

12/6 (火) AB ブロック合同研修アンケート結果

1. 栄村商店より

- ・今後使ってみたい商品がいくつかありました。
- ・試食があるので参考になりました。
- ・マルハニチロさんの試食はやさしい素材にしっかりと素材そのものの味がしていた。具なしの味噌汁を召し上がっている方にも使えると思いました。ヤマサさんのデザートベースは以前に使用したことがありバリエーションも豊富なためおやつやデザートを1品付けたい時には使えると思います。
- ・デザートベースを委託さんに提案してみようと思いました。マルハニチロさんの刻み食は今後の種類増加を期待します。
- ・多種多様なソフト食の進展を伺えました。
- ・新商品がこれからのメニュー作りに役立ちそうであった。
- ・ヤマサがデザートベースを扱っていることを知り参考になった。
- ・マルハニチロさんの紹介はとても参考になりました。
- ・ヤマサからデザートベースが出ていることを知らなかった。
- ・試食をさせていただき、それぞれの特性がわかり参考になった。
- ・とても勉強になりました。美味しかったです。
- ・環境が整ったら使いたいですね。
- ・委託が入っているため私たちだけの意見では決められない。

2. 八尾彦青果店より

- ・当施設でもカット野菜を使用しています。大きさがそろって仕込みも楽です。
- ・八尾彦さんのカット野菜を使用しており、形が統一されているので作業の短縮と利用者からの大きい、小さいといった声が少なくなったように思います。
- ・冷凍でなく真空で新鮮さを保つことに驚きました。
- ・カット野菜を扱っている業者がいることを初めて知り参考になった。
- ・人手不足は大きな課題のためカット野菜は参考になった。
- ・委託さんのセンターから商品を入れているため実際取引はできない。
- ・冷凍ではない生のカット野菜、とても良いと思います。
- ・委託業者以外にカット野菜を取り扱っている業者を知れてよかった。
- ・鮮度の良さに感動した。
- ・見ただけで素材良いしおいしそうと思ったが、平塚までは来てくれないだろうし、委託業者を入れているので、委託との契約を解除しないと無理だなと思いました。
- ・食材購入は委託なので施設側では購入しない。

3. 林兼産業より

- まだソフト食は対応していなくて、刻み食を提供していますが刻み食の作り方もいろいろ問題があるようです。コスト面が合えば今回ご紹介頂いた食材も使用してみたいです。
- ソフト食作成のテクニックが参考になりました。鳥の照り焼きがおいしかったです。
- ソフミートは絞ったり、形成も簡単にできる点が良いと思う。素材の味もしっかりしており、おいしかったです。ムースのような形態は熱に弱いと思っていましたが、天ぷらが出来る点に驚きました。
- 林兼産業さんの和菓子は施設でも使っており、大変好評です。ソフミートの種類が増えていることに驚きました。
- ソフミートは簡単に作れるのが魅力だった。
- ソフミートがとてもおいしかった。
- ソフミートは知っていましたが調理方法を知ることができ参考になった。
- ソフト食の作り方が参考になった。
- ソフミートを使用しているが 500gだと使いにくく 300gがあればいいのにと考えています。
- 今後取り入れたいソフト食の参考にします。
- カステラがパサついておらず食べやすいことに驚いた。
- とても勉強になりました。
- 環境が整ったら使いたいです。

4. グループワークについて

- 実際のお話で細かなことを聞くことができました。
- 日ごろミールラウンドを行っていて皆さんいろんな悩みがあることが分かりました。看取りについては自分の所は行っていませんが、今後行う予定なので色々と話しを聞いて参考になりました。
- 各施設で取り組んでいることが今後の業務に生かせると思いました。経口維持と移行加算について内容の濃い話合いができたと思います。
- 常日頃疑問に思っていたことを他施設にぶつけ、その解答を得られたことがとてもよかった。
- いろいろな施設の計画書を見れて良かった。
- 他施設の方と情報共有が出来て良かったです。
- 情報交換がたくさんできて参考になりました。
- 実地指導後のもやもやが解決しました。
- 他施設の方のお話を聞いたことが良かった。
- 話合い出来て良かったです。
- 経口維持についていろいろなやり方の施設があり参考になった。
- 具体的に声が聞いて参考になりました。
- 充実しており、自信ができました。
- とても勉強しました。

5. 研修会全体へのご意見

- ・グループ内からも3人参加し今後の情報共有として役立てると思います。
- また他の法人の方とも多く話が出来て良い研修となりました。ありがとうございました。
- ・看取りについての講義をしてほしい。
 - ・試食があってわかりやすかった反面、若干気持ち悪くなりました。
 - ・商品紹介が多すぎる、全体的に部会自体にしまりが無い。各施設栄養士が困っていることを解決したりスキルアップしたりするのが部会の役割では。
- 貴重な時間を割いて皆来ているのに1時間以上もメーカー紹介されては辛い。
- もっと栄養士同士が連携しあうための名刺交換会や嚥下困難者の症例検討、グループワークや困りごと解決のためのQ&Aなど部会がやらなくてはならないことはたくさんありますよ。今後に期待！部会がどこに向かっているのか不明。
- ・商品サンプルもグループワークもとてもよかったです。
 - ・研修会を開催して頂きありがとうございます。今後ともよろしくお願いします。
 - ・参加して良かったと思える内容でした。
 - ・いつもありがとうございます。
 - ・とても良かったです、役員の皆さまありがとうございました。
 - ・とても良い企画をいつもありがとうございます。
 - ・茅ヶ崎では遠いので横浜がいいです。Bブロック研修会ならまだしも全体なら横浜のほうが良いと思います。
 - ・経口維持加算について他のホームのやり方等参考になってありがとうございました。
 - ・次のテーマが楽しみです。
 - ・大変勉強になりました、ありがとうございました。