

第1回栄養管理研修会

(調理関係者)

令和3年6月29日(火)

岡山県医師会館 401 会議室他

Zoomによるオンライン

[午前] 講演

演題 『食品衛生について 基本と最近事例を踏まえた注意事項』

講師 岡山県保健福祉部 生活衛生課 主任 石 故 明衣子 氏

[午後]

○グループミーティング (5グループ)

○講演

演題 『何でも食べるお口の動き』

講師 医療法人社団 湧泉会 ひまわり歯科

国立大学法人岡山大学 歯学部

臨床教授 村 田 尚 道 先生

(一社) 岡山県病院協会

第1回栄養管理研修会（調理関係者）のアンケート集計

（令和3年6月29日）

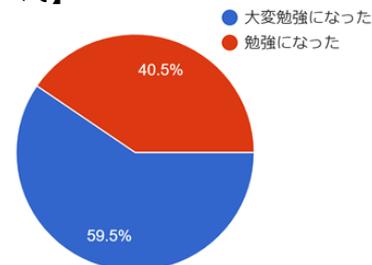
（40病院54名出席・42名回答）

1. 講演『食品衛生について基本と最新事例を踏まえた注意事項』を聞いて。

【講師 岡山県保健福祉部生活衛生課 主任 石故 明衣子 氏】

- A. a. 大変勉強になった c. どちらとも言えない
b. 勉強になった d. 勉強にならなかった

a	b	c	d
25	17		



B. 感想があれば一言。

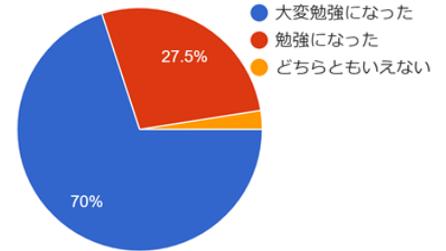
- ・事例を交えながら話して下さったので分かりやすかった。資料も見やすかった。
- ・事例を交えて解説して下さい、分かりやすかった。また、資料がとても見やすかった。
- ・事例をもとにお話しして下さいだったので、分かりやすかった。
- ・事例もたくさん説明され、わかりやすかった。
- ・大量調理施設一斉立ち入り結果、指摘内容等が自施設の振り返りの参考になった。
- ・立入の指摘内容を改めて確認し、衛生面への配慮とアクシデントの予防を徹底していきたい。
- ・調理に直接携わっておらず、食中毒に対する認識が少し薄まっていたが、再度認識することができた。指摘項目についても修正テープを使用することが多かったため、気を付けようと思った。
- ・温度管理、当日調理が安全により近いんだなと思った。
- ・配送の温度管理は明確にするべきだと思う。
- ・実際に起こった食中毒の衛生管理について知れて、温度管理の大切さを再確認した。
- ・埼玉県の学校給食で発生した食中毒の詳しい調理時間、保管時間などの表がとてもわかりやすく、自分の仕事を振り返る機会になった。
- ・大量調理を提供する上で、衛生に気を付けるべきポイントも説明されていて良かった。
- ・厨房での作業では多くの決まりがあるが、それらが食品衛生に基づいたものだと改めて分かりこれからはいっそう意識して取り組みたいと思った。食中毒に関して周知される中で、技術や環境の変化によって注意すべき点が変化しているように感じ、正しい理解が必要だと思った。
- ・食品の衛生管理、十分な加熱など食中毒を起こさない為に今一度気をつけようと感じた。
- ・やはり、大量調理での生食の提供には十分な注意が必要だと思った。
- ・新鮮でも菌がついていると意識して取り扱うという事。
- ・コロナ禍の食中毒の発生状況などを詳しく知ることができて勉強になった。
- ・厨房の調理環境を整えることが、食中毒予防になると改めて認識することができた。
- ・食事の扱いはもちろん、厨房設備についても日頃から気にかけて修繕交換し、年間を通して食中毒には十分注意しなければいけないと改めて感じた。
- ・食中毒予防に関しては、基本的なことを遵守し意識して作業することが大切だと感じた。
- ・食中毒を防ぐための対処を再確認できた。
- ・食中毒の種類と症状、対処を今一度予防も含め認識しておこうと思った。
- ・食中毒に気を付けたい。
- ・座学で食品衛生については学んだが改めて食中毒の危険性及び現場内・自身の衛生面の管理をより一層強化したいと感じた。

2. 講演『何でも食べれるお口の動き』を聞いて。

【講師 医療法人社団湧泉会 ひまわり歯科
 国立大学法人岡山大学 歯学部 臨床教授 村田尚道 先生】

- A. a. 大変勉強になった c. どちらとも言えない
 b. 勉強になった d. 勉強にならなかった

a	b	c	d
29	12	1	

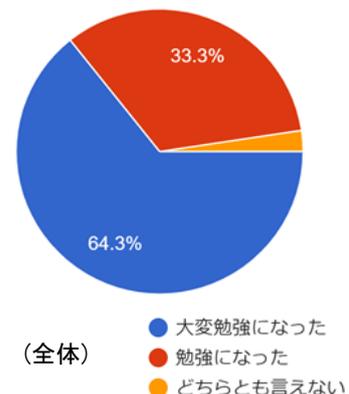


B. 感想があれば一言。

- ・口の中の様子を、非常にわかりやすく説明していただいて、理解できた。
- ・口腔ケアの必要性はわかっていたが、今日の講演を聞いて（高齢者の口腔内の写真を見て）理解できた。
- ・口の機能の多さと大切さがわかった。
- ・口の働きが良くわかった。
- ・嚥下の図や実際の写真があったので理解が深まった。
- ・VFで嚥下機能や誤嚥している場面を目で見ることができ、わかりやすかった。
- ・摂食嚥下障害には様々な要因が関わっており、低栄養・脱水の原因となるため、他職種と連携しながら多角的視点から評価・改善が必要だと思った。
- ・嚥下訓練にはチームで連携して行う事より良いアプローチができると再確認できた。
- ・経口摂取につながる食欲に関して、勉強になった。嗜好の対応や食欲がわく工夫を探していきたい。
- ・個人的に嚥下については勉強途中であるため口腔・嚥下機能の基本的な面について学べ、知識をより一層深めたいと思い、今後の業務に生かしていきたい。
- ・とろみ剤による嚥下のしやすさが理解できた。
- ・どの程度のトロミが食べやすいのか？飲み込むときの筋肉は意識してコントロールできるのか？
- ・普段何気なく食べる動作をしているが、食べるためには認知から口の周りの筋肉の使い方など大変労力があることを改めて感じた。安全に食事を食べてもらえるよう普段の業務に活かしたい。
- ・今現在、歯の治療中なので自分の立場に置き換えて考える事ができ、大変勉強になった。
- ・当院には歯科医がおらず、直接話しが聞けて良かった。
- ・患者の状態を考えて食事を提供することの重要性を思った。

3. グループミーティングに参加して

グループ	大変勉強になった	勉強になった	どちらとも言えない	勉強にならなかった
1グループ	5	1		
2グループ	6	1		
3グループ	2	6	1	
4グループ	4	3		
5グループ	10	3		



(全体)

グループ 1

- ・アレルギー、ソフト、ブレンダー食等について、勉強になった。
- ・他院の業務で困りごとなど、共通のことも多く、参考になった。また、改めて情報交換の場があると生の声が聞けて良かったと思った。
- ・課内でも禁止対応など見直しが課題に挙がっているので、他の病院の話が聞けてよかった。こういった場が増えてほしいと思う。

グループ 2

- ・他の病院のアレルギー対応やコロナ対応について聞けたので良かった。
- ・他病院の事が知れて良かった。とても勉強になった。
- ・他の病院で取り組んでいる内容について知ることができてとても勉強になった。
- ・他病院の取り組みがよくわかり勉強になった。
- ・他施設の様々な情報を知ることができ、大変勉強になったが、zoom ということで、対面での会話と違ったため、少しやりづらい部分はあった。
- ・初めてでやり取りが難しかったが、他病院のアレルギー対応、コロナ対応、嚥下対応等が知れて良かった。

グループ 3

- ・他施設の取り組みを聞いたり、相談できたので良かった。今後も情報交換していきたい。
- ・他の病院がされている工夫を知る機会になって良い経験になった。
- ・オンラインでのミーティングは初めてで直接伝えるよりも難しく、上手く意見を伝えられたかは不安であるが、病院で働く多くの栄養士の話が聞けてとても刺激になった。病院の規模や環境、施設によって食種や対応もそれぞれ異なり、視野が広がったように思う。
- ・オンラインで対面時よりはスムーズさにかけては、オンラインという形での取り組みでは、色々なところの話を聞けたのはとてもよかった。
- ・他院でのコロナ対策が伺えて参考になった。食事面でどこまで個人対応をしているか、参考になった。
- ・コロナ禍で他院の栄養士の先生方と会えてよかった。

グループ 4

- ・同じような悩みを抱えている施設が多くあることを知れてよかった。いいご意見を伺えた。
- ・色々な方の意見が聞けて良かった。人員不足で悩んでいるのは自分だけではないと知れた。
- ・他病院の話の色々と聞くことができ、気づきがあった。良かった。
- ・実際の現場で働いている栄養士同士で意見交換できて、参考になった。
- ・コロナ対策など各病院どのようにされているかを知ることができよかったと思った。
- ・POST コロナでの給食対応システム・職場内での衛生管理について学ぶことが出来た。

グループ 5

- ・他の病院の人員不足の工夫などが聞けてとても参考になった。
- ・この職種の担い手が段々と少なくなっている事を痛感。
- ・他院所での工夫されている事などが聞けてよかったと思った。意外にもコミュニケーションの取り方で悩まれている所が多かったのでびっくりした。
- ・リアルな声を聞くことができ、非常に参考になった。
- ・まじめな話からジェネレーションギャップの話など、司会が色々と幅を広げて下さり色々聞けてよかった。

- ・他施設の工夫や対策を聞いて参考になった。
- ・アレルギー食など、皆さんがどのように対応しているか聞いて勉強になった。
- ・楽しく他の方の話が聞けた。
- ・人数が多く、一つの事を掘り下げて話せなかったが、多かった分、いろんな方の意見を聞けた。

4. 今回のハイブリッド形式の研修会はいかがでしたか？

- ・オンラインだと参加しやすいと思う。
- ・会場に訪れなくても簡単に視聴できるので参加しやすい
- ・会場まで距離がある場合を考えると気軽に参加できるところが良いと思う。
- ・現地に行かなくても受講できたのは良かったが、たまに声が聞き取りにくかった
- ・移動時間など簡略化されて良いと思った。
- ・まず、どちらか選べるため、参加しやすかった。話の内容がはっきり聞き取れたり、見えたりして良かった。今回なら、会場に参加できたかな？とは、思った。
- ・Zoomでの参加が選択でき、安心して参加できた。
- ・今回はじめてオンライン研修会というものに参加させてもらい、とてもよかった。コロナ対応でこのようになっていると思うが、そうでなくても気軽に参加できるのでありがたい。
- ・今回はじめてZoomで参加した。貴重な体験をありがとうございました。
- ・コロナ禍で会場に行かなくても研修会に参加することができるのは便利だと感じた。
- ・参加しやすくて良かったと思う。
- ・このような形式も気兼ねなく参加できて良かった。生の声も聞けた。
- ・同じ会場にいらなくても色々な病院の方の意見など聞いて、とても勉強になった。
- ・顔を見ながらの意見交換でとてもよかった。
- ・他の職場の工夫など聞いて良かった。
- ・グループミーティングも司会のおかげで円滑に意見交換ができたのでよかったと思う。
- ・ZOOMのグループ討議に参加することが初めてで、戸惑いもあったが、司会のおかげで発言しやすい雰囲気だった。遠方の方が参加しやすかったと思う。また、職場で参加することができることもよかった。
- ・オンライン研修だったので、会場まで行かなくていいので、午前中は仕事もできてよかった。
- ・何度かオンライン研修を受けてきて、画面上に映像を出すことができ、そしてミーティングにも参加できて、よかったと思う。
- ・オンラインでの参加だったが、特に困ることなく参加する事ができた。
- ・普段他の病院の管理栄養士の方と情報交換する機会があまりないので、コロナ対策や衛生面での取り組みについて知ることができ、勉強になった。
- ・他の病院の方の意見が聞いてよかった。
- ・色々な意見、他の病院の対応方法が知れてよかった。
- ・接続が不安定で少し残念だったが、皆さんの話が聞いてよかった。
- ・資料がパソコン画面で見やすく、声も雑音が入らなくて聞きとりやすかった。集中できて良かった。
- ・画面越しだったが、実際に聞いているようだった。
- ・オンラインの方の意見も知りたかった。
- ・対面のグループワークと比べ、オンラインでは意見交換がやや難しかった。

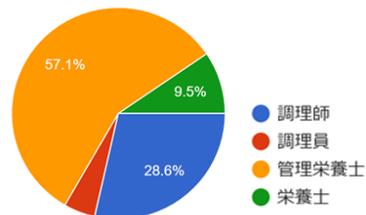
5. 今後、研修を受けたい講師名とその内容。

- ・宮澤 靖 先生 (2)

6. 今回の研修は、どこで受けられましたか

病院（21名） 会場（6名） 自宅（2名） *不明13名

管理栄養士	栄養士	調理師	調理員
24名	4名	12名	2名



年齢	栄	調	経験年数	栄	調
20～29歳	16	1	1年未満	1	1
30～39歳	4	5	1年～4年11ヶ月	14	6
40～49歳	6	3	5年～9年11ヶ月	4	1
50～59歳	1	5	10年～14年11ヶ月	4	4
60歳～	1		15年～19年11ヶ月	2	
			20年～24年11ヶ月	1	1
			25年～29年11ヶ月	2	1
			30年～		

