

クラウドファンディング

「障がい児童生徒さんが、ご家族とともに外食を楽しむための輪を広げよう」

2024 年度活動報告

皆様からいただいたご寄付をもとに、2024 年度は下記のような活動を行いました。

< ぱりあふりーお食事会開催 >

日 時：2024 年 10 月 12 日（土）

12 時 - 14 時

場 所：ホテルオークラ新潟

15 階スターライト

参加者：14 家族 43 名

普通食 29 名，後期食 3 名，

中期食 3 名，初期食 6 名，

注入食 2 名



ホテルオークラ新潟の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「新潟県産越乃黄金豚ハムと野菜のモザイク仕立てハムのムースとプチサラダの飾り タルタルソースの味わい」、スープは「さつま芋のクリームスープ 林檎の香り」、メインは「牛フィレ肉のステーキ オニオンソースとシーフードグラタンにマッシュポテトと彩り野菜を添えて」、「パンとバター、ジャム」、最後のデザートには「キャラメルのみース」と「コーヒーまたはコーヒーゼリー、ジュースまたはジュースゼリー」というメニューが、普通食（29 名）、後期食（3 名）、中期食（3 名）、初期食（6 名）、注入食（2 名）の 5 段階で提供されました。

特別食については、9 月 30 日に実施された試食会で議論・検討を重ねて、形態、見た目や味、舌触りなどにも配慮したものとなりました。特別食は参加申し込み時にご注文いただいた食形態が提供されましたが、試食コーナーには各段階の食事が置かれ、参加者が試食をされました。特別食は参加申し込み時にご注文いただいた食形態が提供されましたが、試食コーナーには各段階の食事が置かれ、参加者が試食をされました。スタッフとして、医師、歯科医師、歯科衛生士、言語聴覚士などの専門職が参加し、アドバイスの提示や情報交換が行われました。企業展示として、ホリカフーズ株式会社様、株式会社青芳様、SHIKIEN 株式会社様、ティーアンドケー株式会社様より、展示コーナーにて介護食、介護食器具、舌ブラシ、口腔保湿剤などの提供をいただきました。

参加者からは、食事会を楽しみにしてくださっていることや、外食の機会が少ないため、このような食事会が貴重であり継続してほしいといった意見が多く聞かれました。

< 新潟調理師専門学校での試作会開催 >

2024 年 5 月 26 日（日）と 11 月 17 日（日）の 2 回、新潟調理師専門学校にて、試作会を行いました。現在、お食事会はホテルオークラ新潟で行っていますが、今後の開催場所および回数増加に向けての人材育成を目的としています。新潟調理師専門学校の吉田奈美先生、特養勤務管理栄養士の江口公子さん、特養勤務調理師の酒井敏典さんを中心に、新潟調理師専門学校の学生も参加して行われま

した。1回目の試作会では、フレンチ以外のジャンルに挑戦すべく、エビチリと豚の角煮を刻み食（後期食）、ムース食（中期食）、極刻み食（初期食）、ペースト食（初期食）の4段階で作成しました。2回目は、握り寿司、鮭のグリル、焼きリンゴに挑戦しました。江口さん、酒井さんに調理のポイント等について説明をしていただいた後、試食および、ディスカッションを実施しました。各段階の性状や提供方法などについて、実際のお食事会開催に向けての具体的な検討を行いました。



<にいがた摂食嚥下障害サポート研究会講演会開催>

2024年12月14日（土）に開催された、にいがた摂食嚥下障害サポート研究会講演会で、「摂食嚥下障害児童に外食の機会を〜お食事会の舞台裏と今後の展望〜」と題して、伊藤加代子先生（新潟大学医歯学総合病院口腔リハビリテーション科）が、本事業についての紹介を行いました。この講演は、クラウドファンディングの報告会も兼ねており、ご寄付くださった方を無料でご招待いたしました。

<2024年度収支報告>

皆さまからご支援頂いた資金によって、2024年度ばりあふりーお食事会を開催いたしました。現在、約500万円の残額がありますが、2025年度以降のお食事会開催、人材育成等に充当する予定です。収支を詳しくお知りになりたい場合は、ご連絡いただければお知らせします。

<2025年度の活動計画>

ホテルオークラ新潟にて、ばりあふりーお食事会開催を予定しております。

特別食を調理することができる人材育成を行うため、新潟調理師専門学校での試作会も開催する予定です。

2025年度の活動については、随時、クラウドファンディングのHPに掲載いたします。

改めて皆様のご支援に感謝申し上げます。

新潟大学大学院医歯学総合研究科
摂食嚥下リハビリテーション学分野
井上 誠