

第20回「すなっく(^o^)」WG 議事録

【開催概要】

- ・開催日時：4月3日（月）19時30分から
- ・開催場所：ふれあい歯科ごとうにて
- ・参加メンバー：登世子先生、志垣先生、板垣先生、後藤さん、ヘルシーフード福田さん、スタッフさん、高瀬
- ・付帯資料：腎臓病食の資料、冷凍の宅配弁当の試食など

【主な議題】

1. すなっくWGの目的と活動の再設定
2. 腎臓病の食事・栄養の講座と実践

【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5月15日（月）19：30～予定
- ・次回のすなっくの取組はミニ講座＋試食ラボを予定（詳細は随時）

【参考画像】

ヘルシーフード：福田さんによる、冷凍の宅配弁当の試食



調理の様子や解説コメントなどは、後日の動画アップにて紹介予定

1. すなっくWGの目的と活動の再設定

最近の活動だと、腎臓病の議論が多くなってきたので、あらためてすなっくWGの目的と活動を次のように再設定する

- ・対象：在宅で食支援が必要な方（食機能の低下や病態向けの栄養制限の方）
その方・家族に接する専門職（特に普段接するヘルパー）
- ・目的：介護食のテーマに応じた、いろいろな調理方法やアレンジを
実践・評価・発信して、在宅でできる、食のバリエーションを広げる

そのため、分かりやすい活動として、これまで、介護食の料理対決やミニ講座、試食会などを実施してきた。

加えて、新食研の中でも、すなっくWGならではの良さがある

- ・食支援が必要な方に、食べるものから実践できて、
- ・いろいろなテーマや調理方法・プレイヤーに、対応できる
- ・WGの様子や評価を記録して、情報発信できる

そのため、今後の方針でも基本は従来のみで、次のように2つの構成を組み合わせる展開していく

①共通の話題にできるミニ講座

- ：介護食を必要とするテーマに応じて、基本的な知識と解説を伝え、
それを見た専門職同士が議論や連携の相談ができるもの
- あまり学術的にならず、分かりやすい解説で、何回かに分けて
ショートストーリーで伝えるもの

腎臓病であれば、

- ・腎臓の機能・役割
- ・腎臓病の原因、メカニズム、タイプやステージ
- ・腎臓病の治療や予防・透析
- ・腎臓病で気を付ける食事・栄養など

②WGでの試食ラボ

: 介護食のテーマに応じた、いろいろな調理方法やアレンジをすなっくWG内で調理・試食・評価して、その情報を編集してWEBで発信する

ーこれも分かりやすい解説で、何回かに分けて、試食・プレゼンして伝えるもの

ーさらに、これができる専門職や商品注文ルートの紹介など、連携できるものが望ましい

腎臓病であれば、

- ・低たんぱくの主食を使った、お寿司や麺類
- ・低たんぱくの宅配弁当
- ・その他、かんたんに活用できる食品など

これらを揃えていけば、在宅で普段接する専門職（特にヘルパー）に、食支援が必要な方を見つけてもらい、専門職につなげることや、結果的に食のバリエーションを広げることになりうる
→最終的にすなっくWGの目的に沿ったものになる

2. 腎臓病の食事・栄養の講座と実践（見つける・つなげるアイデア）

次回のすなっくWGでは、引き続き腎臓病をテーマに、ミニ講座と実践するラボを展開していく。

①共通の話題にできるミニ講座

: 板垣先生と福田さんですり合わせをして、腎臓病の基本的な知識と解説を目次としてリストアップしてもらい、何回かに分けて、ショートストーリーで伝える

②WGでの試食ラボ

: 腎臓病向けの調理方法やアレンジをチャプターに分けて、これまでも実践した、お寿司や麺類、弁当の動画を編集してWEBに掲載する（これもショートストーリー）

: 他にも腎臓病向け、在宅向けにおすすめのものや、紹介したいものがあれば、追加で実践・評価していく
ーさらに、これができる専門職や商品注文ルートの紹介

上記のものフォーマット形式として展開していけば、

- ・腎臓病の次に、別の食支援が必要なテーマの取組
- ・フォーラムで告知、発表する情報の採録

にもなりうる。

昨年実施していた、料理対決のイベントは時間や手間、協力先の手配などが
必要なため、ミニ講座とラボをシリーズ展開していき、年に1-2回の
機会に、そういったイベントとして発表するのも良い

次回の予定

- ・日時 5月15日(月) 19:30~
- ・場所 ふれあいごとう歯科にて
- ・内容 腎臓病をテーマに、ミニ講座と試食ラボの形式で打ち合わせ