

第 23 回 ばりあふり〜お食事会 報告

主 催:新潟大学大学院医歯保健学研究科摂食嚥下リハビリテーション学分野

共 催:にいがた摂食嚥下障害サポート研究会, 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, 新潟大学大学院医歯保健学研究科

日 時:2026年 10 月 4 日(日)12 時 30 分-14 時 20 分

場 所:新潟調理師専門学校

参加者:9 家族 24 名(普通食15名, 後期食 3 名, 中期食4名, 初期食1名, 注入食 1 名)

参加企業:4 社

概 要

今回, 初めて, 新潟調理師専門学校でばりあふり〜お食事会が開催されました。

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, 参加者を代表して富所様による乾杯の発声と共にお食事が開始されました。

メニューは, あんかけ茶わん蒸し, 握り寿司, グリルサーモン〜柑橘フルーツとグリーンサラダ添え〜, ミートローフ〜温野菜盛り合わせ〜, スワンシュークリーム〜アングリーズソース〜, 焼きりんごのムース〜キャラメルソース〜, フレッシュオレンジゼリーで, ホテルオークラ新潟でない会場も, フレンチのフルコースでない料理も, 初めての試みでした。新潟調理師専門学校の吉田先生, 特別養護老人ホーム勤務の管理栄養士の江口様, 調理師の酒井様, 新潟調理師専門学校の学生と 2024 年から 4 回にわたる試作を重ね, 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。また, 食事提供は, ワゴンにさまざまな食形態の料理をのせて, 学生が各テーブルを回るバイキング様形式とし, あらかじめ注文した食形態以外のものも選ぶことができたこと, お代わりも自由だったことなどが好評でした。また, 寿司を初めて食べたという方もあり, ゼリー状にしたガリで食が進んだとの声が多くありました。スワンシューでは, 提供時に目の前で粉砂糖を雪のように降らせるという演出に, 皆が眼を輝かせていました。

スタッフとして, 医師, 歯科医師などの専門職が参加し, 助言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, 株式会社フードケア様より, 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。

本食事会のような取り組みを広げるためには, 特別食を調理することができる人材育成が必要です。新潟調理師専門学校の学生にとっても, 貴重な経験となりました。今後, ホテルオークラ新潟での開催に加え, 新潟調理師専門学校の学生とともに, 様々なジャンルの料理に挑戦することで, 摂食嚥下障害者およびその家族の外食の機会増加につながればと考えています。

なお, 本お食事会は, 2023 年 8-9 月に実施した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」(寄付総額 8,201,000 円, 寄付者 362 名)を受け, 実施されました。ご寄付くださった方に心より感謝申し上げます。

参加者アンケートの結果

(回答 9 家族/9 家族 回答率 100%)

1 食事会への参加は、何回目ですか？

	件	%
初めて	0	0.0
2-5 回目	5	55.5
それ以上	4	44.4

2. 本日の特別食についてお聞きます。

1) 今回の食事

	件	%
後期食	3	33.3
中期食	4	44.4
初期食	1	11.1
注入食	1	11.1

2) 今回の食事介助

	件	%
全介助	9	100.0
一部介助	0	0.0
介助なし	0	0.0

3) 全体の見た目

	件	%
大変満足	9	100.0
満足	0	0.0
ふつう	0	0.0
不満	0	0.0
大変不満	0	0.0

4) 全体の味

	件	%
大変満足	9	100.0
満足	0	0.0
ふつう	0	0.0
不満	0	0.0
大変不満	0	0.0

5) 全体の量

	件	%
大変満足	9	100.0
満足	0	0.0
ふつう	0	0.0
不満	0	0.0
大変不満	0	0.0

6) 食べさせやすさ

	件	%
大変満足	8	88.8
満足	1	11.1
ふつう	0	0.0
不満	0	0.0
大変不満	0	0.0

7) 使用した食具は（複数回答）

	件	%
持参品	7	77.7
レストランもの	3	33.3

3. メニューについて下記、ご自由にご意見をお書きください。

1) あんかけ茶わん蒸し

- ・お出汁が効いていておいしかったです。やわらかさもちょうど良かったです。
- ・とろみもよい感じで、だしがきいていておいしかったです。
- ・美味しかった。

- ・出汁のソースが食べやすかった。
- ・出汁がきいていてとても美味しかったです。
- ・優しい味でした。少し軟らかくまとまらずこぼれ易かったです。もう少し固めでもよかったと思います。
- ・お出汁がきいていて、滑らかさ、とろみ具合もちょうど良かったです。
- ・味はとても美味しくいただきました。とろみは少し緩かったです。

2) 握り寿司

<後期食>

- ・食べやすくなっていておいしかったです。普通のお寿司もおかわりしていただきました。
- ・普通のご飯の方が食べやすかったようです。酢飯がおいしそうでした。
- ・サーモンが特に美味しかった。

<中期食>

- ・サーモンの舌触りが少しザラザラしていたように思いますが、とても美味しかったです。お醤油もかけて食べられるのでゼリーでなくても大丈夫です。
- ・ごはんがぷりぷりしていてつぶしてお魚と合わせるようにしないと食べさせにくかったです。ガリがすごく気に入ったようです。
- ・中期食でしたが、後期食を食べられてびっくりしました。一番のおどろきは、ガリのとろみで本当に試食したらガリそのものの味でびっくりしました。本人も食べていてびっくりでした。
- ・大好きだったようで、おかわりいただきました。なかなか食べる機会がないので良かったです。見た目もお寿司で感心しました。ありがとうございます。

<初期食>

- ・初めてでしたが、とても食の進みがよく驚きました。美味しかったです。お寿司ただけて感謝です！

<注入食>

- ・普段ミキサーにすることがない寿司を食べることができてよかったと思います。

3) グリルサーモン ～柑橘フルーツとグリーンサラダ添え～

<後期食>

- ・なめらかで食べやすく、ぺろっと食べてしまいました。
- ・塩コショウがきいていて、おいしかった。ムースより普通食の方が食べやすかった。
- ・美味しかったのですが、何かお出汁のとろみがかかっていると食べやすかったと思います。

<中期食>

- ・美味しかったのですが、何かお出しのとろみがかかっていると食べやすかったと思います。
- ・味がしっかりついていておいしい。
- ・とても食べやすく、味も良かったです。きっと手間暇かけていると思い、頭が下がります。
- ・脂ののった美味しい鮭で一度ほぐしたものをきれいに整形されていて食べやすかったです。

<初期食>

- ・とろみちょうど良かったです。

4)ミートローフ ～温野菜盛り合わせ～

<後期食>

- ・普通食の方もいただきましたが、やわらかく、どちらもおいしくいただきました。
- ・普通食でもジューシーで美味しかった。
- ・美味しかったのですが、何かお出しのとりみがかかっていると食べやすかったと思います。

<中期食>

- ・マスタードのソースも食べられました。とても美味しく、舌の動きもよかったです。本人はこれが一番気に入ったようです。
- ・つぶつぶ感がなく、なめらかで食べやすかった。ブロッコリーはプルプルしすぎていたかも。
- ・食べやすくておいしかったです。
- ・お肉のところは大好きだったようです。付け合わせのところは好きではなかったようです。

<初期食>

- ・お肉はもう少しなめらかだとむせずらいと思います。

5)スワンシュークリーム ～アングレーズソース～

<後期食>

- ・クリームたっぷりて首はサクツとしていたのでつけて食べました。羽根は、母のソースにしめらせて全部食べました。
- ・パフォーマンスの雪も楽しめました。カスタードもシューもおいしかった。
- ・美しく美味しかった。

<中期食>

- ・中期食のため、シューの部分は食べられなくて残念でしたが、遠目で見ても白鳥と分かる作りで素晴らしかったです。
- ・チョコソースをかけてクリームを楽しみました。シューは食べられなかったです。焼きリンゴのほうだんぜん口の動きが違いました。
- ・趣向をこらしてとても楽しかったです。盛り付けもきれいで目で見てもおいしそうでした。お皿のソースも美味しかったです。デザートの中で一番口が動いていました。
- ・元々、甘いものは大好きです。おかわりもいただいて大満足でした。親のものと比べても、中期食として適切だったと思います。

<初期食>

- ・むせましたが、大好きなクリームは全部食べました

<注入食>

- ・飛んできて雪が降るところが気に入っていました。

6)焼きリンゴのムース ～キャラメルソース～

<後期食>

- ・きれいに焼かれていてとても軟らかく食べやすかったようです。ソースが残っていましたが、もったいなかったのて、もう少し粘度があると絡んでよかったと思います。

- ・いくつも層になっていて見た目もきれいで食感もおいしかった。
- ・美味しかったのですが、何かお出しのとろみがかかっていると食べやすかったと思います。

<中期食>

- ・美味しかったのですが、キャラメルソースがとろみがなくてお皿にたくさん残り、もったいないと思いました。
- ・とってもなめらかでおいしかったです。りんごもやわらかくて細かくして食べました。
- ・ソースがついていて食べやすかったです。
- ・元々、甘いものは大好きです。おかわりもいただいて大満足でした。親のものと比べても、中期食として適切だったと思います。

7)フレッシュオレンジゼリー

<後期食>

- ・ちょうどよい硬さで食べやすそうでした。
- ・そのままの味(絞り)や果肉のバランスが良かった。

<中期食>

- ・普通食の果肉がふりふりしていて楽しい食感でした。中期食では叶いませんが、本人もよく食べていました。
- ・普通のオレンジゼリーはあまり食べないのに、このゼリーはとても美味しかったようで完食していました。
- ・ゼリーというよりもとろみジュースの固めという感じでした。味はとても美味しかったです。
- ・元々、甘いものは大好きです。おかわりもいただいて大満足でした。親のものと比べても、中期食として適切だったと思います。

<初期食>

- ・柑橘系は苦手と思っていましたが、甘さがまさり、美味しくいただきました。

<注入食>

- ・一番普通食に近い見た目でよいなと思いました。

4. ばりあふりーお食事会全体についてお聞きします。

1)食事会の会費

	件	%
大変満足	9	100.0
満足	0	0.0
ふつう	0	0.0
不満	0	0.0
大変不満	0	0.0

2)開催時期の希望

	件	%
いつでも良い	7	77.7
真夏でなければ	2	22.2

3) また参加したいと思いますか

	件	%
大変満足	9	100.0
満足	0	0.0
ふつう	0	0.0
不満	0	0.0
大変不満	0	0.0

4) 音や光, 空調など環境への配慮などについて, ご意見があれば教えてください.

- ・丁度よかったです.
- ・とてもゆったりできました.
- ・暑がりな我が子にはちょうどいい感じでした.
- ・音楽が少し聞こえて, リラックスできたみたいで良かったです.

5. 今後, お食事会で提供して欲しいメニューはありますか?

- ・中華料理 (2 家族)
- ・煮物, 汁物の具の形態もお願いしたいです.
- ・和食
- ・コースは無理でも, ベトナム料理など, 少し変わったものから一品. フォーやタコス, ピザなど.
- ・デザートにコーヒーが飲みたかったです

6. 今回, 新潟調理師専門学校の学生が調理や配膳を担当しました. お気づきの点がございましたら教えてください.

- ・少し緊張していたのかな? おとなしいな, と思いました. でも一生懸命してくれたのでとてもありがたかったです.
- ・学生さんたちに丁寧にいただき感謝です. 卒業後に障害者と関わる機会は少ないと思いますが, 今日の子供達との経験が何かお役に立てれば幸いです.
- ・慣れない配膳ということでしたが, 丁寧にサーブしていただきありがとうございました. せっかくのメニューがテーブルに到着するときは大きな声で言うていただければいいと思います. 生徒さんたちは一生懸命なのですが, 接客の心遣いなどもっと培われるとよいと思いました.
- ・普段食べることのなかったお寿司を食べることができました. デザートもすべて美味しく食べてくれました. うれしかったです. ガリがとても美味しかったようで, 親はびっくりでした. こうした経験を持った学生さんが調理人になって地元のレストランや施設にいてくださると嬉しいです.
- ・とにかく頭が下がります. 学生としての勉強もあるだろうに, 一生懸命さが料理, 接客でよくわかりました. 本当にお疲れ様です. 摂食がむずかしい人たちが少しでもお店で食べることができるような世の中になると嬉しいです. 頑張ってください.
- ・メニュー表やしつらえからメニューまで工夫が感じられ, 準備も大変だったと思います. ありがとうございました. ぜひつなげていただき, 就職された後も食の楽しみと幸せを大切にしてください.

- ・大変丁寧に対応していただきました。今後につながる経験になられたことを願います。頑張ってください。

7. その他、ご意見、ご感想があればお聞かせください。

- ・初めてのバイキング、最初並んでいるときのすばらしさ、感動でした！！いろいろ考えてくださって感謝です。学生さんが卒業されて、それぞれの職場で、少しでも障害のある子供達への配慮が進むことを願っています。美味しく楽しく食事することができてうれしかったです。本当にありがとうございました。すべて完食しました。
- ・今回もお世話になりました。今後ともよろしくお願いします。
- ・温かいものが食べれば…。この会場がよいです。
- ・お料理そのものではありませんが、メインの他、タレやお出汁など余ったものがもったいないな、と思う品が多かったです。家族で寿司を食べるときはいつも本人だけは複数のネタを1つのミキサーに入れて回す「海鮮丼」になっていました。今回は、甘えび、卵、サーモンと1つ1つの素材の味を味わえてよかったです。今回、このような企画をしていただきありがとうございます。本当に家族そろっての外出の機会が亡くなってしまいましたので、貴重な時間でした。学生の皆さん、これからも頑張ってください。
- ・普通食もそのまま介護食にできるものが多く、美味しくいただきました。こうした取り組みもたくさんやっていただきたいです。ありがとうございました。オークラでは味わえない、アットホームな感じで、これも十分ありと思いました。
- ・準備等、ありがとうございました。とても満足しました。初の試みでしたが、よかったと思います。オークラ以外にもこのような機会が増えるといいなと思います。
- ・先生方が一緒に見てくださり、安心して参加できました。
- ・デザートソースがたくさん余ってもったいなかったのですが、違う楽しみ方もできる工夫があるとうれしかったです。



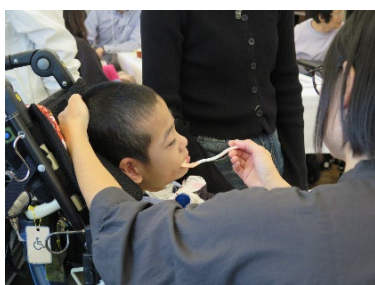
開会挨拶 井上先生



乾杯のご発声 富所様



吉田先生によるメニューの説明



閉会挨拶
馬場先生



新潟調理師専門学校

スタッフ一同



握りずし

左: 普通食

右: 後期食, 中期食



鮭のグリル

左: 普通食, 後・中期食

右: 初期食, 注入食



ミートローフ

左: 後期食, 中期食

右: 初期食, 注入食



焼きリンゴ



オレンジゼリー



スワンシュー