

# 平成 29 年度奈良市特定給食施設研修会アンケート結果

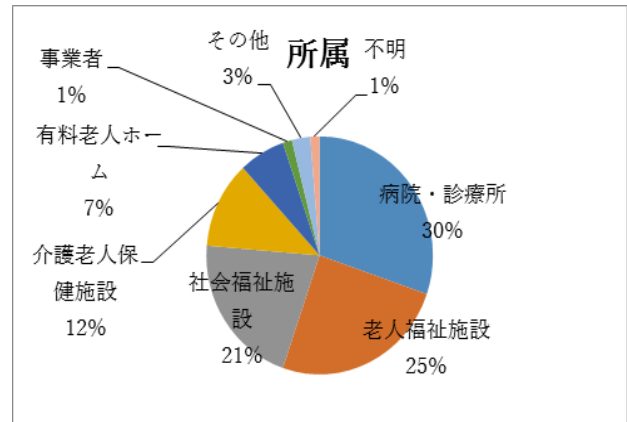
7月14日 参加者 97名

回答者 76名  
(回収率 78%)

## 1. 属性等について

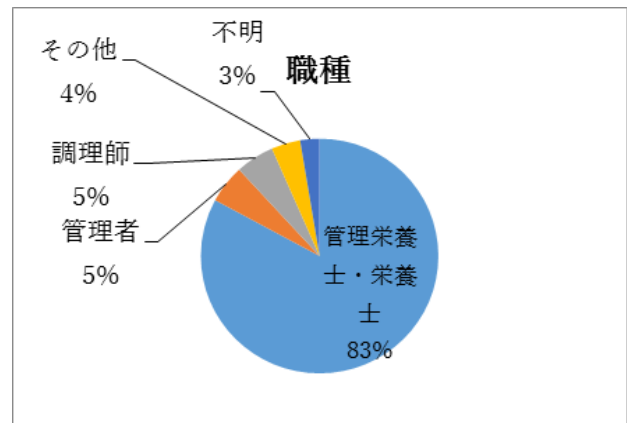
### (1) 所属

病院・診療所／23名  
 老人福祉施設／19名  
 社会福祉施設／16名  
 介護老人保健施設／9名  
 有料老人ホーム／5名  
 事業者／1名  
 その他／2名  
 不明／1名



### (2) 職種

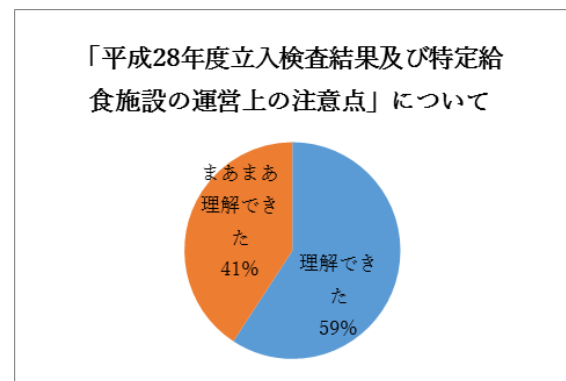
管理栄養士・栄養士／63名  
 管理者／4名  
 調理師／4名  
 その他／3名  
 不明／2名



## 2. 内容について

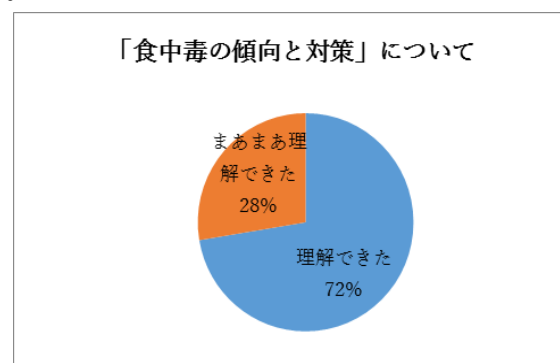
### (1) 講義「平成 28 年度立入検査結果及び特定給食施設の運営上の注意点」は理解できましたか。

理解できた／45名  
 まあまあ理解できた／31名



### (2) 講義「食中毒の傾向と対策」は理解できましたか。

理解できた／55名  
 まあまあ理解できた／21名



(3) 情報提供「地域高齢者の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドラインについて」は理解できましたか。

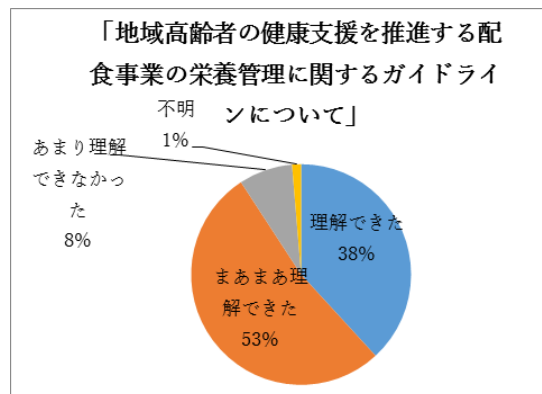
理解できた／29名

まあまあ理解できた／40名

あまり理解できなかった／6名

(理由：短時間では全体把握が困難  
説明が少し早かった  
配食サービスで刻み食など細菌汚染  
度の高いものを提供してよいか疑問)

不明／1名



(4) 事例提供「西の京病院における栄養管理について」について

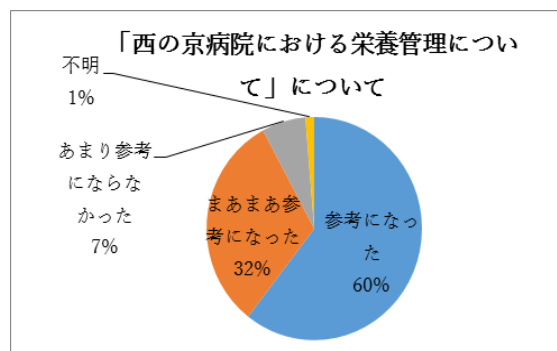
参考になった／46名

まあまあ参考になった／24名

あまり参考にならなかった／5名

(理由：特養では共通点が多かった  
専門用語が多かった)

不明／1名



5. 本日の感想を自由にご記入ください。

- ・ 食中毒の傾向と対策の中で、いままで気になっていた検便についてのエビデンスになるものが得られてよかった。
- ・ 「地域包括ケア」が言われる今の時代、他職種、多職種の関わりや連携はとても大切だと思っています。これは、在宅だけでなく、施設内でも同じこと。西の京病院さまの報告は勉強になりました。
- ・ とても充実した研修会でした。
- ・ ボリュームが大きく大変でした。年に1回の研修ですが、特定給食施設がこの研修会で何を吸収しないといけないのかが明確ではないような気がする。
- ・ 現場で活動する職員をこの研修会に参加させたいのですが、近年、管理栄養士の職務に特化したテーマが並びなかなか同伴できません。現場向けのプログラムも企画していただけたらと思います。熱中症マニュアル2014、自施設での研修に大変参考になります。ありがとうございました。
- ・ 講義、情報提供が多数あり、研修会に参加できて良かったです。熱中症のポスター、資料は利用させていただきます。
- ・ 内容豊富で最近の栄養管理の動向が理解できて良かったです。

- 立入検査結果や食中毒の傾向などよく分かり今後の対策に結びつけようと思います。
- 西の京病院の話が聞けて良かったです。
- 西の京病院のとりくみ、先の医療に役立ちそうで役に立ちました。参考になりました。
- 全てのお話に関して、興味深い内容で勉強になった。私どもの施設で取り組んでいる内容の確認にもなり良かった。
- 1つ1つ興味ある内容でした。施設に戻り周知してもらう様、研修会を行う予定です。
- これだけユニットやベッドサイド、在宅へ栄養士が出ていく時代になっているにも関わらず、食品衛生も含め厨房に関する事案しかないのでしょうか。施設フロア職員向けの説明がいつまでたっても何もないので、(大量調理マニュアル etc.は、フロアに適合しない) 困っています。
- 調理師なのでわからない事も多かったが、取り組み等についてはわかりました。
- (1)については、日々の給食管理の注意点についてもう一度見直す必要性を感じました。(3)について、これからの時代の変化に合わせた、栄養管理についてわかりやすく興味深いものでした。(4)について、病院での取り組みを知る機会となり、大変勉強になりました。
- 食により感染や体のバランス、病気の回復等これからもいろいろ進歩する事であると実感しました。
- 配食サービスのガイドラインが出来たとの情報は知りませんでしたので、今後の献立作成時参考にさせて頂きたいと思いました。
- 資料等も見やすく、実際に活動している内容や取り組みを聞くことが出来て勉強になりました。今回聞かせて頂いた内容を、現場で活かせるようにしたいと思います。
- どの講義も要点がしっかりまとめられており、非常に分かりやすくよかったです。栄養ケアマネジメントについての講義があればぜひききたいです。
- ガイドラインのお話が聞けて良かったです。また資料確認しておきます。
- 役に立つ内容だったので良かったです。
- 講義の内容は分かりやすくよかったです。グループワークがなかったのが残念だった。
- 立ち入り検査の結果をふまえての給食施設運営上の注意点は参考になった。ノロウイルスの対策が一番危惧していたことであるので参考になった。
- 新しい情報も多く勉強になりました。