

第21回「すなっく(^o^)」WG 議事録

【開催概要】

- ・ 開催日時：6月30日（金）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、後藤さん、ヘルシーフード福田さん、高瀬
- ・ 付帯資料：新食研フォーラムの資料

【主な議題】

1. 新食研フォーラムでの発表やブース
2. 今後のすなっくWGの取り組み

【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7月25日（火）20時～予定
- ・ 新食研フォーラムでの活動は、ブースでの試食を予定
- ・ 次回のすなっくの取り組みテーマは嚥下向け内容を予定（詳細はこれから）

1. 新食研フォーラムでの発表やブース

- ・すなっくの目的である、食支援が必要な方に食事や調理のバリエーションを広げる提案機会になるので、すなっくのブースを出して、調理の実演と試食の提供を行う
 - ・ただし他にも多数のブースがあり、使用するスペースやかけられる人員も限られるので、コンパクトに特長を絞り込んで、パッと配って、見てもらう、試食してもらうなどかんたんなものに限られる
- イメージ的には、スーパーのタイムセールのように、パッと集めて配る

《ブースのスペースと人員》

- ・スペース：新食研ブースの中の机半分ほど
- ・人員：ヘルシーフード福田さん（調理実演）、後藤さん（呼び込みや試食配布）

〈ブースでプレゼンする内容〉

- ・腎臓病向けの食事に絞って、低たんぱくの主食を使った手軽にできるお寿司など（調理や試食の制約もあるので、作り置きしたものを数量限定で配布する）
- ・メニューは太巻き15本、かっぱ巻き10本、おしんこ巻き10本で約120食分

〈チラシで配る内容〉

- ・すなっくのWGの紹介、ブースでの試食告知
 - ・腎臓病向けの栄養管理や、低たんぱく食のお寿司の工夫やコツなど
- ⇒A4裏表で作成し、事前にフォーラムのプログラムや配布冊子へ入れ込む

〈ポスターで掲載する内容〉

- ・すなっくのWGの紹介、ブースでの試食告知
 - ・これまでの料理対決や試食会の代表画像、WEBのリンク先
- ⇒大型サイズで出力して、ブースの動線（フロア入口など）へ掲出する

〈スライドで呈示する内容〉

- ・すなっくのWGの紹介、ブースでの試食告知
- ⇒フォーラムの休憩時間中に、スクリーンで呈示して、ブースフロアを紹介する

〈その他備品やアイデア〉

- ・試食向けの小皿や箸、減塩しょうゆ、ゴミ袋、手袋など
- ⇒ヘルシーフード福田さんを優先に、手配をお願いする
- ・来場者が撮影してSNSに挙げる、記念ボードのようなものがあったら面白い
- ⇒フェイスブックやインスタグラムによくあるボードを、DIYが得意な山上さんをお願いできないか

〈今後の手配〉

- ・試食品の手配：ヘルシーフード福田さん
 - ・チラシやポスター、スライドの原稿：高瀬
 - ・呼び込みトーク：後藤さん
- 次回のWGで素材や情報を集めて、フォーラムまでに手配していく

2. 今後のすなっくWGの取り組み

- ・当面はフォーラムの準備を優先して、他にも食支援が必要なテーマで、食のバリエーション提案につながるものを検討していく

- ・嚥下食であれば、特段の調理でも対応ケースがあり、介護の現場でとろみ剤の調整が難しいなど、話を聞く

→次回のWGでも情報を集めて、次回の取り組みテーマなどを検討していく