

第15回「すなっく(^o^)」WG 議事録

【開催概要】

- ・ 開催日時：2016年11月1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、高瀬、堀尾さん
- ・ 付帯資料：次回料理対決の資料

【主な議題】

1. 新食研の勉強会での振り返り
2. 第4回の料理対決の予定

【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 11月24日（木）20時～予定
- ・ 次回の介護食の料理対決は 11月27日（日）15時～予定

「すなっく(〇)」ミーティング 議事録

1. 新食研の勉強会の振り返り

- ・ 今回の勉強会では対決の様子を中心に報告したが、やりましたで終わっている。
- ・ 今後は、そのアウトプットの仕方や発表の仕方、何を出すか踏まえて検討していくべき。
- ・ 目線は在宅の食支援が必要な方で、対決を通じてよかった点や工夫点、良くなかった点や改善点なども、挙げていくべき。
- ・ 調理・提案する側には、調理の工夫点やポイントなど、事前にここを訴求したいところをレシピと一緒に出してほしい
- ・ 参加する側にも、来てよかった点や感想など、挙げてもらい、映像に記録していくのも良い。
- ・ 最終的な見せ方を踏まえて、動画などを撮影していくのがよい

2. 第4回の料理対決の予定

食支援が必要な病態食で、次のような料理対決を予定

《開催概要》

- ・ 日時：11月27日（日）15時から
- ・ 場所：ふぁみりいさんにて
- ・ テーマ：在宅で栄養管理できる腎臓病向けの食事
- ・ プレゼン役：宅配弁当（ヘルシーフード）、介護食品（モッテコ高瀬）、特段の調理調理（ケアエイドパール）
- ・ 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

- ・ 患者本人：女性70代 要介護1、主な疾患：腎臓病（人工透析患者）
- ・ 家族構成：娘

→実際にサービス提供していて、食事の面で悩みがある利用者・家族のケースを想定

■栄養管理（1食あたり）

- ①エネルギー：500～600kcal
- ②たんぱく質：15～18g
- ③リン：たんぱく（g）×15mg以下（約250mg以下）
- ④塩分：2.5g以下
- ⑤水分：500ml以下
- ⑥カリウム700mg以下

《役割分担》

- ・栄養価のチェック：管理栄養士（エイヨから選定し、波多野さんへ打診中）
- 今回は審査員による評価ではなく、栄養士が条件設定した栄養価かどうかチェックして、
その上で参加者全員の投票とコメントによって評価する
- ・司会：堀尾さん
 - ・ミニ講座：板垣先生（腎臓病について事前説明）
 - ・撮影：志垣先生
 - ・現場管理：坪山さん（デイサービスの設備や備品の管理など）

《オブザーバー（参加者）》

- ・一般の方：家族を介護する方など（板垣先生のお知り合いなど）
- ・介護/医療関係者：腎臓病に関わる事業者など（これから案内）
- ・その他関係者：腎臓病の家族会、情報サイトなど（高瀬から連絡打診）

《ミニ講座》

- ・内容：腎臓病について気を付ける栄養管理や食事面の配慮など
- ・担当：板垣先生
- ・説明：料理対決の前に、大型モニターで呈示して参加者にどのような食事・栄養か説明

《進行スケジュール》

次回のWGで調整

《食器などの手配物》

次回のWGで調整

《評価方法》

- ・定量評価：参加者全員による投票（1位を選び）
- ・定性評価：参加者全員によるコメント（一言で短く）

《撮影・記録》

- ・アンケート：来場者による記入（基本的な属性、次回への要望など）
- ・撮影や動画：志垣先生（機材を追加し、参加者のコメント、調理役のプレゼンなどをフォーカスして撮る）
- ・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）