

## 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」

### 2025 年度活動報告

皆様からいただいたご寄付をもとに、2025 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：2025 年 10 月 26 日（日）

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：21 家族 63 名

普通食 43 名，後期食 5 名，中期食 8 名，

初期食 5 名，注入食 2 名



ホテルオークラ新潟のシェフの本間様，パティシエの近藤様が考案した食材とコース構成により，前菜として「帆立貝と小海老マリネにカリフラワームースとプチサラダを添えて 色とりどりのソースの味わいで」，スープは「クリームコーンスープ」，メインは「牛フィレ肉のステーキ きのことソース添え トラウトサーモンのオランダーズソースグラタン マッシュポテトと彩り野菜添え」，「パンとバター，ジャム」，最後のデザートには「いもジェンヌのイタリアンプリン」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（43 名），後期食（5 名），中期食（8 名），初期食（5 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 24 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。

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。また，ホリカフーズ株式会社様，株式会社青芳様，SHIKIEN 株式会社様，日新化工株式会社様より，介護食品・介護食器具，舌ブラシなどの展示をしていただきました。ご参加の皆様には，メニューに記念写真を添えてお渡し，喜んでいただくことができました。

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 >

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を図るため，新潟調理師専門学校にて，2025 年 6 月 22 日（日）と 2026 年 1 月 25 日（日）の 2 回，試作会を行いました。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，ミートローフ，オレンジゼリー，焼きリンゴ，スワンシューを試作しました。2 回目は，茶碗蒸し，おすし，鮭のグリル，ミートローフ，焼きリンゴ，スワンシ

ュークリーム、オレンジゼリーに挑戦しました。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。



ミートローフ



鮭のグリル



ディスカッションの様子

#### <にいがた摂食嚥下障害サポート研究会講演会開催>

第1回講演会を2025年6月7日（土）に会場および配信でのハイブリッド形式で開催しました。堀内薫先生には「回復期リハビリテーションにおける栄養と食事への工夫」について、西 依見子先生には「摂食嚥下コンサルテーションによる外部支援—コンサルタントナースの活動から—」についてご講演いただき、藤本保志先生からは「嚥下診療における虫の目、鳥の目、さかなの目」と題し、から、嚥下機能を要素の集合体としてつぶさに見る目（虫の目）、嚥下能力を俯瞰的に診る目（鳥の目）、患者さんのQOLや疾患予後の流れの中でみる目（さかなの目）の重要性を解説いただきました。

第2回講演会は、2025年12月7日（日）に同じくハイブリッド形式で開催しました。中山秀章先生には、「睡眠と口腔機能の新しい視点 — 嚥下、睡眠時無呼吸、多職種連携」と題し、閉塞性睡眠時無呼吸症候群によってもたらされる睡眠と嚥下運動への影響などについてご講演いただきました。真柄仁先生には、「OISHIEN」という摂食嚥下情報共有システムを、下柿元智也先生には頸部装着型デバイスによる咀嚼・嚥下機能評価エビデンスについて紹介いただきました。さらに、加藤健吾先生には「耳鼻科診療所で行う外来嚥下診療・食物窒息の予防と対策」と題し、自院での嚥下診療地域との連携の実績と食物窒息事故のリスクの解析および対策について解説いただきました。

いずれの講演会でも、会員企業による展示および紹介動画の配信を行いました。また、講演会終了後、「ワンコインカフェ」と称した交流会を開催し、ソフトドリンクやお菓子などを食べながら、講師や参加者同士の情報交換を行いました。これらの講演の一部は、本クラウドファンディングからの寄付金により実施されました。



講演会の様子



企業展示および交流会の様子

<2025 年度収支報告>

皆さまからご支援頂いた資金によって、2025 年度ばりあふりーお食事会を開催いたしました。現在、約 370 万円の残額がありますが、2026 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。

<2026 年度の活動計画>

2026 度は、初めての試みとして、2 回、ばりあふりーお食事会を開催予定です。場所は、ホテルオークラ新潟と新潟調理師専門学校です。

2026 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保健学研究科  
(所属名が変わりました)  
摂食嚥下リハビリテーション学分野  
井上 誠