

奈良市特定給食施設研修会アンケート結果

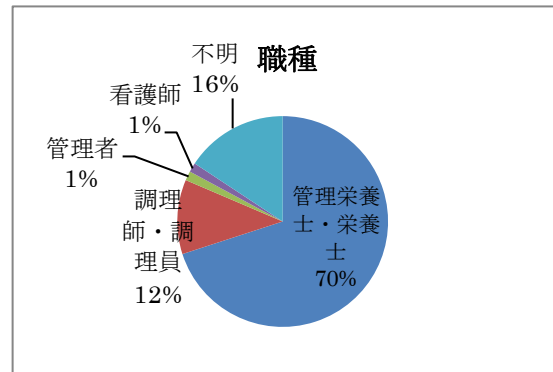
7月15日 参加者 87名

回答者70名
(回収率 80%)

1. 属性等について

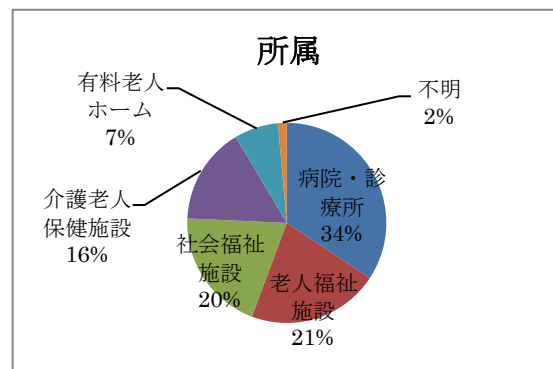
(1) 所属

病院・診療所／24名
 老人福祉施設／15名
 社会福祉施設／14名
 介護老人保健施設／11名
 有料老人ホーム／5名
 不明／1名



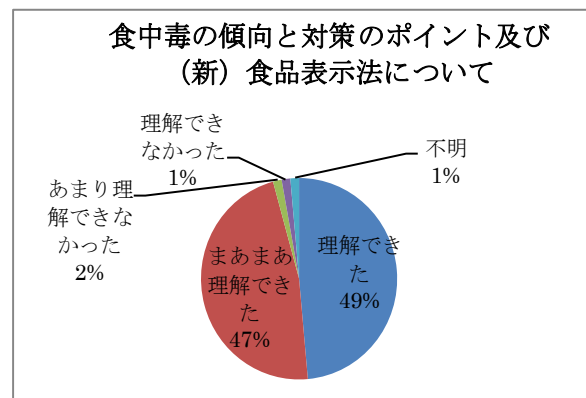
(2) 職種

管理栄養士・栄養士／49名
 調理師／7名
 調理員／1名
 看護師／1名
 管理者／1名
 不明／11名



2. 講義「食中毒の傾向と対策のポイント及び(新)食品表示法について」理解できましたか。

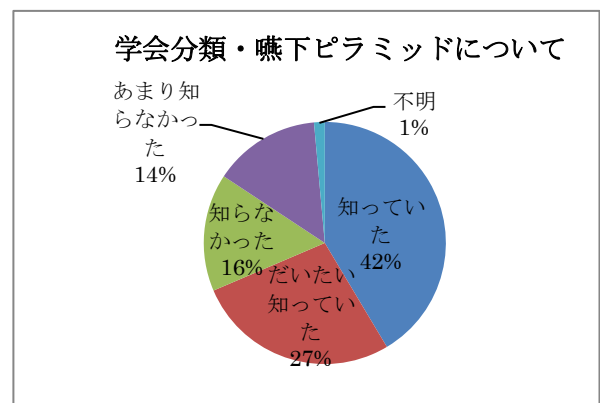
理解できた／34名
 まあまあ理解できた／33名
 あまり理解できなかった／1名
 理解できなかった／1名
 不明／1名



3. 情報提供について

(1) 学会分類・嚥下ピラミッドはご存じでしたか。

知っていた／29名
 だいたい知っていた／19名
 あまり知らなかった／10名
 知らなかった／11名
 不明／1名

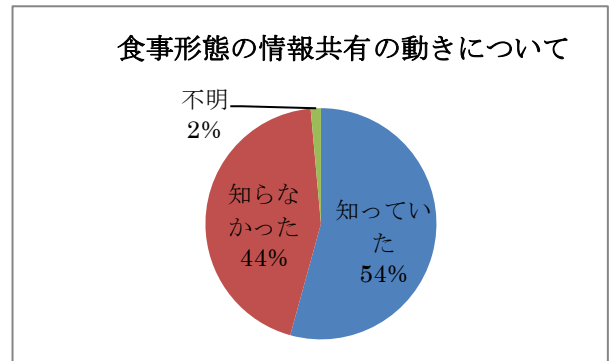


(2) 食事形態の情報共有の動きはご存知でしたか。

はい／38名

どこで知りましたか：

- ・土庫HPから
- ・知人の管理栄養士
- ・勤務先
- ・学校
- ・施設栄養士さんから聞いた
- ・老健協会栄養分科会
- ・情報ワーキンググループに所属
- ・インターネット
- ・施設栄養士の会
- ・栄養士会福祉職域高齢者施設栄養士会
- ・研修会
- ・特養研修会
- ・栄養士研究会
- ・老健協栄養士研究会
- ・老人福祉協議会
- ・以前参加させていただいた



いいえ／31名

参加してみたいですか

はい／5名

いいえ／9名

不明／17名

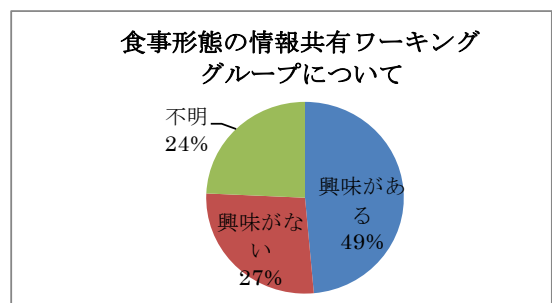
不明／1名

(3) 食事形態の情報共有ワーキンググループに興味がありますか。

はい／34名

いいえ／19名

不明／17名



4. ミールラウンド、他職種カンファレンスや食事介助をしていますか。

はい／46名

ミールラウンド：32

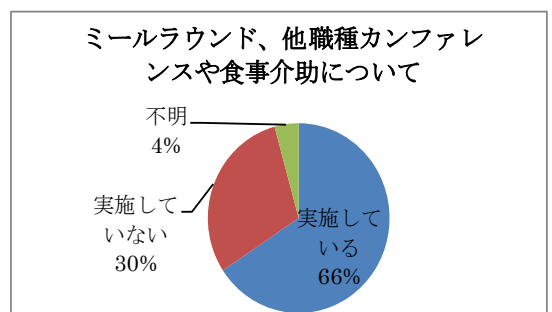
他職種カンファレンス：35

食事介助：20

不明：1

いいえ／21名

不明／3名



5.本日の感想を自由にご記入ください。

- ・ 1人職種の連携が大切である事を改めて感じた。
- ・ 非常に興味がある話でした。
- ・ 栄養サマリーや食形態情報ツールなど院外でも情報共有することは大切だと思いました。
- ・ 産婦人科勤務のため、現状の栄養管理の課題を学べて良かった。
- ・ 勉強になりました。今後も勉強を継続して活用させていただきます。
- ・ 知識不足な面が多く、とても勉強になりました。
- ・ 私の施設には、嚥下の方がいらっしゃらないのですが、初めてきけた事が多かったです。
- ・ 管理栄養士、栄養士、調理師のあるべき姿を考えていく必要があると感じさせられました。
- ・ 栄養ケアマネジメントについての講義もききたい。
- ・ 今回初めて参加させていただき、食育や食事形態でのWG等があるのを知り、しっかり理解はできていませんがとても勉強になりました。アレルギーや食中毒についても施設や厨房では話し合っていますが、もう一度見直すきっかけにもなり参加させていただけてよかったです。
- ・ 嚥下に関する知識ができてよかった。持ち帰って活用していきたい。専門職であるのに勉強不足であると感じた。
- ・ 栄養士としての経験が無く、知識も乏しいのでとても勉強になりました。介護職経験から話を聞け気づきも多かったです。
- ・ 入所前や退院後に戻ってこられる入所様についてサマリーについてみても分からない情報が少ない事が多く今後情報共有が進めばと思います。
- ・ 職種が違いますが勉強になりました。介護職からも食事形態の情報共有は切なる望みです。
- ・ 大変いい勉強になりました。皆さんの苦しみが同じところにあることがわかりました。がんばりたいと思います。
- ・ ノロウイルスの再検査はPCRが望ましいが、休職期間が長くなる為現場の運用について病院としても理解してもらえないといけない。
福祉施設のとりくみが詳しく理解できました。
栄養管理の手引きの改正について資料が頂けたことは大変よかったです。
- ・ 情報共有について、自分の知らないことが多いのもっと学ぼうと思います。
- ・ 情報を共有することでより患者様、利用者様の為、自身の向上になると感じる研修会でした。
- ・ 毎年グループワークされてますが、あまり必要性を感じません。時間のロスが多い気がします。
- ・ 半分以上講義内容は知らなかったが、そういう動きがあるというのがわかった。
- ・ 活発に活動されている管理栄養士さんがおられると知り、現状維持ではいけないと思いました。栄養サマリーは実際あれば情報共有しやすく、ご利用者にとって良いことであると思います。
- ・ 報告書のポイント等、非常に参考になりました。
- ・ ヒラメでも食中毒があるのを初めて知りました。
- ・ 様々な施設の嚥下についてのお話を聞くことができて良かったです。
- ・ 厨房職員も参加をする研修だったので、講義も厨房職員向けのものが多ければ良かったなと思いました。
- ・ とても勉強になりました。今後の業務にも役立てていきたいと思います。
- ・ 他施設間の食事形態の共有に向けて、様々な取り組み、動きがあることがわかった。それらを活用するためには他職種の理解、協力も必要だと感じた。
- ・ 正直あせりをおぼえます。3-（3）のWGにも参加したいが少し忙しいので困難。

- 仕事をする中で本当に大切な事を学べた。
- 西奈良中央病院の小池先生の資料（栄養サマリー）、理解しやすく共通して頂けるとありがたいです。
- 時間配分が行き当たりばったりな印象でした。情報提供もお話は聞きやすかったですが、構成や流れがしっかりしておらず、結局何が言いたいのかわかりづらく、勿体ないなあと感じました。グループワークも質問が漠然としていて何が求められているのかわかりませんでした。
- とても共感できる部分があり、参加できてとても良かったです。