

## 平成28年度 医療職域協議会研修会の報告

医療職域協議会では、当会の賛助会員である東北電力株式会社様のご協力により下記の内容で研修会を開催いたしました。

- \* 開催日時 : 平成28年8月25日(木)午後1時30分より午後5時まで
- \* 場所 : 学校法人 永和学園 日本調理技術専門学校
- \* 参加者 : 22名
- \* 内容 : 嚥下調整食 大量調理施設での展開例
- \* 講師 : 日本調理技術専門学校 介護食指導員 大津恵一郎先生

### 調理実演献立

◎玉葱とじゃが芋とエノキ茸のスープ  
嚥下調整食分類2013 コード 2-1



◎野菜はんぺん 海老味噌ソース掛け  
嚥下調整食分類2013 コード 2-2



◎豚もも肉の柔らか照り焼き  
嚥下調整食分類2013 コード 3



◎豆乳ときな粉のブラマンジェ 黒蜜かけ  
嚥下調整食分類2013 コード 1t



### 参加者の感想

- ・栄養指導を実践する中で、患者さんの高齢化に伴う、食事療法以前の「食べる事」に対する問題が出てきており、栄養状態低下にもなっています。  
今回、食べやすい食事の知識を教えて頂きありがとうございました。(クリニック勤務)
- ・嚥下食を作る際の調理器具の使い方及び、  
味のバリエーションの広げ方、盛り付け方、とろみ剤の活用等を  
学ぶことができとてもよかったです。
- ・急性期病院においても嚥下食を必要とする患者は増えると思われているので今回の研修内容を現場に生かしたい。



大津先生には、美味しく食べてもらうことの大切さを教えて頂きました。ありがとうございました。