

福祉部会情報交換会報告

日 時 2025年12月7日（日）13：00～14：30

講 師 福祉部会 阿部 茉莉氏

日本の近々の課題は高齢化社会であり、社会全体で支え合う仕組みとして、介護保険が創設されたが、基本的な考え方に「自立支援」がある。自立のために、運動や食事を強化する必要性が云われ、福祉部門の中でも、高齢者施設が先陣を切って、より強化した栄養管理を行うことが求められている。また、法令でも自立支援の必要性が云われているが、対象者が違っても、福祉の食事に対する基本的な考え方は同じである。

講師は、入居者 100 名の特別養護老人施設で勤務されており、日常の業務内容についてお話頂いた。給食および栄養管理業務（栄養ケアマネジメント）、加算にかかる業務（経口維持・移行加算、褥瘡マネジメント加算、退所時栄養連携加算等）や、委員会活動（栄養、虐待、褥瘡、災害対策等）にも多く携わられ、中でも、災害対策の BCP として、インフラ停止時（台風による電気停止等を想定）の対応訓練をされた際の流れや予定献立・備蓄出入表をご提示頂いた。訓練後、α化米は利用者の意見により止めることになったこと、ミキサー粥作成は温かいお湯より常温の方が適していたこと等、貴重な情報をご講義頂いた。

また、昨年の保健所による実地指導時の助言（減域食は 1 日毎 6g 未満の塩分が判る帳票が必要、退所時栄養情報連携加算は項目さえ十分であれば様式にこだわらなくて可、等）についてもご講義頂いた。

施設での食事提供で、たこ焼きやいか焼き等、高齢の方には硬さによる注意が必要な食事を、既製のやわらか食を利用して行事食で提供されたことで、食べていただきたいものを召し

上がって頂く、という試みも実践されているとのことでした。

参加者からの質疑では、ケアハウスと特養で同じ調理場で食事を作っているが、各々で適した献立の違いに悩んでいる、との質問があった。

病院と特養または老健併設をしている施設では、病院の軟菜食を施設に展開し、揚げ物だけ入れる、または油物、麺類、香辛料等は入れ、硬さに留意する、ということや、施設ではおやつ、および月 1 回行事食を実施、心臓食に対しては内容を確認する等の回答があった。

次に、食材の価格高騰対策についての質問では、費用は月によりメリハリをつける、年間で計画を立てる、主食のパンの種類を変える、おやつを出来るだけ手作りにする、価格を抑えた同じような栄養価の食材を使ったり、主食や汁物に食物繊維や鉄、プロテイン等を添加して献立にも載せる、と様々な工夫で対応されているとのことであった。

また、日本栄養士会の研修システム「manaable(マナブル)」や、会員限定の福祉向けオンライン コミュニティサロン（毎月 1 回木曜 20 ～ 21 時）についても紹介頂いた。

今後の研修受講に生かしていきたい。

（文責 福祉 稲垣絵美）