

令和 7 年度 第2回福祉部会研修会 報告

日 時： 令和 7 年 10 月 17 日(金) 14：00 ～ 16：30

方 法： 対面およびオンデマンド

会 場： 厨房プロオイス 調理セミナールーム

参加者： 会場 19 名、オンデマンド 28 名 計 47 名

内 容： 講師：医療法人社団湧泉会 ひまわり歯科

藤井 葉子 氏

講義「食べられないが食べられるに変わる」

調理実習

- ・ムース食の作り方
- ・ばらつかないきざみ食の作り方
- ・舌でつぶせる根菜類の作り方
- ・軟菜食の作り方
- ・カリカリ食の作り方

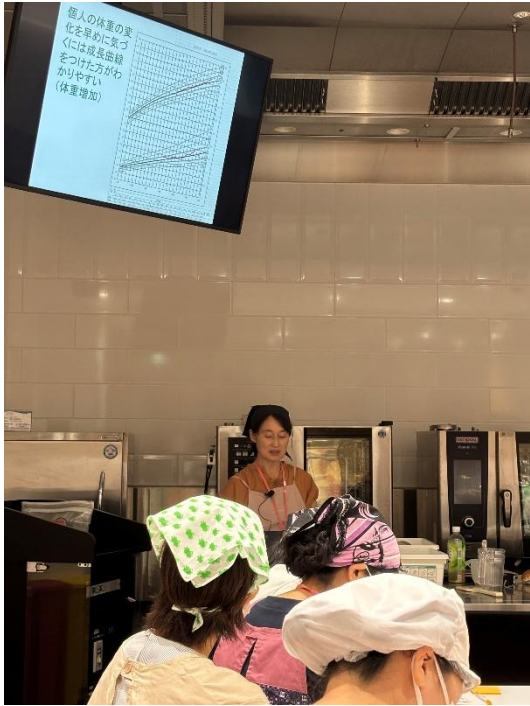
試食

- ・ペースト食べ比べ
- ・粥ペースト食べ比べ
- ・ばらけない刻み、普通食刻み
- ・舌でつぶせる根菜、普通食の根菜比較
- ・軟菜食
- ・カリカリ(パンは可能なら人に食べさせる)
- ・ガーゼ(グループの人に可能であれば食べさせる)
- ・ねりむすび

会員からよく聞かれる「食べられない」という課題について、藤井葉子先生を招いて研修会を行いました。

藤井先生は、委託栄養士しかいなかった西部療育センターに直営管理栄養士として配属され、業務を一から構築されました。

鋭い洞察力と管理栄養士の知識・経験を持って、子どもの「食べられない」を丁寧にひとつずつ



解決されてきました。そこには、多職種連携はもちろん、子どもとのコミュニケーションやご家族との連携を大切にされている姿がありました。またペースト食ひとつをとっても、機器の性能だけでなく、ざらつき・粘りの少ないペーストの作り方を研究されるなど、子どもの「食べられない」に真摯に向き合っておられました。

研修会ではそのすべてを参加者が実践できるようにとの計らいで、たくさんの食材をあらゆる調理方法で実習が行われました。その間、各グループを回りながら、調理方法のコツやその意義を教えていただいたり、質疑応答をしていただきました。

試食では、同じ食事形態であっても調理方法

や添加物の有無、食べ方(食べさせ方)の違いを食べ比べることで、「食べやすさ」や「食べにくさ」を実感することができました。

2時間半という調理実習を伴う研修会としてはタイトなスケジュールでしたが、さすが参加者は栄養士。時間内にすべてをこなし、おかげさまで大盛況のうちに終えることができました。



研修会すぐは、音声小さく聞き取れないなど不具合がありご迷惑をおかけしました。また会場定員の関係上、参加者数が限られてしまい申し訳ありませんでした。参加が叶わなかった会員の方にはオンデマンドでも調理方法がわかるよう、カメラを2台使用し撮影することを初めて試みました。(映像は編集しているため、1画面となります)

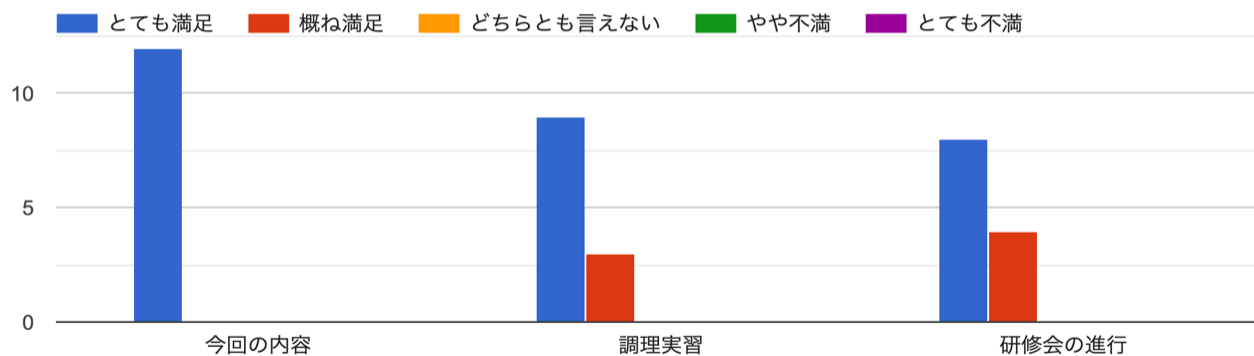
また、以下にアンケート結果を掲載いたします。これらのご意見をしっかりと受け止め、私たち運営委員会も藤井先生のように試行錯誤しながら、会員の皆様に満足していただける研修会をお届けしていきたいと思ひます。

(報告者: 蔦木里衣)

令和7年度第2回研修会アンケートより

参加者の満足度と感想

9.研修会の満足度を教えてください



10.この研修会のどのような点が特に役立ちましたか

12 件の回答

- ・久しぶりの調理実習で意見交換も出来良かった
- ・藤井先生から調理のポイントや食べさせ方のポイントを聞いたこと、体験できたこと
- ・理論(講話)と実践(調理実習と試食)があるため、実践する際のハードルを下げるができるから
- ・今まで給食で実践していましたが、実際に見ることができよくわかりました
- ・実際に先生が調理して下さり、経験からの実務について教えて頂き、とても勉強になりました
ありがとうございます
- ・実習
- ・こどもの食べられない理由によるアプローチの方法や、食べやすくなる調理の工夫、介助の方法を体験でき、今後の支援に活かせると感じました
- ・実際に自分で食べるだけでなく、食べさせ合えたところがより实际がわかって良かったです。
- ・食べ物の調理法と与え方が適切でないと、偏食を増長させるのだと理解できました
- ・今後の摂食嚥下の発達、個々の成長に見合った対応を教えていただき、学びの多い研修会でした
- ・離乳食講習会
- ・具体的な介助方法

11.この研修会のどのような点を改善した方がよいと思いますか

12 件の回答

- ・時間が足りない

- ・各班別々の調理内容だったので、他のテーブルで藤井先生がどのようなこと（調理ポイントなど）を話されていたのか知りたかったです。全体に向けたデモンストレーションにして、試食をゆっくり時間が取れるとより良かったかなと思います
- ・可能であれば、もっと時間をかけてじっくり取り組みたかったです。実習も、どの種類も全部作り、講師の解説が聞きたかったです。オンデマンド配信の時にきっと聞けるとは思いつつ、別のグループで講師が何をお話しているか気になってしまいました
- ・作り方のレシピが欲しいです。
- ・研修の詳細のご案内が直前でしたので、もう少し早く頂けるとありがたいです。ドキドキしながら、待っておりました。
- ・時間
- ・もう少し、時間に余裕があると良いと思います。 また、ハイブリッド形式のため、オンライン参加者に、実習の部分についてどの程度伝わったのか気になりました。
- ・いろんな種類を食べさせ合える、という点をもっと活かせるように、使い捨て手袋を持参できたら好きなだけ気兼ねなく食べさせ合うことができてより良くなる気がしました。
- ・特にないです
- ・出来ることなら、 講義、実習、食べさせ方を伴った、試食など1日かけてお聞きしたかったです。
- ・特になし（2名）

12.参加した感想等を自由に記載してください

12 件の回答

- ・大変勉強になりました
- ・5年ほど前に藤井先生の書籍に出会い、偏食への具体的な対応をここまで詳しく解説されていたことに感激したことを覚えています。それ以降、摂食・嚥下に配慮した離乳食支援や偏食の子への支援に力をいれて取り組んでいます。最近子ども偏食少食ネットワークでも藤井先生のセミナー動画を拝見していましたが、今回の研修で直接お話をお聞きできたことで、今まで以上に理解が深まりました。このような回がまたあればぜひ参加したいと思います。ありがとうございました。
- ・とても良い内容なので、同じテーマで同じ講師で、一日かけて(午前・午後) やっていただきたいですありがとうございました。
- ・藤井先生に直接お会いでき、質問ができてとても勉強になりました。ありがとうございました。
- ・実務や調理、体験などの研修会が楽しくて、実務に活かしやすいため、今後もお願いします。企画運営、ありがとうございます。
- ・満足
- ・研修に参加された皆さんと、楽しく学ぶことができました。また、研修もすぐに実践したくなる内容

で、大変参考になりました。ありがとうございました。

- ・ 講義で聞くだけでなく、実際に調理したり食べさせあったりすることでよりリアルに感じることができました。業務に活かしていきたいです。また先生のお話が聞きたいです。軽度の偏食の方へのアプローチもお聞きしたいです。次回も楽しみにしています。ありがとうございました。
- ・ 普段学校で勤務して、偏食児童の対応に悩んでいますが、今日先生から教えていただいたことを踏まえて、まず偏食児童を個々に理解して保護者と連携したら進めていきたいと思います。また、学校給食での提供の仕方も考えていきたいと思います。
- ・ 沢山の種類の実習の準備、流石プロの栄養士さん!! お疲れ様でした。とても充実した研修会ありがとうございました。
- ・ 実践型でとてもわかりやすかった
- ・ 直接先生に質問でき、大変充実した研修会でした。また、実際に調理実習を行うことで紙面上では気づけない新たな視点でより学びを深めることが出来ました。ありがとうございました。