

## 平成29年度第2回栄養部会研修会レポート

記録者 介護老人保健施設 なでしこ 青木 麻紀子

研修日時：平成29年11月4日（土）10：00～14：30

研修場所：山口県総合保健会館 栄養指導室 第2研修室

研修内容

10：00～12：00

講演及び調理実習 「災害時の食・栄養管理について」

講師：日本栄養士会災害支援チームリーダー 岡野倫子 先生

いつ起こるかわからない災害。災害時の食事を施設等でどのように対応したらよいかを実習を交えながら教えていただいた。パッククッキングは少量かつ衛生的に調理する事ができ、個別対応にも適していると思った。JDA-DAT という組織の取り組みについても説明していただき、災害時の栄養管理についても考えていく必要があると思った。

調理実習は6つのグループに分かれて1日分の食事の調理実習を行った。

朝食：ロールパン、イチゴジャム、ほうれん草の卵とじ、みかん、牛乳

昼食：リゾット、鶏肉のカレー煮、小松菜ともやしの浸し

夕食：ご飯、鯖のみそ煮、南瓜のそぼろ煮、胡瓜とキャベツの浅漬け

おやつ：蒸しパン（レーズン入り）、プリン

太字のものを6～7人のグループで担当を決めて実習し、出来上がったものをみんなで試食した。少量の調味料、湯煎で簡単においしく作ることができた。



13：00～14：00 講演 「老人保健施設における災害時の取り組み」

講師：アルファフーズ（株） 吉岡慎司 先生

災害時の高齢者関連施設などの事例（近年の熊本地震等）を基に備蓄食の有効活用の仕方等を教えていただいた。実際に被災された方の食事を提供する際に困ったこと・体験談や、備蓄食に求められる条件（①保存性②簡便性③経済性④可食性⑤食品としての価値）や備蓄食の問題点や課題点は特に参考になった。また、アルファフーズさんの UAA 食品は常温長期保存可能でそのまま食べられるおいしい食品であることや、持病などのある方にも対応しているものもあり、被災・復旧状況に応じた非常食の献立例を交えて商品紹介や試食もさせていただいた。災害時の食事提供の際のマニュアルの整備（献立や保管方法、提供方法）や施設全体での確認・見直し等が重要であると思った。

