

“ばりあふりーお食事会” ～ときめきディッシュ WITH YOU～

2012年7月21日、新潟市にて“第11回ばりあふりーお食事会”が開催された。今回の食事会参加者は82名で、内訳は、食べることに問題を抱える児童・生徒さんやそのご家族など22世帯55名、特別支援学校職員16名（教員9名、栄養教員2名、調理員3名、寄宿舎指導員2名）、福祉装具・介護食関連企業5名、大学関係者6名（歯科医師5名、歯科衛生士1名）などであった。また、美しい景観のもとで家族そろっておいしい食事を食べてもらおうと、昨年同様、信濃川の河口付近に位置し、新潟を代表する萬代橋や新潟市内を一望できるホテルオークラ新潟様の15階スカイラウンジでの開催となった。

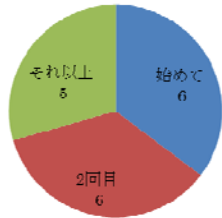
参加ご家族の方の乾杯を皮切りに食事会はスタート。メニューは地産食材と季節をテーマに、朝日豚ハムと小千谷タカミメロンを用いた前菜、県産トウモロコシのポタージュ、メインは日本海産スズキのポアレを新潟産黒十全ナスのキャビア仕立てに、デザートは県産桃のロースト入りピスタチオ風味のクレームだった。食物形態は主催教員が勤務されていた特別支援学校給食の再調理食区分を基に、注入食、初期食（ゆるいペースト）、中期食（5mm程度角、舌でつぶせる）、後期食（7～10mm程度角、指で軽くつぶせる）、普通食の5段階に区分され、濃度調整用ブイヨンやトロミ調整剤等の準備も万全。食材は再調理後カップに小分けされるなど、食形態を変えてもプレートを彩っていた。各テーブルについて専門歯科医師や歯科衛生士は食事介助のお手伝いなどを行ったほか、呼吸器、吸引器、カニューレ、胃瘻等を装着したお子さん、食材の好き嫌いを表情で表現するお子さん、口唇・舌・下顎の運動、咀嚼の状態の確認が必要なお子さんなどの食事場面をつぶさに拝見し、家族との情報交換やアドバイスに役立てるなどの有意義な時間を過ごした。

また、会場の中央には5段階の食形態別味見コーナー、介護食や福祉食具の展示コーナーも準備され、さらに別室では着替えや遊具のコーナーなどもあり、普段外食が難しいご家族に、皆で食べる楽しい時間とリラックスできる空間を提供できた。

教育、医療、栄養、福祉、企業等の専門職が協力し、「食べること」に関わる場面は貴重な学びの場となり、チームアプローチにおける歯科衛生士の専門性を再考すると共に、2時間半におよぶ食事会は大盛況のうちに幕を閉じた。

参加ご家族のアンケート結果

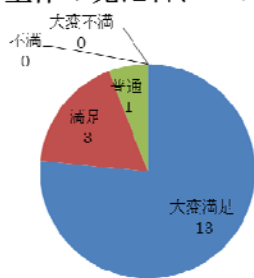
食事会への参加は？



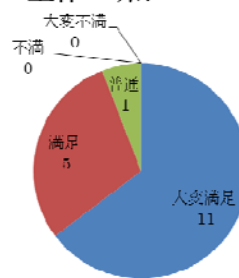
今回の食事は？



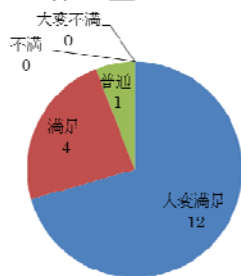
全体の見た目について



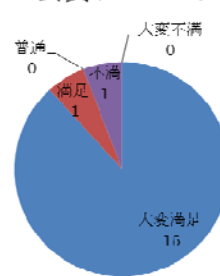
全体の味について



全体の量について



会費について



食事も風景

