を保護者に説明した。お菓子や清涼飲料水の話なども保護者会で話をした。
- 子ども達にスプーンやはしの持ち方をどのように行っているかを、保護者に伝えている。
- 野菜をなかなか食べないという悩みに対しては、少しずつ食べられると思うので、苦手でも食卓には並べるようにしてほしいと伝えている。
- 0歳クラスでは、家でも手づかみ食べをするように声をかけている。保護者会でお箸リレーを行い、盛り上がった。
- 何だろうBOXを大人向けに行ったりもした。保育園でいっしょうけんめい食べているので、家では無理をしないようにと話をした。（食べることを苦手になってほしくないの）
- 給食のサンプルケースに豆知識や情報をホワイトボードに書いている。親子でよく見てくれる。

次回7月17日（金）

①食事展に向けての食育媒体の作成

②各園の食育媒体、お便りの紹介

社会福祉部門、病院部門 テーマ「在宅訪問栄養管理について」

1. このテーマについて年間（約3回位）でどうまとめていくか？

⇒現状の困ったことを挙げてみる（在宅に関連した内容で）

- 在宅ではヘルパーさんが食事作るけど人によって作り方が違うケース多い。
- ヘルパーさんから食事のマニュアルをもらいたいと言われる。
- 仲介でMSWが入っているケースは便利（情報交換の方法）
- どんな情報があると便利かいまいちわからない。
- 作る人が誰なのかによってできることできないことが出てくる。
- とろみのつけ方が分からない人が多い。
- アセスメントの方法・・・家族の人に何を聞くのが要約したものがないかも
- 家族の方は民間療法やインターネット等で情報過多のケースもあり、正しい情報の共有が出来ていない事も多い。

2. どのような内容で研究会のゴール設定していくか？

- 事例発表・・・仮定の個人を設定し事例を作成してみる
- レシピ作り・・・在宅で簡単に作れる栄養レシピなど
- 在宅栄養サマリーの使用、高齢者食形態基準(2012年版)栄養サマリーの使用などが挙げたが、今回は「高齢者食形態基準（2012年度版）栄養サマリー」の使用を実践で利用していく方針で検討した。今回参加メンバーは意識して使用していく。

次回7月17日（金）

「在宅訪問管理栄養士の実際と課題」と題して、講師の先生をお呼びして講習会の予定。