

## 令和 元年 5 月 23 日 (木) A ブロック研修 アンケート集計

☆テーマ：「嚥下困難者の在宅復帰に向けて、嚥下調整食の作り方を学ぼう」

講師 SOMPO ケアフーズ (株)

栄養管理部部長 博士 (食品栄養科学)・管理栄養士 麻植 有希子先生

協力 キッセイ薬品工業 (株) ヘルスケア事業部 中沢尚武氏

今回の調理実習について

とても参考になった	14 人
参考になった	2 人
あまり参考にならなかった	0 人
参考にならなかった	0 人
未回答	5 人

### 感想等

- ・実際に作って食べ比べることで違いがわかり参考になりました。
- ・嚥下調整食をつくる用の粉製品の種類とその特性を知ることができ良かったです。  
委託出身の身なので厨房の気持ちも分かりますし、施設栄養士がすべきことも分かりますので、協力しあっていきたいと思えます。
- ・粉を間違えないように必死でした。計量してしまえばすぐにできてとても参考になりました。
- ・学会分類を意識しながら試食することで、自分の施設との差を知ることができました。  
一定の形態で作ることが課題になっていたので参考になりました。  
嚥下調整食であってもおいしく作れると感じました。
- ・委託会社の人員不足もあり、取り入れることが難しいですが、今回参加したことで今後取り入れる時に活用したいです。
- ・粉の種類が沢山あり、作成するのにとまどいました。  
麻植先生のお話、とても分かりやすく有難うございました。
- ・委託が入っているため、なかなか自分で作る機会がなかったが、理解を深める事ができました。
- ・普段調理をしないのでとても刺激的でした。  
ピラミッドごとの食形態を並べて食べられてよく理解できました。
- ・調理実習、とても新鮮でした。ありがとうございました。
- ・補助食品の使い方の参考になりました。今まで今回のような種類を使ったことがなかったです。
- ・学会分類 2013 の物性がよく分かった。  
持ち帰り委託と調整し、ご利用者の為に良い食事を提供したい。

- ・パウダーの使い分けが難しく現場では2つが現実的かなと感じました。  
在宅に帰る方へは非現実的な気がしたので、在宅での食事に関しても探っていきたいと思います。
- ・テーマが「在宅復帰に向けて」だったので、在宅でできる嚥下調整食をもっとお伝えいただけるとありがたいです。食事は毎日のことなので、家族が「これならできそう」と思ってもらえる内容を今後管理栄養士は求められると思います。
- ・事前準備などありがとうございました。実際に作成してみて、これだけ前もって準備をしてくださっていてもやはり作るのが大変だと感じました。そもそも在宅で嚥下調整食を「作ること」は求められているのか？と思ってしまいました。
- ・皆さんと一緒に調理ができ楽しく学べました。  
やはり粉の種類が多いのでやや混乱してしまいましたが、慎重にしなければならないと痛感しました。ありがとうございました。

#### **栄養部会、研修会へのご意見**

- ・とても勉強になった研修会でした。
- ・いつもありがとうございます。
- ・在宅で簡単に作れるレシピ。
- ・毎回参加をしなければと思うテーマでの勉強の機会を頂き、本当に有難く思っています。