

研修会報告書

タイトル：eiyou寺子屋① 児童施設編

講師：福祉事業部運営委員

日時：2023年6月18日（日）10：00～11：30

場所：zoom

参加人数：16人

-
- 研修会の内容、様子、参加者アンケート等
 - *アウトプット向上
 - *横のつながりの構築
 - *自分をアップデート
 - *作業の効率化・時間短縮→創造的な業務の充実
 - ・自分の園が栄養管理加算を算出しているか把握する
 - ・食育の外への発信の仕方
 - **【インスタ・SNS】【保護者様への給食たより配布】**
 - ・保育士さんとの連携【前日調理のものの衛生管理をどう伝えていいか悩んでいる】→当日できるものの提案や午前中に作って午後のおやつで提供するなどの工夫で対応している
 - ・アレルギー対応の献立表(家族に渡す用)を手入力で7名分出しているがいい方法があるか？→手入力が一番早いので手入力している。
 - 家族に配布しない代わりにアレルギー面談を家族としている。
 - ・肥満傾向の児童や朝食抜きの児童の家族と連携が必要と思いながら出来ていないのが現状

-
- 人員不足→園長に理解してもらえてない
 - 食事中一人が嘔吐したときの対処方法は？→他のテーブルに児童を移動させる。食事に入ってしまったりした場合はお代わり用を使用する。
 - 必ずお代わり用は取っておく、最悪災害食を利用する。
 - 異物混入で昼食のおかずが一品使えなかった時には、お昼の不足分をおやつで提供するなどの工夫も。
 - 厨房内の衛生環境(室温・湿度などが高い)などの改善に保健所の立ち入り時に助言をいただくなど改善の取り組み方法の情報共有が出来ました。
 - 貴重な横の交流の機会になりました。比べる対象がなく自分たちの施設がうまく運営できているかの基準にもなって有意義だったと思います。
 - また、栄養士共通の課題は高齢施設の栄養士との交流でも解決できるために多職種交流の必要性を再認識しました。

報告者名：福祉事業部 田森

作成日：2023年 6月23日