第 13 回“ばりあふり～お食事会”～ときめきディッシュ WITH YOU～

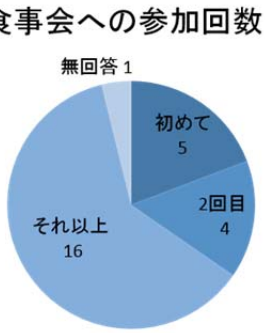
新潟県訪問教育の会、新潟県医療的ケアの会、新潟県重症児教育親の会
にいがた摂食･嚥下障害サポート研究会、新潟大学歯学部　共催

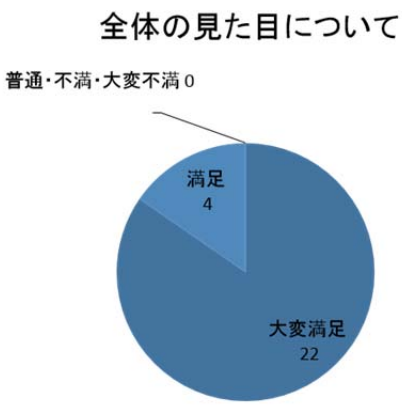
日時 平成 26 年 8 月 23 日（土） 午前 11 時 30 分 ～
場所 ホテルオークラ新潟 ／ 15 階レストランスターライト

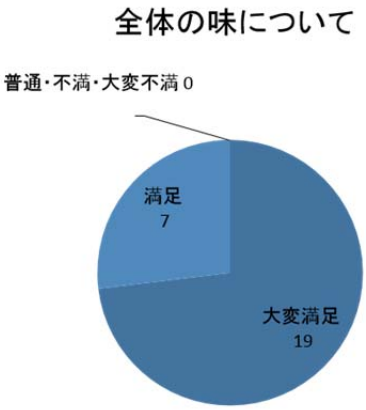
「食のバリアフリー」を目指して回を重ねてきた“ばりあふり～お食事会”も今年で第 13 回を迎えました。今回の食事会参加者は、食べることに問題を抱える児童・生徒さんやそのご家族など 28 世帯 72 名でした。毎年恒例となりました、新潟を代表するホテルの 1 つであるホテルオークラ新潟様の最上階レストランスターライトにて今年も開催され、多くのご家族が素晴らしい景観のもと、おいしい食事で楽しいひと時を堪能されました。開会の辞の後に新潟大学摂食嚥下リハビリテーション学分野の井上誠教授のご挨拶が行われ、その後早速、参加者のテーブルにお食事が運ばれました。今回も昨年同様、ホテルオークラ新潟のシェフからコース構成をご提案いただきメニューが決定されました。メニューは、前菜；海の幸のトマトファルシー、スープ；トウモロコシのポタージュスープ、メイン；スズキのソテー　彩り野菜添え、デザート；いちごのミルフィーユとロイヤルミルクティーゼリーに、ホテル特製パンでした。それぞれの料理については、普通食の他に、後期食、中期食、初期食、経管注入食の 4 種の特別食が準備され、特別食については、事前の試食会で議論・検討を重ねて、形態はもちろんのこと味覚や視覚にも配慮されました。特別食は事前オーダーですが､当日会場には試食コーナーとして 4 種の特別食と普通食が置かれ、オーダーした特別食以外も試食ができるようになっており、多くの参加者が試食コーナーの食事も試されていました。また、各テーブルでは医師や歯科医師、言語聴覚士といった専門職のスタッフが会のサポート役として参加いたしました。参加者の中には、日頃の食事に関する疑問や悩みを専門職スタッフに相談される方もいらっしゃって、参加者へのアドバイスの提示や情報交換が行われました。また、会場の後方には介護食や福祉食具の展示コーナーも準備され、会の最中には介護食の試食や福祉食具の試用に多くの参加者が訪れておりました。また、昨年同様レストラン内に着替えや休憩コーナーなどが設けられ、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することができたと感じております。教育、医療、栄養、福祉、企業等の専門職が協力し開催している食事会ですが、参加者の皆様に楽しんで食事をしていただくとともに、障がい児童・生徒さんの食事に関わる問題点について再認識し今後検討を続けることで、次回以降の会に繋げるべくさらに研鑽を重ねていきたいと考えます。参加者からのアンケート結果は次回以降の食事会の参考とさせていただきます。

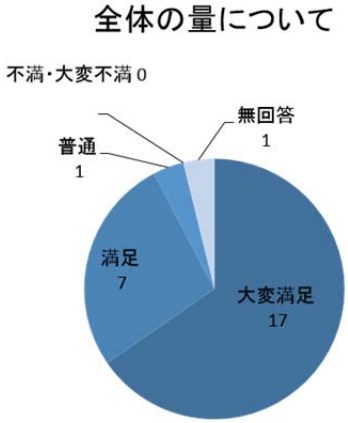
今年も、2 時間におよぶ食事会は大盛況のうちに幕を閉じました。

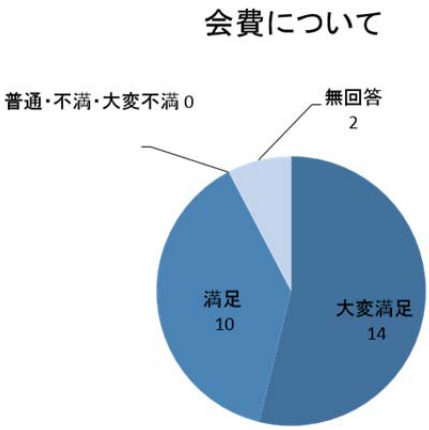
●参加者によるアンケート結果











●食事会風景