

1 凍結含浸セミナー&導入施設見学会 後援

日 時：平成27年10月1日(木)、2日(金) ※ 両日とも12:00~16:00で同内容
 場 所：(社福)神聖会 特別養護老人ホーム アンスリール (千葉県白井市神々廻 1889-2)
 主 催：(一社)凍結含浸やわらか食を普及する会
 後 援：(社福)神聖会, 東京大学GLAFS,
 「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ
 参加者：両日計45名



【ねらい】

- この研修会は、介護施設等での自家厨房調理による食事提供に向けて、施設経営者と調理担当者の両者を対象に企画され、実際の導入済施設を会場に開催されました。
- 凍結含浸法への理解を深め、自施設厨房での調理に凍結含浸法をどう取り入れていくかという視点で具体的な機運醸成の場となることから、当ワークショップも後援協力しました。

【研修会の様子】

- ・ 研修会参加者は、まず、会場となった特別養護老人ホーム アンスリールで実際に提供されている凍結含浸食メニュー（右の写真）をランチ代わりに食体験し、施設見学を行いました。
- ・ 会場内では、セミナー主催者である(一社)凍結含浸やわらか食を普及する会からも、凍結含浸調理参考メニュー（下の写真）が展示紹介されていました。
- ・ 試食・展示されたこれらのメニューは、凍結含浸専用調味料を用いて厨房調理されたものです。根菜類、緑色野菜、魚介、卵焼きやシューマイ、ハンバーグなどの加工品までレパートリーの多さ、見た目のよさ、食べやすさに多くの参加者が満足されたようです。



厚切ハム, 卵焼き, シューマイ



鮭のクリーム煮



鱈のみぞれ餡かけ



蟹身サラダ



ホタテと白身魚



ハンバーグ

- 共通講演では凍結含浸法について概要説明がありました。広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの柴田副主任研究員による講演は、これまでに同センターに寄せられた質問などを踏まえた、第一線の研究者ならではの、凍結含浸調理の実践に向けた分かりやすいアドバイスもあり、大変好評でした。



共通講演の様子



調理担当者向けコース講義の様子

- その後、経営者グループと調理担当グループに分かれ、それぞれのコース講義に参加となりました。経営者向けには、アンスリールの石橋施設長から「経営面から見た凍結含浸法導入のメリット」と題して、導入のきっかけから現在の取組み具体的なコスト面の話も交えつつ、調理担当者向けには、アンスリールの鈴木管理栄養士から現場調理担当としての取組み経験を中心に紹介されました。
- 最後に、このセミナーに協賛の委託調理業者、真空包装機業者、凍結含浸専用調味料販売業者からの情報紹介、後援の東京大学G L A F Sの紹介が行われ、当ワークショップも活動について紹介を行いました。
- 両日とも盛況の裡に研修会は終わり、参加者のアンケート結果（36名）では、講義に満足92%、お役立ち度として満足94%との結果でした。

※ 今回の報告に掲載の画像・写真は、一部を除き（一社）凍結含浸やわかか食を普及する会の提供によるものです。

【総括】

- 入所利用者の食事への満足感・喫食量の向上と健康維持、食事等介助量の軽減なども含めて、介護施設等の厨房現場における凍結含浸調理の導入と凍結含浸食の食事提供が施設経営の視点でメリットとなる仕組みとして理解され始めていることが感じられました。
- 介護施設等での食事提供に当たり、経口維持加算等の制度活用や入所利用者の自己負担などによって施設としてのコストデメリットをおさえる（なくす）ことは、施設経営上の考え方の一つとして挙げられるでしょう。
- また、提供食数規模や厨房作業負担などに応じて、業務用に販売されている凍結含浸食品を凍結含浸専用調味料による凍結含浸調理と組み合わせ活用する、といった工夫で、調理現場の取組みやすさも変わってくる面があるかもしれません。

2 今後の活動予定（出展、セミナー等）※ 現時点調整中を含む

H28年1月

メディケアフーズ展（東京都） 出展、セミナー