

件名(題名)「職員研修 食事介助編」 実施日：6月 28日(月)

毎年、新任職員研修には「摂食嚥下について」の研修がありますが、今回は「食事介助について」の研修です。

担当は給食委員です。

今回の研修目的は、食事介助の基礎的なスキルアップです。

なぜ食堂で食べるのか、食事の姿勢、介助者の位置、口腔機能の説明などとてもわかりやすい研修を考えてくれました。



また、今回の目玉は・・・とろみ体験！

とろみ剤につきましては、味に変化が少なくダメになりにくい、溶けやすく、とろみの安定化もよいものをそうか光生園では試食を通して選定しましたが、普段職員はこれを試す機会がほとんどありません。

今回は水道水にとろみをつけて試飲しました。



用意は栄養士さんにもご協力いただきました。

200ccの水にそれぞれ
1杯、2杯、3杯のとろみ剤を混ぜる！！

左から1杯、2杯、3杯です。→



さてさて、そのお味は????

「う～ん。なんか
ただの水と違うような・・・」

みんな微妙～～な表情(-.-;)



体験から理解することは本当に重要ですね。

研修後のアンケートには
「あんまりとろみ付けないで」っていう利用者さんの気持ちが理解できる。
とろみを後から追加するとダメになって飲みづらいね。

などの意見がありました。

今回もよい研修となりました。
給食委員の方、栄養士さんどうもありがとうございました。

記事:及川