

令和元年度 地域活動事業部第1回研修会(報告)

主催 (公社) 熊本県栄養士会 地域活動事業部

日時 令和元年 7 月 25 日 (木) 10:00~16:30

会場名 宇城市保健福祉センター 調理実習室

◇『地域ケア会議における栄養士の関わり』 ~栄養士の視点を合わせるために~

講師:特別養護老人ホーム「あいこう」管理栄養士 福島貴子氏

今回は、特別養護老人ホームで実働されている福島管理栄養士を講師に、介護保険法を基に地域ケア会議における栄養士の関わり方の講義を行って頂きました。会議の中での資料確認のポイント、事例を深める為の質問事項のポイント、数分間で要点をつかみ、いかにわかり易く、会議の中で助言できるか、ケアプランの中での栄養士の関わり方など、多くの資料を基に詳しく講義をして頂きました。管理栄養士の役割の重要性と共に、益々、研鑽を積まなければならないと感じました。福島栄養士、有難うございました。



『食べることは生きること』

◇「栄養ワンダー2019」参画事業 松橋保育園食育事業

① 食育講話『子どもの歯と食事』

講師:熊本県栄養士会 良永久喜恵氏

② 「前歯でがぶりカミカミメニュー」調理実習

講師:熊本県栄養士会 甲斐薫子氏 山野千代美氏

午後からは、松橋保育園保護者及び保育園の先生方を対象に、地域活動事業部栄養士 20 名と共に、調理実習を行いました。

6 月に保育園で開催された藤原康生歯科医師の「歯科医師が伝えたい食育:前歯でがぶりのカミカミメニュー」講演会を元に、園からの要望での調理テーマとしました。

前半は、良永久喜恵氏の食育講話とし、乳児期から幼児期、学童期における食事のポイント、それを支えるカミカミメニューはいつから始めるのかを、体験談を含めながら、保護者の皆さんにもわかり易く、お話しして頂きました。

後半は、各テーブル、栄養士・保護者・保育園の先生方を交え、カミカミメニュー<主食・主菜・副菜・おやつ>6 品の調理実習を行いました。調理をしながら、料理の方法や、栄養相談はもちろん、子育ての相談等、楽しい実習となりました。



- ★本日のメニュー
- 大豆おにぎり
- コーンひまわり
- 鶏手羽先の塩焼き
- 切干大根サラダ
- がね揚げ
- パスタの黒蜜きな粉



実習後の保護者の感想からは、大勢の栄養士さんと関わり楽しく料理が出来た、和える・煮る・焼く・蒸す等多くの調理法が学べた、保育園の先生方や、栄養士からは、これからの食育に、講義内容や、献立を役立てたいとの感想を頂いた。今後も、継続しての食育事業が期待されている。



今回、快く栄養ワンダー事業に参画して頂きました松橋保育園の皆様、有難うございました。講師を務められました、良永久喜恵氏、甲斐薫子氏、山野千代美氏、お疲れさまでした。