

第18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：令和元年11月3日(日曜日) 午後0時～2時

場所：ホテルオークラ新潟15階レストランスターライト

概要：

第18回 “ばりあふり～お食事会” が11月3日に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開催されました。例年とは異なり，今年は秋も押し迫った11月開催，連休の中日での開催となりましたが，晴天にも恵まれて15家族37名（関係者を除く）の方にご参加頂きました。

新潟県立吉田特別支援学校の古野先生による開会の辞，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の後に，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。今年度も本間料理長の考案した食材とコース構成により，前菜としてフォアグラのブリュレと田舎風パテビオレソレリス添え，スープはオークラ伝統のコンソメスープ，メインでは佐渡産真鱈のポワレサフラン風味のスープ仕立てニンニクいりポテトとジュリアン野菜を添えて，最後のデザートにはアップルパイとコーヒーゼリー，ホテル特製パンのメニューとなりました。

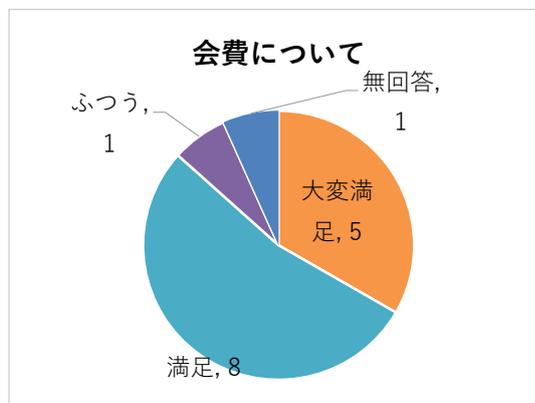
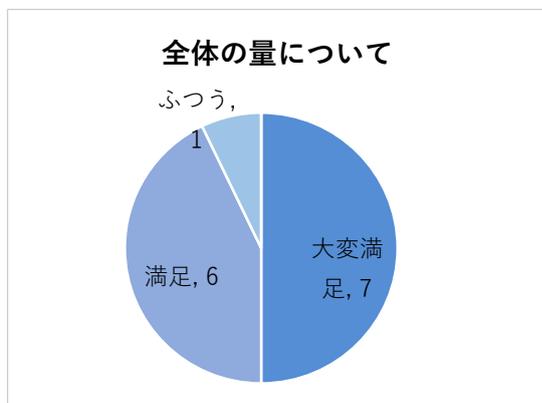
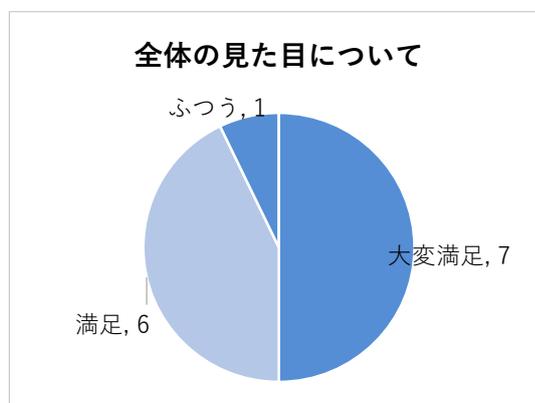
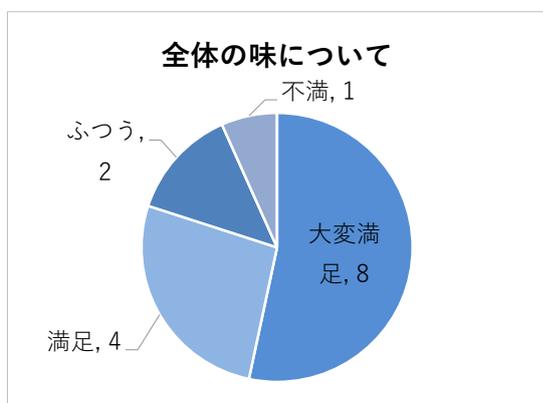
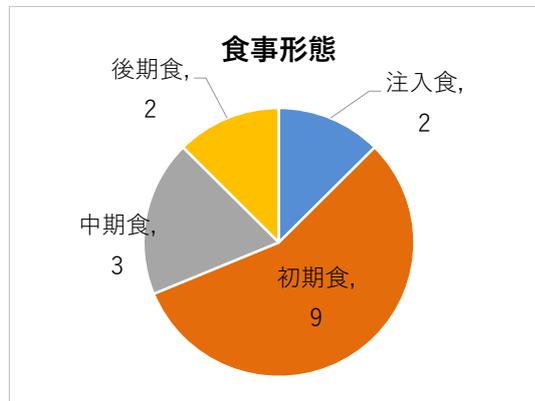
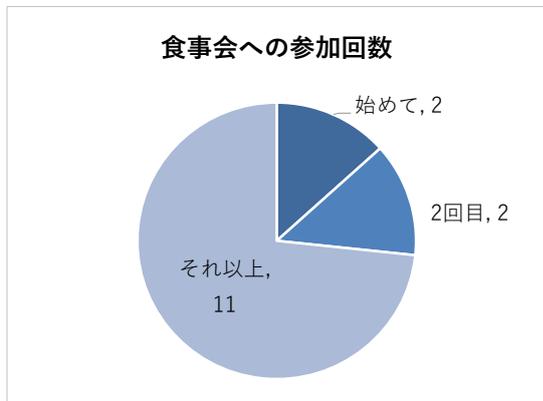
15家族で16食の特別食：後期食（2名），中期食（3名），初期食（9名），経管注入食（2名）の4種が準備されました。例年同様特別食については，事前の試食会で議論・検討を重ねて，形態はもちろんのこと見た目や味，舌触りなどにも配慮したものとなりました。特別食は事前オーダーでしたが，当日会場には試食コーナーとして各特別食が置かれ，オーダーした特別食以外にも試食ができるようになっており，多くの参加者が食されました。各テーブルには医師，歯科医師，看護師，歯科衛生士，言語聴覚士などの専門職がにいがた摂食嚥下障害サポート研究会や関係者のサポート役として参加し，日頃の食事に関する疑問や悩みに対するアドバイスの提示や情報交換が行われました。

サポート役として，ホリカフーズ株式会社，株式会社青芳，SHIKIEN株式会社，雪印ビーンスターク株式会社各社様より，展示コーナーにて介護食，福祉食具，口腔ケアグッズなどの提供をいただき多くの参加者が訪れていました。

普段レストランで外食が難しいご家族にとっても素敵な時間を過ごして頂けたようでした。最後に写真付きメニューに参加ご家族皆様の記念写真を添えてお配りして終了となりました。

メニューについては事前に十分検討して提供したつもりでしたが，中期食よりも後期食の方がよかったかも知れない，とろみが弱かったなど多くの意見もいただきました。今後の参考にさせていただき，次の機会に生かしていきたいと思えます。

●参加者によるアンケート結果



●参加者によるアンケート結果（自由記載欄）

- レストランの味が堪能できました。
- パン職人さんから作り方を教えてもらえて良かった。
- （注入食の）水分をもっと多めに欲しかった，セルフでも良いので準備していて欲しい。
- 盛り付けがとても綺麗だった。
- テーブルまでシェフが来てくれて説明していただきありがとうございました。
- 4回目の参加ですが毎回，楽しく優しい時間をありがとうございます。
- 子供と食事を楽しめ親の私もとても素敵な時間に心から元気をもらいました。
- 来年も楽しみにしています。

● 食事も風景

