

第 30 回 「すなっく(ˆoˆ)」WG 議事録

【開催概要】

- ・ 開催日時：4月26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：登世子先生、後藤さん、板垣先生、ライフデリ：村田さん、小野さん、高瀬
- ・ 付帯資料：スナック企画の記録、レポート資料など

【主な議題】

第2回食支援スナックの開催概要

第2回食支援スナックの告知や手配、連携など

（詳しくは次ページ以降へ）

【次回予定】

- ・ 次回すなっくのWGは、6月4日（月）19時30分から、ふれあい歯科ごとうにて
- ・ 次回すなっくの取り組みは、食支援スナックを開催：6月15日（金）19時30分～21時に、戸山団地などの会場を想定
- ・ そのための手配や連絡は、他WGにも協力を打診予定

【参考情報】

- ・ 次回の食支援スナックでは、新宿ならではの戸山団地のNPO法人ルーツ支援センターを借りることも打診する（管理者の加藤さんへあらためてご相談）

第2回食支援スナックの開催概要

：次回も同じテーマ（内容）を扱い、より広く知ってもらい、来た人に明日から参考にできる情報・体験を提供していくため、あらためて開催概要を決定する

→すなっく WG の原点に戻って、誰でも間口を広く、まずは楽しく知ってもらい、いろいろな情報や体験のバリエーションから、食支援へ意識を向けてもらう方が良い

- ・ 題名：食支援スナック@新宿戸山団地
- ・ 目的：一般の方向けに、嚙下困難者向けの食事（とろみ）やリスクを知ってもらい、普段の食事や業務に活かせる情報や体験を提供する
 - －あくまでスナックなので、気軽に話しやすい雰囲気づくりにする
- ・ 日時：6月15日（金）の19時30分から21時予定（約1.5時間ほど）
- ・ 場所：（要検討）新宿ならではの戸山団地、ゴールデン街、ふれあい歯科ごとうなど
 - －候補としては、戸山団地のNPO法人ルーツ支援センターを借りることも打診し、そこが難しければ、都営百人町アパートの集会室、ふれあいごとう歯科なども検討
- ・ 対象は、一般市民、専門職のだけでも可
 - －このすなっく企画やテーマに興味がある方であればだれでもOK
- ・ 人数規模は参加者10～15名想定
 - －運営スタッフはすなっくメンバーの7～8名想定
- ・ テーマは嚙下とトロミ材
 - －誰にでも飲み込みづらいことを気してもらい、納得・実感できる情報や体験
 - －飲み込みづらくなるメカニズムや、とろみの必要性などを簡単な話題として盛り込む
 - －自由に飲食しながら話せる、相談できるフリートークも想定
- ・ 参加費用は一人1,000円
 - －最低限の実費にかかる金額を回収する
- ・ その他備考：参加者には事前に撮影、記録の了承を得る（媒体などに紹介されるため）
- ・ その他意見やアイデア
 - －新食研の他WG（コラクリ、ソデプス、エイヨなど）に連絡して、告知・集客案内するのも良い
 - －会場となる団地の回覧板や掲示板などで、告知・集客案内するのも良い

第2回食支援スナックの告知や手配、連携など

：次回の開催に向けて告知や準備、連携先を洗い出して、必要な手配を着手していく

- ・告知：チラシ、WEB、SNSなど（高瀬で原稿を作成してWGメンバーでチェック）
- ・運営：ママ役（後藤さん+後藤さやかさん）、司会（高瀬）、説明役（國井さん、福田さん、板垣先生）、買物・調理補助（登世子先生、後藤さん+後藤さやかさん、ライフデリ村田さん）など
- ・演出：内装、照明、音楽、その他演出など（次回の打ち合わせにて）
- ・記録：動画（ライフデリ小野さん）、静止画（志垣先生）など
- ・媒体：下平さん、菊池さんなど
- ・連携：他のワーキンググループ（コラクリ、ソデプス、エイヨなど）や団体（他の介護スナックの団体）など
 - 外部に協力依頼するものや、告知・案内するものがあれば、まずは打診から着手する

■お通しメニュー（前回と同様のものを想定）

- 1品目：「クラッカー+水」と「クラッカー+トロミ付きの水」の違い
- 2品目：「ごま+水」と「ごま+トロミ付きの水」の違い
- 3品目：「カステラ+水」と「カステラ+牛乳」の違い

■アラカルトメニュー（次回のWGで詳細メニューを検討）

想定品目：EN 大塚製薬「あいと」

—おかず商品に人気の献立を、川脇さんにて手配する

想定品目：ヘルシーフード「ごはん商品」

—摂食嚥下に配慮されたものを、福田さんにて手配する

想定品目：ライフデリ「宅配弁当」

—摂食嚥下に配慮されたものを、村田さんにて手配する

想定品目：手作り料理（要確認）

—前回と同様であれば、板垣先生と後藤さんのもの（要確認）

想定品目：ニュートリー「デザート商品」

—摂食嚥下に配慮されたものを、國井さんにて手配する

■ドリンクメニュー

- ・アルコールではビール、ワイン、日本酒 or 焼酎を、近場のお店で手配する
- ・ノンアルコールでは、ウーロン茶、オレンジジュースを、近場のお店で手配する

■その他の手配

- ・食器類（紙皿、コップ、割りばし、ナプキン、スプーン）
- ・ゴミ袋類（買物袋を流用して手配する）
- ・テーブルウェア（テーブルクロスやランチョンマットなど）
- ・音声や画像関連（BGMやライティング、静止画と動画の撮影）
- ・案内・告知物（チラシ、看板、お品書きなど）

