栄養ケア活動支援整備事業

モデル事業報告会

～いただきますのお手伝い～
認定栄養ケア・ステーション　NPO法人はみんぐ南河内
管理栄養士(認定在宅栄養専門管理栄養士)　時岡奈穂子

～いただきますのお手伝い～
認定栄養ケア・ステーション　NPO法人はみんぐ南河内

妊娠・出産　育児　成長　生活習慣病予防　介護予防　終い支度

みんなの食育講座(ライフステージ毎の食育・防災・食文化)

独居高齢者会食会支援

SFTヘルシー和菓子プロジェクト

幼稚園講座

地域活動：PTA・育成会研修・自治会・サロン・いきいき百歳体操

子どもステーション

アレルギー対策

外来栄養指導　2ヵ所

訪問栄養指導　5市町7ヵ所

地域ケア会議　7市町村　　訪問C　5市町　　地域リハ事業　4市

南河内食のネットワーク

レシピ開発・学術活動など

地域支援事業：食育

地域支援事業：啓発

医療保険・介護保険関係の事業

■事業をすすめるにあたって

●アプローチ先　：羽曳野市社会福祉協議会
独居高齢者会食会担当→民生委員・ボランティア
これまでの連携ー有
（配食ボランティアの支援として社協のみ連携）

●民生委員へのアプローチ方法
①社会福祉協議会へ調査依頼文の提出
②社協担当者より会食会担当民生委員とボランティアへ説明
③会食会参加者へのアンケート依頼文書作成
④社協担当者を通して講話・栄養調査の依頼受け付け

■事業決定後

基本型　：羽曳野市独居高齢者会食会

①応募方法/場の選定

窓口　：（社福)羽曳野市社会福祉協議会
対象者　：65歳以上の一人暮らし高齢者の会食会参加者
方法　：①栄養調査(自記式：民生委員などのフォロー有)
②講話(別紙)
②POP作成、会食時にテーブルに設置
回数　：1回
協力　：民生児童福祉委員と住民ボランティア
調理　：会食サービス・あじわい
提供食数：約230食　普通食のみ

②配食事業者との関わり

- ✓ 商品管理
- ✓ 利用者の特性に合わせた献立
- ✓ 調理法
- ✓ 衛生管理
- ✓ 調理ボランティアの充実感が得られる献立を相談提言
- ✓ 互助と自助につなげる工夫
  ①POP作成　②講話　③ヘルスリーダーとしての意識付け
  ④セルフチェックできるよう手技の獲得

※　調理担当の住民のボランティア団体「会食サービスあじわい」は75歳以上の参加者も多く、互助活動の高齢化問題を抱えている。
当CSでは、これまでもあじわいの活動継続を支援するため発注や在庫調整などの支援を行ってきた。

調理担当：会食サービスあじわい　調理の様子と会食会用弁当

③栄養士側の準備物

- 栄養調査
  - ✓見にくいとの声　用紙のフォントを大きくした
  - ✓身長・体重が分からないとの声　31cmの紐を配布
  - ✓説明をしながらの自記式（民生委員などのフォロー有）
- 互助と自助につなげる媒体
  - ✓POP作成
    - 社会福祉協議会と共作
      - （栄養情報、健康寿命の延伸、会食サービスの情報
      - など会食時にテーブルにセッティング
      - 栄養士が来ない会場でも同様の情報提供を行う）
  - ✓講話資料は持ち帰っても見やすいように1枚で大きく
  - ✓セルフチェックできるよう３１cmの紐を準備

おみやげは幸せの黄色い紐

■事業実施日

①タイムスケジュール

11：00　保健師によるバイタルチェック
11：30　配食到着・配膳
12：00　会食開始
12：30　講話・栄養調査　(会場によっては演芸会など)
13：30～14：00　終了

③参加人数

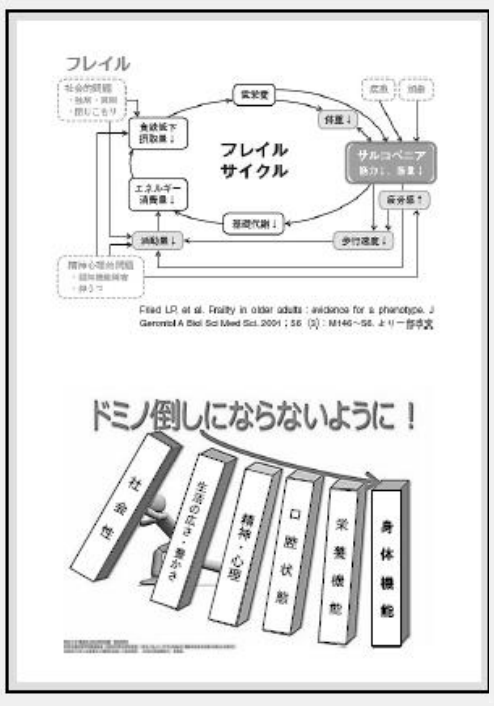
開催日	小学校区	予定人数	回答数	関係者
1／22	西浦東	50	37	社会福祉士（2）・保健師（1）・調理ボラ（20） 民生委員・会場ボラ（10）
1／22	高鷲	50	35	社会福祉士（2）・保健師（1）・調理ボラ（20） 民生委員・会場ボラ（10）
1／29	白鳥	40	26	社会福祉士（2）・保健師（1）・調理ボラ（20） 民生委員・会場ボラ（10）
1／29	羽曳が丘	90	73	社会福祉士（2）・保健師（1）・調理ボラ（20） 民生委員・会場ボラ（12）
合計		230	171	社会福祉士（8）・保健師（4）・調理ボラ（80） 民生委員・会場ボラ（42）

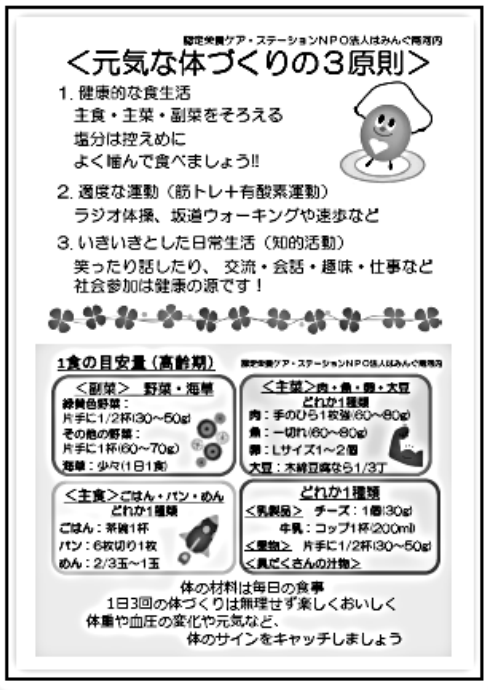
②使用媒体

セルフチェック用の31cmの幸せの黄色い紐をお土産に

会食テーブル上のPOP

講話資料





会食会は外出と健康チェックの場

会食会は交流の場

会食会は刺激を得る社会参加の場

ランチョンセミナー式に消防団の方から冬場の火事などの注意点を聞く会場

様々なボランティアによる演芸会の会場

④当日の声

◆参加者
- 栄養の話が聞けてうれしい
- しっかり食べて動こうと思った
- 紐で足の太さを測ろうと思う
- 何でもおいしく食べたい
- 会食会は楽しみで毎回参加している

◆関係スタッフ(民生委員・会場スタッフ)
- 独居高齢者宅への訪問時に紐でふくらはぎを測りたい
- 低栄養に気をつけようと思った

◆配食事業者
- これまで栄養調査をしたことがなかったので良かった
- POPができてうれしい

■事業実施後の成果

成果

・高齢化した地域リソースの今後の布石となった

・独居高齢者の栄養状態の把握ができた

・民生委員などに栄養が大切だと気付いてもらえた

・参加者への自己効力感の強化につながった

・地域の見守りへの意識付けができた

・点としての配食を日々の食事につなげる継続して使える媒体ができた

■今後へのつながり(企画)・経営戦略

- 配食事業者の意見
  - ・ガイドラインについては事業者間で温度差がある
  - ・栄養士の人件費と手間が課題
  - ・配食業者としては認定CSへの事業委託は魅力がある

- 今後の戦略
  - ・地域で栄養を見える化する場をつくる
  - ・配食→ケア会議→アセスメント訪問→予防訪問→居宅訪問のシームレスな栄養支援体制を考える
  - ・つどいの場と個別の配食を使った栄養支援を考える
  - ・地域で多職種連携できるモデル的な実施を行う
  - ・認定栄養ケア・ステーションは収益の上がる単独事業を見つけにくいが配食は事業として期待できる。

■課題

課題

・総合事業、一体化事業での展開を考えた場合、
　配食業者の選定の公平性が必要
・会食と配食では参加者の意識が違う
　「ハレの食事」を「ケの食事」にどうつなげるか
・自主事業として考えた場合、場所の確保、人件費、
　損益分岐の的確な算出が必須となる