

第15回“ばりあふり～お食事会” ～ときめきディッシュ WITH YOU～

主催：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

共催：にいがた摂食嚥下障害サポート研究会，新潟大学大学院医歯学総合研究科口腔生命科学専攻・口腔生命福祉学専攻

日時 平成28年7月31日（日） 午後0時～2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

夏の風物詩となりました“ばりあふり～お食事会”も今年で15回目を迎えることが出来ました。「食のバリアフリー」を目指して毎年開催しており，今回の参加者は22世帯67名でした。例年好評をいただいているホテルオークラ新潟の最上階レストランスターライトにて，素敵な食事と空間を堪能して頂きました。柏崎特別支援学校の古野先生からの開会の辞の後に，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挨拶が行われ，参加者代表による乾杯の発声と共にお食事が開始されました。今年度は料理長が交代されていましたが，例年通り志向を凝らしたコース構成となっていました。メニューは，前菜；キッシュロレーヌとカリフラワーのムース，スープ；人参のポタージュカブチーノ仕立て，メイン；牛サーロインのシャリアピンステーキ紫イモのフォンダンとグリーンアスパラガス添え，デザート；オレンジクリームのカレーに，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，触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各特別食が置かれ，オーダーした特別食以外に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。各テーブルには，研究会メンバーを中心とする医師や歯科医師，歯科衛生士，言語聴覚士といった食の専門職のスタッフが食事会のサポートメンバーとして参加しました。ご家族の中には，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やって，サポートメンバーからのアドバイスの提示や情報交換が行われました。また会場にはステーション会員から提供された介護食や福祉食具の展示コーナーが設けられて，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た他，介護コーナーには介護用ベッドも準備され，着替えや休憩コーナーなどに使用されました。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と感じています。

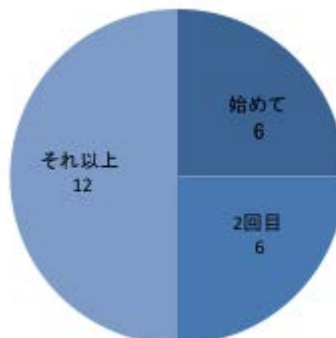
教育，医療，栄養，福祉，企業等の専門職が協力している食事会ですが，参加者の皆様に楽しんで頂くとともに，障がい児童・生徒さんの食事に関わる問題点について再認識し今後検討を続けることで，次回以降の会に繋げるべくさらに研鑽を重ねていきたいと考えています。参加者からのアンケート結果は次回以降の食事会の参考とさせていただきます。今年も2時間以上におよぶ食事会は大盛況のうちに幕を閉じました。

●参加者によるアンケート結果

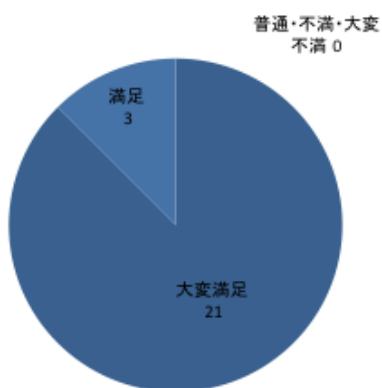
食事形態は？



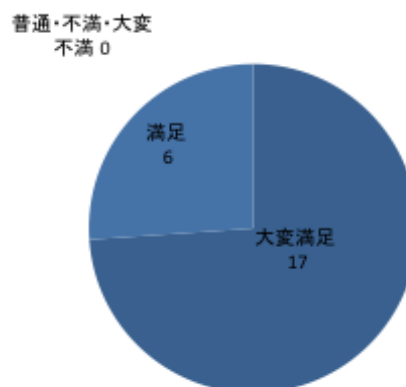
食事会への参加回数



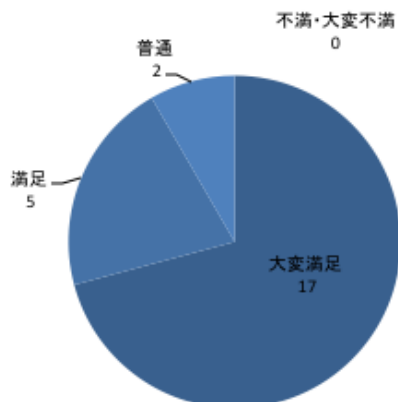
全体の見た目について



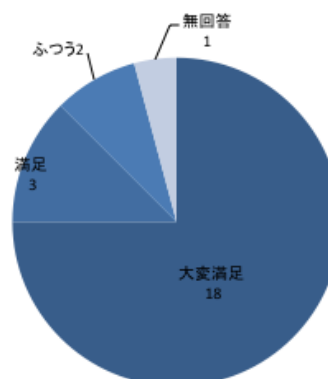
全体の味について



全体の量について



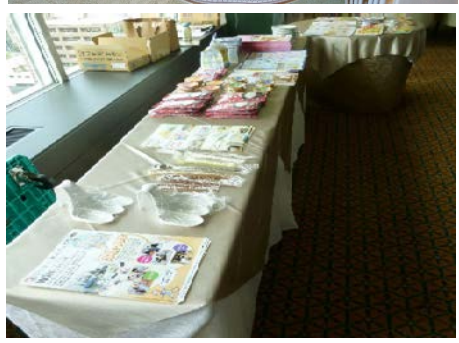
会費について



●参加者によるアンケート結果（自由記載欄）

- 味がよく見た目にきれいで感動。普段より口を開けてくれました。家族みんなで楽しませて頂き夏休みの良い思い出になります。
- またの機会を楽しみにしています。スタッフの皆さま，シェフ様大変ありがとうございました。
- お味，とても美味しく頂きました。手をかけて頂きありがとうございました。機会があればまたぜひ参加したいと思います。
- 毎回美味しく食事させてもらっています。普段では食べられないものも食べることができますし，ホテルでランチする機会もなかなかないため毎年家族で楽しみにしています。
- いつも美味しいお食事検討してもらい本当にありがとうございます。年 1 回のこの食事を親子共々楽しみにしています。素敵なしと時ありがとう。
- また来年も機会があれば来たいです。土曜とかにあればホテルにも泊まってみたいです。
- 我が家にとっては長時間の食事会だったので参加は不安でしたが楽しく美味しく食事ができました。スペースもゆったりとしていたのでファミレスとかよりも居心地が良かったです。
- 味・見た目・形状どれも大満足。
- ブイヨンスープ 2 種がとても気に入ってたくさんそのまま飲んでいました。
- 量が多く，好物のデザートまで食べられなかった。
- 昨年，注入食から胃瘻ミキサー食に変わり参加しました。注入食は詰まりそうで怖かったのですが，初期食を胃瘻に注入するのはスムーズにできました。
- カロリー表示良かったです。全部注入すると 1 日のカロリーを超えてしまうので残してしまい，もったいなかったなと思います。
- 普通食もとても柔らかいお肉で美味しくいただきました。特別食と共通の食材（スープ，紫イモのフォンダン），特別食に加工しやすいメニューの作成等勉強になりました。
- 調理の仕方がわかると家でも作れるなぁと思いました。
- なかなか経験できない内容で大変参考になりました。学校栄養士さんと参加しました。これからも色々な職種が連携できれば良いです。
- 数年前に参加した時には教職員受けに井上先生の講義を聞くことができた。大変勉強になったので今後もそのような勉強会があるとありがたい。
- 例えばアスパラをペーストにする方法とか，食材によってペーストにしてもスジが残ってしまうものもあるのでどうしたら上手に食べやすくできるのかいつも悩んでいます。
- 今回は訪問歯科の先生に口腔ケアのお話を聞いてとても参考になりました。ずっと同じやり方をしているので違う意見はとても新鮮です。

● 食事会風景





お疲れ様でした！また来年