

研修会報告書

タイトル：

講師：福祉事業部運営委員

日時：2024年7月21日

場所：zoom

参加人数：3名

- 研修会の内容、様子、参加者アンケート等

- 研修会

1. 栄養士業務の課題解決

2. 「栄養」×「高齢者」×「介護保険」×「ディスカッション」

- 介護保険について
- 老健では連携加算や口腔栄養加算など算定出来るものがある。栄養ケアマネジメントでは減算対象に人員確保できず減算する施設もある。強化加算等とれていない施設もある。栄養士の募集をかけているが希望者がいない。新人入職なら採算とれるかもしかして経験者だと採算があうか疑問、日本栄養士会では試算を出しているが計算上である。加算は取りたいが現実的に1人職場では仕事量が合わない。
- 日々の業務について
- 事務的な業務が多い、こども食堂・請求業務・夜勤宿直など栄養ケアへの力が薄まるのではないか。栄養士数によるが夏祭りなど衛生管理が必要なイベントでは主軸になることある。

ライフについて

それぞれの職種が入力したものをライフに抽出している。

介護ソフトは「ほのぼの」使用している施設が多い。

・コロナ対策について

食事提供はディスプレイ対応と普通食器で対応、下膳も施設の規則で対応している。栄養強化については個々に対応、水分補給ゼリーを使用したり栄養補助食品を付加している。のどの痛みから食欲が落ちおかず（醤油味）の摂取がしにくく甘いものがスムーズに摂取できる。補助食品は施設で負担しローリングストックしている。

・材料費高騰・人員確保について

食材費値上げ年数回ある。人員募集かけるが応募ない栄養士が厨房に入る。完調品の使用はしていないがやはり必要になってくるのでは。人員不足で職場の雰囲気悪くなる。販売価格を上げる事ができればいいが。人員不足に時間労働者の使用をしている所もあるが登録料が高い事や定期雇用にはつながらない。

・配食やこども食堂について

平成8年から市の委託事業として開始した施設からは、開始当初60食程が

大手業者の介入で現在は10食程度。他の施設でも10食程度で採算はあっていない、しかし福祉の観点から継続し個人対応や見守りなどを行っている。採算とれるようにするにはどうしたらいいのか、NPO法人化や地域ネットワーク活用などくわしい方がいたら知りたい。

こども食堂は施設で開設しているため利用者が少ないどのような対策をしているのか。学校に直接説明に向かい学校内にポスター掲示をしている。昼ではなく夕食の提供にしている。学校側から利用させたい子供がいたが、親の許可がとれないケースもあった。

- ・持ち帰りの弁当について

消費期限を明確に表示するか施設により分かれた。

保健所からアレルギー表示をするよう指導された。

施設では管理栄養士が行う業務が多岐にわたることで、利用者・入所者への栄養ケアが不足する可能性がある。しかしどうにかしようと模索し実行していることも事実で、このような機会に現場で感じている事を発表し検討することで今後の業務に生かせるヒントが生まれるのではないかと感じた。