

平成 29 年 11 月 7日

(公社)埼玉県介護老人保健施設協会
会長 小川郁男 様施設名 介護老人保健施設 みどうの杜
氏名 和多 勝弘

研 修 会 報 告 書

研修会名	第3回栄養関係職員研修会				
日 時	平成29年11月2日(木) 10:00~16:00				
会 場	埼玉県県民活動総合センター				
講 師	上尾中央総合病院 摂食・嚥下障害看護認定看護師 山下 里美氏 株式会社ふくなお 株式会社フードケア 愛知学院大学 心身科学部 健康科学科 講師 牧野 日和先生				
参加人数	77名(研修委員含む)				
研修委員 (氏名・施設名)	野村 知恵子/あげお愛友の里 山崎 綾/三郷ケアセンター 石井 亜由子/高齢者ケアセンターゆらぎ 村松 昭信/鶴寿の里ナーシングホーム 谷田 英律/しょうわ 和多 勝弘/みどうの杜				
研修会のテーマ	午前講義『食事から始めよう。地域連携』 午前調理実習『かんたんやわらか食』 午後講義『その食形態は対象者の口に合っていますか?』				
研修会の評価	アンケート回収枚数	69 枚	3. グループワーク	4.1 / 5	
	1. 研修内容と目的の一致	4.6 / 5	4. 研修会の進め方	4.3 / 5	
	2. 講義に対する評価	①	4 / 5	～総合評価点～	22 / 25
		②	5 / 5		
③		/ 5			
④		/ 5			
総 評	<p>今回の研修会は「摂食・嚥下」をテーマに研修を開催させて頂き、栄養関係職員研修会の新たな取り組みとして、調理実習を組み込んだ。午前中は講義と調理実習の2班に分かれ、講義班は上尾中央総合病院から摂食・嚥下障害認定看護師の山下里美氏をお招きし、地域連携をテーマに講義、グループワークを実施した。研修参加施設ごとの食事形態を学会分類2013のピラミッドを当てはめ、各施設ごとの食事形態の種類、呼び名が違う事に皆、驚きと発見があり、改めて食事形態と名称のギャップを身を感じる内容であった。</p> <p>調理実習班は(株)ふくなおと(株)フードケアの2社共同による学会分類2013の各コード分類に合わせた内容のお弁当を作成した。</p> <p>午後は愛知学院大学より牧野日和先生をお招きし、午前中に作成したお弁当、ハッピーターン、パン粉、お粥ゼリー、ミキサー、とろみ付き飲料等を用いて摂食・嚥下の仕組み、各コード分類食品の判別方法についての実演を交えた講義をして頂き、わかりやすく学ぶ事が出来た。日常の業務でなかなか気付けない部分を聞く事が出来、充実した内容であった。</p> <p>第3回の研修を終え、アンケートの結果の通り、研修参加者の方々からの高評価を頂いた。</p> <p>午前、午後どちらも明日からの業務に活かせる内容であった為、実用性の高い研修会でもあったと思われる。来年度も栄養関係職員研修会を通し、皆様の業務に活かせる内容を企画していきたいと思っております。</p>				

* アンケート結果の詳細については、別紙添付資料「研修会アンケートのまとめ」を参照。