

ねっどわく

No.23

吉野川保健所管内
集団給食施設協議会

発行 令和5年3月31日
事務局 〒776-0010 吉野川市鴨島町
鴨島106-2吉野川保健所内
TEL 0883-36-9018
FAX 0883-22-1760
URL https://yoshiho-9shoku.org

ごあいさつ



吉野川保健所管内
集団給食施設協議会
会長 吉田 正喜

日頃より、吉野川保健所管内集団給食施設協議会の活動にご尽力を賜り、誠にありがとうございます。

本協議会は、会員施設間の連携を密にすることにより、相互支援及びネットワークの構築を図るとともに、給食管理運営体制や危機管理意識の一層の向上、生活習慣病への対応など、給食喫食者や地域住民の健康増進及び食育に寄与することを目的に活動しております。

さて、昨今の社会的情勢を見てみますと、ロシアによるウクライナへの武力侵攻や、急激な円安を背景に原油価格の高騰による、電気、ガス代など燃料費をはじめ、急激な物価の上昇により、国民生活に甚大な影響を及ぼしております。

更に、新型コロナウイルスについても、いまだ収束の兆しは見えない状況であります。また、全国各地で多発している地震や局地的な集中豪雨などの自然災害と、我々を取り巻く環境は大変厳しいものがあります。しかしながら、集団給食施設に携わる者の責務として、いかなる状況下であっても安全で安心な給食を安定的に提供しなければなりません。

しかし、食に関する課題は多様化しており、例えば、徳島県の県民病とも称されております糖尿病や腎臓病患者数の増加、栄養の偏りや不規則な食事などによる肥満など生活習慣病に加え、若い女性を中心にみられる過度なダイエット思考による、健康被害など、多数の事例が報告されております。更に、近い将来、発生が予測されている南海トラフ巨大地震をはじめとする災害発生時における対応など、課題は山積し

ております。

具体的には、災害時における対応の指針となる「緊急時の食事提供に関する手引き書」の作成や、情報発信訓練、災害時における食事への備えについての実演・演習の実施、また、認識の共有連携を図るため危機管理、衛生管理などについて、施設管理者、栄養士、調理従事者を対象に専門的な知識レベルの向上を図るための研修会の開催など、これまで様々な取り組みを行って参りました。

しかしながら、今年度におきましては昨年同様、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、多くの事業が中止また、リモート開催を余儀なくされ、必ずしも十分な取り組みができなかった1年ではありましたが、リモートによる研修会につきましては、多くの方のご参加をいただき、充実したものであったと思います。

今後においても感染予防を徹底した取り組みを考えております。会員の皆様におかれましては引き続きよろしくお願いたします。

最後になりますが、会員のみなさまのご理解とご協力に深く感謝いたしますとともに、本会の発展と会員皆様方の益々のご健勝とご活躍をお祈り申し上げ、ご挨拶とさせていただきます。



令和4年度 表彰事業

(五十音順・敬称略)

受賞施設・受賞者の皆様
おめでとうございます!



徳島県集団給食施設協議会 会長表彰

- 【優良施設】 介護老人保健施設 しょうか苑
- 【優良従事者】 笠井 幸子 阿波老人ホーム よしの園
中野 美智代 はやし子ども園

吉野川保健所管内集団給食施設協議会 会長表彰

- 【優良施設】 吉野川市立鴨島呉郷保育所
- 【優良従事者】 浅野 愛子 特別養護老人ホーム 美山苑
中村 公子 養護老人ホーム 芳越荘
野口 幸恵 久勝かもめこども園

1/18 管理者研修会報告



新型コロナウイルス感染症の施設対応について

- 講演 「新型コロナウイルス感染症の現状と今後の展望」
- 講師 徳島県東部保健福祉局 吉野川保健所
所長 佐藤 純子 先生
- 情報提供 吉野川保健所
- 事例発表
 - ・マニュアル作成と訓練の実施（阿波老人ホーム御所園）
 - ・新型コロナウイルス感染症拡大による給食提供停止に至った経緯と対応について（吉野川市学校給食センター）
 - ・感染症発生時の食事の提供について（特別養護老人ホーム菊美荘）



研修会の資料は次のサイトでご覧いただけます。(会員限定)

吉野川保健所管内集団給食施設協議会ホームページ→会員専用
→会員向け資料ダウンロード



参加者の声

情報の共有は極めて重要で、その為には手法を広く提供して出来るだけ多くの関係者が認識しておく必要があると思う。



内容についても、現在コロナウイルス第8波の真っ只中のため、改めて感染対策等について確認し、意識を高めることができた。

特に事例発表では、各事業所の経験されたことや課題等の報告を聞き、参考になった。今後ウィズコロナとなっていくが、災害や緊急時に強い組織や体制づくりに、努めていきたい。

コロナ感染症が流行している中で、どのように食事提供をすればいいのか、その時に備えてマニュアル作成しておくべきだと思った。

各施設や事業所ではどのようなマニュアルを作成しているのか気になる。

実際の対応をお聞きできたのが大変参考になった。

最後の会員専用掲示板活用訓練でのやり取りについて、今後の参考となり、良かった。



緊急時の食事提供に関する手引き書の改定

危機管理委員会で協議し、「緊急時の食事提供に関する手引き書 Ver.3.1」を改定します。

改定の概要

- ・緊急時の対応の想定をⅠ災害時 Ⅱ食中毒発生時 Ⅲ新型コロナウイルス感染症等感染症とします。
- ・新型コロナウイルス感染症対策を5類感染症移行後の最新情報とし、各施設のマニュアル作成等のガイドラインとして御活用いただける内容とします。



阿波市立幼保連携型一条認定こども園

一条認定こども園では、菜園を通じて季節のお野菜を栽培・収穫を行っています。実際に食べたり、小さな作物は野菜スタンプにしたりと、余すことなく体験する事で、食への関心を深めています。地域の方のご協力もいただきながら、食育活動を日々行っています。



阿波市人権擁護委員の方と一緒に種からレタスを育てたよ！



おいしいレタススープ
お願いします！



地域の方から頂いたとうもろこし☆おひげがいっぱい！

毎朝給食で使う食材を赤黄緑に色分け任せてね♪



絵本からはらぺこあおむし



お月見うさぎプリン



端午の節句こいのぼり

特別養護老人ホーム 菊美荘

食べる喜びいつまでも

菊美荘では、毎月の誕生会や季節の献立などいろいろな行事のお食事を提供しています。利用者様のご希望に添えるよう、また楽しく安全においしく召し上がっていただけるよう、食事形態によって盛り付け方を工夫しています。

七夕まつり



七夕そうめんと星のコロッケ

魚寿司



郷土料理のほうぜ寿司

敬老の日



ご健康で
幸多き一年と
なりますように

よせ鍋



食堂で盛り付けてアツアツを提供します



障害者支援施設 野菊の里

野菊の里ではコロナ禍で外出が難しいなかでもいろいろな食事を味わってもらおうと全国のご当地メニューの数を月に1度提供しています。普段食べないような食材や料理を提供すると新鮮さがあり好評です。

また季節の食材を使用した「季節メニュー」、入所の方々に嗜好調査や自治会を行った結果を元にした「リクエストメニュー」なども献立に取り入れながら食事を楽しんでもらえるように工夫しています。



季節メニュー



栗ご飯・さんまの塩焼き
和え物・味噌汁

沖縄県メニュー



タコライス・もずくスープ
ゴーヤチャンプルー
マンゴー缶詰

リクエストメニュー



エビフライ・ビーフソテー
さつまいもサラダ・ようかん

阿波市学校給食センター

親子でチャレンジ！あわ味キッチン～親子料理教室～

阿波市学校給食センターでは、こどもが料理に親しみ、自ら調理してみようと思う意欲づけにつなげることを目的として、親子料理教室を開催しました。新型コロナウイルス感染症対策から、調理後の料理はお弁当箱に入れて持ち帰り、自宅で試食していただきました。



おにぎりギョッ



滝の焼き餅、
初めて作ったよ



きれいに盛り付けよう♪



◆◆◆◆◆ 献立 ◆◆◆◆◆

- 三種のかわりおにぎり
(スティックおにぎり・まっくろくろすけ・たこ焼きおにぎり)
- 滝の焼き餅



保護者の方からは「会話を楽しみながらこどもと一緒に調理ができて楽しかった」「これを機会に家でも積極的に料理してもらいたい」などのご感想をいただきました。

親子で料理を楽しみ、食への興味・関心を高めるよい機会となりました。

の対策はできていますか？

各施設の取り組み事例

一条認定こども園

災害用として長期保存できる食品を備蓄してきましたが、感染症も考慮した備蓄に切り替えを行いました。

感染症が流行する中で、日々給食を止める、続行するかの協議が続きました。少数職員での対応、現場に不慣れな職員を交えての対応も現実味を帯びてきました。災害時にも同じ事が言えるのですが、やはりどこか遠い現実離れた事のように考えていたことを再認識しました。

そこで、備蓄食品の購入について再度検討を行いました。パウチ保存の米飯・カップ入り味噌汁・惣菜など、不測の事態には、職員がそのまま配布するだけで喫食可能なものを選びました。



28品目不使用シチュー

おにぎり

コッペパン

カップ味噌汁

みたすクッキー

ミルクスティック

野菊の里

コロナ感染時の対応の為に使い捨ての弁当箱、スープカップなどを新たに準備しました。

その他の紙コップや割り箸、丼などの食器類は災害時に備蓄しているものをまわして使用します。

ディスポ食器は軽い為こぼしやすく食べにくいとの意見が多かったです。支援員の方々が小さい容器を取り皿の様に使い介助することで食べこぼしを少なくする工夫を考えてくれました。



菊美荘

感染症拡大防止としてディスポ食器やおしぼり等の補充をしました。

陽性者や濃厚接触者の食事はトレー以外ディスポ食器を使用します。当施設では感染症対策としての食器の準備がなかったため、ディスポ容器やスプーン、紙コップの補充をしました。しかし実際に使用してみると、手の不自由な方には把手のない紙コップや安定しにくいディスポ容器は使いにくく、課題も多く残っています。



レッドゾーンへの

- 配膳**
- ①調理員が厨房から配膳車にてエレベーターで搬出する。
 - ②プラスチックエプロンを着用した介護職員が配膳する。

- 下膳**
- ①残飯・ディスポ食器は感染性廃棄物として廃棄し、厨房へ戻すのはトレーだけにする。
 - ②トレーは袋に入れて下膳、洗浄室で次亜塩素酸ナトリウムにて浸漬後、通常洗浄し乾燥する。
- 食事の提供に関してはノロウイルス対策に準じています。

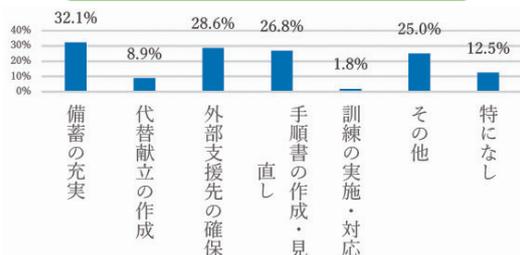


令和3年度徳島県給食施設アンケート

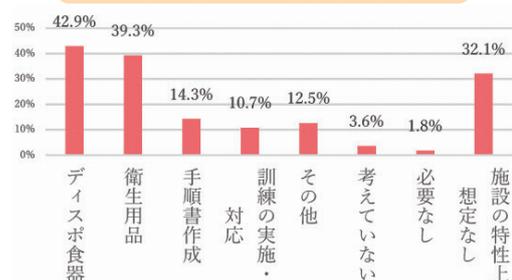
「新型コロナウイルス感染症の給食施設への影響」より

(吉野川保健所管内の状況)

職員が勤務できない場合の対応策



感染者等への食事提供対策



各種研修会

オンライン
開催

総会時研修会

令和4年7月28日(木)

- 演題 「HACCP に沿った衛生管理の基本に立ち返って」
- 講師 徳島県東部保健福祉局 吉野川保健所 生活衛生担当
課長補佐 佐々木 滋 先生

参加者の声

改めて確認し、意識をすることができた。
(オンライン)

ハイブリッド
開催

調理従事者研修会

令和4年12月12日(月)

- 講義 「給食施設での野菜摂取量アップについて」
- 調理実習 「施設で喜ばれる野菜料理～残食ゼロを目指して～」
- 講師 cotocoto 代表
管理栄養士 元木 美咲 先生



参加者の声

先生の手元が映されていたので、切り方や大きさがよくわかってよかったです。
(オンライン)



ハイブリッド
開催

管理者研修会

令和5年1月18日(水)

- 「新型コロナウイルス感染症の施設対応について」
詳細は2ページをご覧ください。
- 会員専用掲示板活用訓練 「災害時における情報発信について」



ハイブリッド
開催

栄養士研修会

令和5年2月2日(木)

- 講演 「食の選択力を身につけよう」
- 講師 徳島県栄養士会 高田 弘子 先生



参加者の声

栄養成分表示を活用し、自分にあつた食の選択ができるように習慣づけることが大切だと感じた。(オンライン)



令和4年度 協議会会員施設数

学校	2
病院	10
介護老人保健施設	5
老人福祉施設	11
保育所・子ども園	18
児童福祉施設	1
社会福祉施設	2
その他	1
合 計	50

会員専用掲示板活用訓練

令和4年12月12日から令和5年1月18日まで会員専用掲示板における緊急時のコメント送信訓練を実施し、33施設が参加されました。また、1月18日の管理者研修会では、訓練「災害時における情報発信について」と題して、会員専用掲示板へ書き込まれたコメントへの返信を参加施設の方々に実践していただきました。

訓練に参加された皆様、ご協力ありがとうございました。

掲示板には文書も
添付可能です。



令和4年度
会報作成委員
(50音順)

大濱 幸子 (阿波市立幼保連携型一条認定こども園)
住友 美樹 (障害者支援施設 野菊の里)
戸出 真里 (吉野川市学校給食センター)
富山 恵美 (特別養護老人ホーム 菊美荘)

編集後記

今年度の研修会は会場とオンラインを選べるハイブリッド形式での開催が増え、コロナ禍であっても参加しやすくなっています。会員専用掲示板や会報誌「ねっとわーく」等も活用し、今後も会員同士の情報交換が有意義にできる場となるようご協力をお願いします。