

ねっどわく

No.21

吉野川保健所管内
集団給食施設協議会

発行 令和3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 安達 弘

会員の皆様には、日頃から吉野川保健所管内集団給食施設協議会の事業推進にご尽力いただきまして、誠にありがとうございます。

「食」は、生きる上での基本であって、私たちの命の根本となる大切なものです。しかしながら、近年では、日々の忙しい生活を送る中で、食べることを大切に思う意識が薄らぎ、健全な食生活を失いつつあります。「食」に関する様々な問題を解決するための「食育」は、人々が生涯にわたり、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、家庭、学校、保育所、病院、施設等を中心に、関係者が連携して、取り組むことが重要です。

これらを踏まえて、本会は、給食に関する運営、技術についての研鑽や集団給食施設相互のネットワークを構築することにより、給食喫食者及び地域住民の生活習慣病予防と給食の栄養的・衛生的向上並びに危機管理対策等を目的として活動しております。

また、30年以内に発生が予想されます南

海トラフ巨大地震の発生が懸念される中、集団給食施設として災害時に安定した給食の提供を行うためにも、平時から災害対応体制を整備しておくことが従来にも増して重要になってくるものと考えております。

このような状況を踏まえつつ、衛生管理や危機管理対策をはじめ、食に関する知識の吸収、調理技術の向上など各種研修に取り組み、会員各位のスキルアップに努めて参りたいと考えております。

今年度は、新型コロナウイルス感染症拡大予防を図るため、8月24日の総会開催後、多くの事業が縮小を余儀なくされ、十分な取り組みができなかった1年でありましたが、来年度こそは、活発に活動できる年になるよう期待しております。

最後になりますが、一刻も早い新型コロナウイルスの収束を願うとともに、本会の発展と皆様方の益々のご健勝とご活躍をお祈り申し上げます。

令和2年度 表彰事業 (敬称略)

徳島県集団給食施設協議会 会長表彰

優良
施設

医療法人徳寿会
鴨島病院

優良
従事者

徳島県厚生農業協同組合連合会
吉野川医療センター
福井 正枝



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

阿波市学校
給食センター

優良
従事者

阿波老人ホーム よしの園
三浦 孝子



吉野川保健所管内
集団給食施設協議会が

設立20周年を むかえます



※記念事業については4ページをご覧ください。

令和2年度

協議会
会員施設数

学校	2
病院(診療所含む)	10
介護老人保健施設	4
社会福祉施設	13
児童福祉施設	19
合 計	48

阿波市学校給食センターでの取り組み

● 徳島県産食材を給食で提供 ～Awa産Our消の取組～ ●



阿波市学校給食センターでは、新型コロナウイルス感染症の影響で、需要が減っている県産の阿波尾鶏や和牛肉、八モなどの水産物、いちごなどの消費拡大のため、国の補助事業を活用し、これらの食材を学校給食に7月から2月まで取り入れ、提供します。

阿波市産の農作物も積極的に使用した特別メニューです♪

7月29日(水)
 ご飯・牛乳
 Awaチキンなんぼん
 切り干し大根サラダ
 かぼちゃのみそ汁
 タルタルソース

阿波市の農作物

たまねぎ・かぼちゃ・ねぎ・
 にんじん・切り干し大根



11月18日(水)

ご飯・牛乳
 ハモのからあげ
 中華風ブロッコリー
 レタスのみそ汁
 味付けのり

阿波市の農作物

ブロッコリー・大根・
 レタス・しいたけ

学校給食を通して、県産食材を知り、食への興味・関心を引き出す機会となっています。

阿波市立幼保連携型伊沢認定こども園での取り組み

伊沢認定こども園では、年間を通じて野菜の栽培活動や食育活動を行っています。

園児が自分たちでランチルームに給食の食材を掲示したり、収穫した野菜を展示し給食やおやつに取り入れています。食べ物に興味関心を持ち、食べることの楽しさを感じられるよう取り組んでいます。

「アンパンマンだ！」
 お誕生会、うれしいな♪



毎日、給食の食材をランチ
 ルームに展示しているよ。
 「今日の食材は・・・」



11月24日に、和食の
 「だし」について話をきいたよ。



芋の苗を植えたよ。収穫が楽しみ♪
 「焼きいもにしようかな。」



自分たちで育てた野菜を、収穫したよ。
 「今日の分はこれだけ☆」



自分たちが育てたお米で、地域の
 保全隊の方ともちつきをしたよ。
 "ベッタンコ!!"



今年度は総会時研修会として、吉野川保健所長の郡尋香先生に「新型コロナウイルス感染症の基礎知識と施設での対策について」と題してご講演をいただきました。

研修会の内容を一部ご紹介させていただきます。



施設の形態と感染リスク

入所	訪問	通所
<ul style="list-style-type: none"> 本家はウイルスのない環境を保ちやすい 	<ul style="list-style-type: none"> 家族からの感染可能性がある 	<ul style="list-style-type: none"> 家族・入所施設からの感染可能性 送迎車の利用が多い 多数の利用者へのレク・リハ・食事・入浴などのサービスを提供
<ul style="list-style-type: none"> 外部からの持ち込み対策 	<ul style="list-style-type: none"> 訪問職員が持ち込まない、持ち出さない対策 	<ul style="list-style-type: none"> 入所施設との区分が必要

ゾーニングの基本的考え方



施設での対策について、県外での発生事例や最新の情報をもとにお話いただきました。

新型コロナウイルス感染症発生時の給食対応については、「緊急時の食事提供に関する手引き書 Ver.3」に掲載しましたので、ぜひご覧ください。



調理困難な場合の食事の確保

- 弁当の調達（業者など）
 - 比較的スムーズだがそれでも大変、事前の調整が望ましい
- 特性のある食事形態 → かなり大変
 - 備蓄の活用でしのぎ、その間に業者、近隣施設、法人間での応援を確保する
 - 調整役の調理従事者が入院や自宅待機となると、ケアスタッフや事務職には時間もかかり負担が重い
 - できるだけ事前の応援体制整備、協力先を確保を！！

5つのお願い

(いろんな施設にお伝えしています)

1. 有症状の職員を確実に休ませてください
2. 施設全体で発熱者数のグラフを作成してください
3. マスクや手指衛生について、職員が互いに指摘できるような職場環境づくりをお願いします
4. 濃厚接触者への訪問等のサービス提供継続をお願いします
5. 業務復帰・サービス再開時にご配慮ください

参加者の声

- ・ 具体的に理解しやすく、今後の対応をイメージできました。
- ・ 要点をわかりやすく説明くださり、実際の施設業務に役立つ部分が多かったです。
- ・ 突然に該当職場となる可能性が十分にあるため、心づもりを準備しておかなければと思った。

委員会報告

危機管理委員会

での取り組み

危機管理委員会では、新型コロナウイルス感染症の対応を盛り込んで、「緊急時の食事提供に関する手引き書Ver.3」を作成しました。

災害時の対応、食中毒・感染症発生時の対応についても併せて、平常時からの危機管理体制を考えるガイドラインとしてご活用ください。



緊急時の食事提供に関する手引き書 Ver.3

目次

I. 災害時の対応について

1. 平常時の対策（危機管理体制の整備）
2. 災害時の対応
3. 災害時の備蓄食品と食事提供について
4. 関係機関連絡先

II. 食中毒・感染症発生時の対応について

1. 食中毒・感染症の発生が疑われるときの給食関係者の対応
2. 保健所の調査に係る準備資料

III. 新型コロナウイルス感染症の対応について

1. 厨房職員が就業制限となったときの給食対応
2. 感染疑い又は感染者への配膳
3. リスク管理のポイント

設立20周年記念事業 準備委員会での取り組み

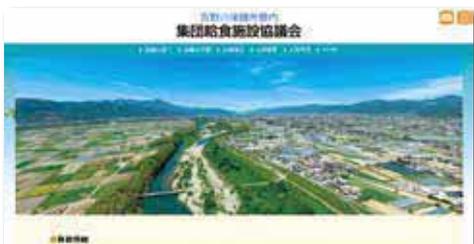
当協議会が設立20周年を迎えるにあたり、記念事業を実施します。

①公式ウェブサイトの開設

令和3年4月、当協議会のホームページを開設します！

協議会活動の情報発信に加えて、会員施設間の情報交換や災害時の相互支援に大いに活用されることを目指します。

吉野川保健所管内集団給食施設協議会 [検索](#)



②記念大会の開催

令和3年度に予定しています。内容は未定です。

食育推進委員会

での取り組み

食育推進委員会では、乳幼児の食事のあり方を検討するため、保育所やこども園の栄養担当者と意見交換会を実施し、情報を共有し連携を図っています。



今年度は食品構成について協議し、食育推進に取り組んでいます。

徳島病院での取り組み

当院では、嚥下機能が低下している筋ジストロフィーの患者さんを対象にデザートバイキングを開催しています。

当院の嚥下食は、嚥下調整食分類に従った複数の献立を準備しており、患者さんへ提供している食事基準に従ってデザート进行分类することや、デザート容器の蓋へチョコ味、ほうじ茶味などの味覚に関する可愛いイラストを描くことによって、それぞれの患者さんが「どのデザートを食べることができるか」分かりやすくし、楽しんでもらえるような工夫をしています。



また、デザートバイキング中には、患者さんから「給食に出ないアイスを食べたい。」「マンゴープリンが美味しかった。」など具体的な意見を聞いており、通常の献立に意見を反映させる取り組みも行っています。

ベッドの上で過ごす入院生活中の患者さんにとって、食事は重要な毎日のイベントと考えています。デザートバイキングのようなイベントを企画することで楽しんでもらい、その上で患者さん目線が加わった食事を提供する体制を作ることにより、入院生活の負担をリフレッシュできるような一翼を担えるように栄養管理室では頑張っています。

特別養護老人ホーム 蓬萊荘での取り組み

蓬萊荘では、献立に季節の食材を取り入れ、お誕生日会、敬老会、おもちつき、スイーツバイキングなど様々な行事食を月3回行っています。食事内容は普通食以外に、咀嚼力が低下したり、飲み込む力が弱くなった方のためにミキサー食やソフト食をお出ししています。

敬老会 常食



敬老会 ソフト食



ハロウィンバイキング



芋餅とソフト食ぜんざい



食事は入所様がとても楽しみにしている時間です。健康維持と生活を充実させるとともに、食事にはできるだけ個人の嗜好を取り入れるようにして、喜んでもらえる食事を提供できるよう取り組んでいます。



各種研修会

研修会資料は令和3年4月より、当協議会公式ウェブサイト(会員専用ページ)から一部ご覧いただけます。

《栄養士研修会》 令和3年1月26日(火)

内容

講演「糖尿病重症化予防の取組と地域連携について」
 検討「糖尿病の一次予防と重症化予防を支援する栄養ネットワーク」

講師

吉野川医療センター医療部栄養管理科
 科長 出口 典子 先生



参加者の声

- 栄養情報が欲しい患者さんの中で、嚥下障害や経管の方などは栄養指導ができない方(意思疎通がはかれない方)もいるので、その点が難しいなと思いました。
- 少し難しかったですが、今後勉強していきたいと思います。

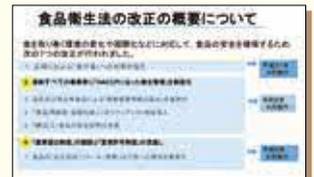
《管理者研修会》 令和3年2月10日(水)

講演

講演「食品衛生法の改正及び給食施設における衛生管理について」

講師

徳島県東部保健福祉局 吉野川保健所 生活衛生担当
 主査係長 佐々木 滋 先生



調理従事者研修会

令和2年11月25日(水)

内容

講義「命をつなぐ食、何を提供しますか？」
 調理実習「災害時の食事は知恵と工夫と訓練で！」

講師

公益社団法人徳島県栄養士会 管理栄養士
 公益社団法人日本栄養士会 災害支援チームリーダー 長尾 紀子 先生



研修会ではグループに分かれ、それぞれに被災後を想定した限られた条件下での食事提供方法を話し合い、調理をしていただきました。調理実習の様子を一部ご紹介させていただきます。

発熱剤の体験



ヒートパックと発熱剤を使い、主食となるアルファ米やレトルトご飯、副菜となるレトルトパウチ食品等を温めました。

試食

班ごとに異なる条件で調理し試食をしました。



A班 保育所・こども園



B班 老人ホーム関連施設



C班 医療関連施設

パッククッキング



野菜や乾物・缶詰等の備蓄によく使われる食材を使ってパッククッキングを行いました。袋に分けて調理することで、アレルギー食や嚥下食にも対応できます。

参加者の声

- 災害時、助け合う場面では、初対面の人とコミュニケーションをとる作業があると思います。その点で、今回の実習は決められたものではなく、初めての人と相談しながら作り上げていく作業が勉強になりました。
- 今まであまり災害時の食について考えてこなかったですが、今回調理実習で実際作ってみて意識が高まりました。命をつないでいくことが調理従事者としての使命！とても響きました。

令和2年度
 会報作成委員
 (50音順)

大年 典子 (独立行政法人 国立病院機構 徳島病院)
 川人 千津 (阿波市立幼保連携型伊沢認定こども園)
 平島 靖子 (特別養護老人ホーム 蓬萊荘)
 横田 公子 (吉野川市学校給食センター)

編集後記

コロナ禍で大変な年ではありましたが、会報作成に関わらせてもらい、施設での取り組みや研修内容を知ることができて良い経験ができました。今後も会報誌を通して、活動の輪が繋がっていくように伝えていければと思います。