

第10回 「すなっく(^o^)」ミーティング 議事録

【開催概要】

- ・開催日時：2016年8月3日（水）19時半から
- ・開催場所：ふれあい歯科ごとうにて
- ・参加メンバー：五島先生、登世子先生、板垣先生、志垣先生、後藤さん、清谷さん、日清医療食品：柴崎さん、高瀬
- ・付帯資料（前回評価シートなどの資料）

【主な議題】

1. 第3回の料理対決の予定（次回の企画）
2. 新食研の勉強会での発表
3. その他 備考や連絡など

【議事内容】

(次ページ以降に掲載)

【次回予定】

- ・次回のすなっくミーティングは 8月31日（水）19時半から ふれあい歯科ごとうにて
- ・次回の介護食の料理対決は、9月4日（日）15時から ふあみりいにて

第10回 「すなっく(^o^)」ミーティング 議事録

1. 第3回の料理対決の予定（次回の企画）

次回は病態食（糖尿病）をテーマに次のような、企画を想定

《開催概要》

- ・日時 9月4日（日）15時から
- ・場所 デイサービスふあみりい
- ・テーマ 糖尿病でも満足メニュー（栄養を制限しながら、食べた満足感があるもの）
- ・対戦者 特段の調理（板垣先生+神岬さん）、冷凍の宅配弁当（日清医療食品：柴垣さん+坪山さん）、市販の介護食品（清谷さん+日本介護食品協議会）
- ・料理のカロリーは500kcal 1食あたりの予算は少し高め（700円）
- ・参加費 1人あたり1000円を回収し、食材・会場の費用にあてて、残りは留保

《想定する対象者・栄養管理》 代表的な高齢者の糖尿病を想定して企画

- ・対象者：女性70代、糖尿病（2型、インスリン不使用）、
その他（摂食・嚥下の機能低下なし、認知症の症状なし、身長・体重は標準的）
- ・栄養管理（1食あたり）：カロリーは500kcal以下、炭水化物はエネルギーの60%以下、たんぱく質は20～25g前後、その他の栄養や水分の制限は問わず
- ・工夫：栄養を制限しながら食べて満足感のあるもの（キノコ、海藻、こんにゃくなどを使うと良さそう）、糖尿病の栄養管理はカロリー・糖質を抑えるなど、いくつかのアプローチがあるが、対戦する方のメニュー企画によったるものでOK
- ・備考：糖尿病の場合、ごはんを抑えるだけでも栄養制限になる

《進行スケジュール》 （下記は想定で、当日の状況に応じて変動）

- ・会場のオープン：14:00
- ・準備・手配する人の会場入り：～14:45 （参加する人に応じて）
- ・その他の人の会場入り：～15:55
- ・対決のスタート（最初に司会からの説明、あいさつ）：15:00～15:15
- ・対決の調理（3者同時に調理）：15:15～16:15
- ・対決の試食・評価：16:15～16:30
- ・対決の結果発表・総評：16:30～17:00
- ・事後の片付けなど：17:00～17:30
- ・会場退出：～18:00

《調理・食器》

- ・調理する料理の分量：3人分
- ・使用する調理器具、食器類：ふあみりいさんからお借りして、その他に必要物は持ち込み

《役割分担》

- ・審査員： 医療（溝尾先生もしくは木下先生）、介護（後藤さん）、栄養（須永さんもしくは南さん）
- ・司会： 湧井さん
- ・撮影： 志垣先生

《オブザーバー（参加者）》

- ・一般の方：家族を介護する方など：栄養指導をしている家族で興味があれば参加
- ・介護/医療関係者：これから案内告知して問い合わせ待ち
- ・その他関係者：ケアサポ下平さん、たすケア黒田さんへ打診

《撮影・記録》

- ・評価方法：審査員による評価（審査員ごとに順位評価で評価時間を短く）
- ・アンケート：来場者による記入（次回から新設）
- ・撮影や動画：志垣先生（前回と同様）
- ・情報発信：新食研HP、介護向けサイト（ケアサポ、たすケアなど）

2. 新食研の勉強会での発表

- ・次回予定
- ・想定内容
- ・準備・手配など

3. その他 備考や連絡など

- ・
- ・