

第9回「すなっく(^o^)」ミーティング 議事録

【開催概要】

- ・ 開催日時：2016年7月12日（火）20時から
- ・ 開催場所：ふれあい歯科ごとうにて
- ・ 参加メンバー：五島先生、登世子先生、志垣先生、板垣先生、後藤さん、安田さん、堂本食品鶴村さん、高瀬
- ・ 付帯資料（前回のレポートなどの記録）

【主な議題】

1. 第3回の料理対決の予定（次回の企画）
2. その他 備考や連絡など

【議事内容】

（次ページ以降に掲載）

【次回予定】

- ・ 次回のすなっくミーティングは 8月3日（水）19時半から ふれあい歯科ごとうにて
- ・ 次回の介護食の料理対決は、9月4日（日）15時から ふぁみりいにて

第9回「すなっく(ˊoˋ)」ミーティング 議事録

1. 第3回の料理対決の予定（次回の企画）

今回は病態食（糖尿病）をテーマに次のような、企画を想定

《開催概要》

- ・日時 9月4日（日）15時から
- ・場所 デイサービスふあみりい
- ・テーマ 糖尿病でも満足メニュー（栄養を制限しながら、食べた満足感があるもの）
- ・対戦者 ヘルパー調理（板垣先生）、冷凍の宅配弁当（日清医療食品）、市販の介護食品（エイヨ+日本介護食品協議会）
- ・料理のカロリーは500kcal 1食あたりの予算は少し高め（700～800円ほど）
- ・参加費 1人あたり1000円を回収し、食材・会場の費用にあてて、残りは留保

《想定する対象者・栄養管理》

- ・対象者：女性70代、糖尿病（2型、インシュリン不使用、ケトアシドーシスなし）、その他（摂食・嚥下の機能低下なし、認知症の症状なし、身長・体重は標準的）
- ・栄養管理（1食あたり）：カロリーは500kcal以下、炭水化物はエネルギーの60%以下、たんぱく質は20～25g前後、その他の栄養や水分の制限は問わず
- ・工夫：栄養を制限しながら食べて満足感のあるもの（キノコ、海藻、こんにゃくなどを使うと良さそう）、糖尿病の栄養管理はカロリー・糖質を抑えるなど、いくつかのアプローチがあるが、対戦する方のメニュー企画によったものでOK

《役割分担》

- ・審査員：医療（これからへ打診）、介護（後藤さん）、栄養（須永さん、南さんへ打診）
- ・司会：湧井さん（もしくは木村さん）
- ・撮影：志垣先生

《オブザーバー（参加者）》

- ・一般の方：家族を介護する方など
- ・介護/医療/媒体関係者：これから打診
- ・その他関係者：

《撮影・記録》

- ・評価方法：審査員による評価（審査員ごとに評価する部分を分けて、独立して評価）
- ・アンケート：来場者による記入（次回から新設）
- ・撮影や動画：志垣先生（前回と同様）
- ・情報発信：新食研HP、介護向けサイト（ケアサポ、たすケアなど）

2. その他 備考や連絡など

- ・ 堂本食品：鵜村さんより、介護食品の紹介、試食
- ・ モッテコ：高瀬より、おやつとレクリエーションの紹介、試食
→いずれも、動画を撮って、新食研のフェイスブックページへ掲載