

## 第16回「すなっく(ˆoˆ)」WG 議事録

### 【開催概要】

- ・開催日時：2016年11月24日（木）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、ヘルシーフード福田さん、（堀尾さん）
- ・付帯資料：次回料理対決の資料

### 【主な議題】

1. 第4回の料理対決の予定
2. 料理対決の情報提供や次の展開

### 【議事内容】

（次ページ以降に掲載）

### 【次回予定】

- ・次回の介護食の料理対決は 11月27日（日）15時～予定
- ・次回のすなっくWGは 12月7日（水）19時30分～予定

# 「すなっく(0)」ミーティング 議事録

## 1. 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：冷凍弁当（ヘルシーフード）、介護食品（モッテコ高瀬）、特段の調理調理（ふぁみりい小松さん+板垣先生）
- 詳しくは案内チラシを参照

### 《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
- ・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：8～12g 前後（病態や治療によって変動）
- 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  
：エイヨヘレシピや栄養価の資料を見てもらう事前にチェックしてもらう
- ・料理対決の評価：参加者

→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によって評価する

- ・司会：堀尾さん
- ・ミニ講座：板垣先生、福田さん（腎臓病について事前説明）
- ・撮影：志垣先生、豊原さん（カメラマンとインタビュアー）
- ・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）
- ・受付：後藤さん（参加者の受付、参加費、ネームプレートなど）

### 《オブザーバー（参加者）》

- ・一般の方：家族を介護する方など（参加できる範囲で）
- ・介護/医療関係者：腎臓病に関わる事業者など（ヘルパー、栄養士など）
- ・その他関係者：腎臓病の家族会（NPO腎臓サポート協会）、情報サイトなど（じんラボ）、介護サイト（ケアサポ）

### 《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、福田さん
- ・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  
→詳しくは別紙の資料を参照

### 《進行スケジュール》（下記は想定で、当日の状況に応じて変動）

- ・会場のオープン : 14:00
- ・準備・手配する人の会場入り : ~14:45（参加する人に応じて）
- ・その他の人の会場入り : ~14:55
- ・対決のスタート（最初に司会からのあいさつ、ミニ講座）: 15:00~15:15
- ・対決の調理（3者同時に調理）: 15:15~16:15
- ・対決の試食・評価 : 16:15~16:30
- ・対決の結果発表・総評（記念撮影）: 16:30~17:00
- ・事後の片付けなど : 17:00~17:30
- ・会場退出 : ~18:00

### 《調理・食器》

- ・調理する料理の分量：3人分
- ・使用する調理器具、食器類：ふぁみりいさんからお借りして、その他に必要な物は持ち込み  
一鍋や調理器具は、登世子先生からお借りする

### 《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：すなっくメンバー以外の参加者によるコメント（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、豊原さん（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インタビューして撮る）
- ・情報発信：新食研HP、介護向けサイト（ケアサポ、じんラボ、NPO腎臓サポート協会など）  
（その他備品）：ネームプレート、領収書、賞状