

イベント食の取り組み

～食事には人を笑顔にするチカラがある～

施設名：特別養護老人ホーム天寿荘

部署名：栄養管理課

発表者：◎鍋島彰治（管理栄養士）

○松岡修（管理栄養士）

皆さんにお聞きします。

- 昨日、何を食べましたか。
- 誰と一緒に食べましたか。
- どこで食べましたか。

社会的要因



カラダのためだけの食事は十分ではありません。
心のための食事もあるべきです。

ドロシー・デイ
アメリカ（社会活動家）



取 組 み 内 容

①誕生日ケーキの提供

②梅ジュース作り

③煮豆の提供

④デザートバイキング



取り組み内容

①誕生日ケーキの提供

- ・入居者様の誕生日にケーキを提供する。

食事形態

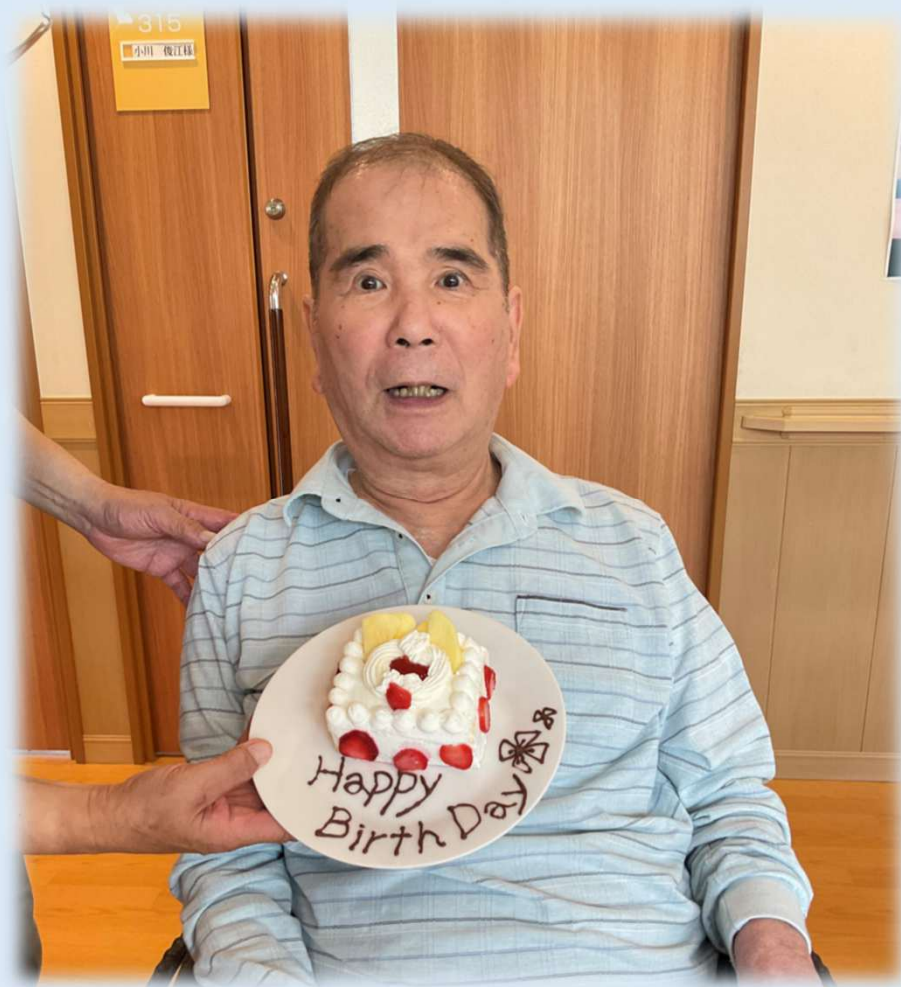
A～C：スポンジケーキ

ソフト・ミキサー：レアチーズケーキ

- ・記念写真を撮影し、総務課や介護課と協力して写真付の誕生日カードを本人様にプレゼントする。



食事形態(A～C) スポンジケーキ



食事形態(ソフト・ミキサー) レアチーズケーキ



取り組み内容

②梅ジュース作り

毎年6月頃(＝青梅の旬の時期)に行う。

入居者様に行ってもらう作業

- ・竹串を使って青梅のヘタを取る。
- ・瓶に青梅と氷砂糖を交互に入れる。
- ・昨年作成分の梅ジュースを使ったゼリーの試食。



上手に出来るかなあ...





完成が楽しみです。😊



取組み内容

③煮豆の提供

入居者様から「煮豆が食べたい」との意見が多く寄せられた。



月1回「煮豆の日」を作った。
A～ミキサーまで全員に提供。





甘くて美味しいです



取り組み内容

④デザートバイキング

- ・月1回 各階フロアにてバイキング形式で行う。
- ・その月のテーマに沿ったデザートを約12種類作成。
- ・聞き取りにてリクエストのあったデザートも提供。





提供風景



提供の様子





**バイキング形式により食べたい
ものを選ぶ楽しさを。**



結果

①誕生日ケーキの提供

1年に1度の誕生日にケーキを提供することでとても喜んでもらえた。

食事形態ごとにデコレーションを変えることで、どなたでも安全に食べられるものを提供することが出来た。

②梅ジュース作り

入居者様同士で共同作業をすることでお互いに仲を深める機会を提供出来た。

会話も弾んでとても明るい雰囲気になった。



③煮豆の提供

入居者様から「甘くて美味しいね。」との感想をいただき素敵な笑顔も見られた。

④デザートバイキング

始まる前から列をなされていて、皆さん楽しみにされていることが分かった。

普段聞き慣れないデザートなどもあるため新鮮な雰囲気で臨むことが出来た。

入居者様からのリクエストのデザートも提供でき喜んでいただいた。



まとめ

今回の取り組みから、食事という観点から入居者様の日々の生活の一部を支えており、食事は人々を幸せにする要因だと強く実感した。

特にデザートバイキングでは、入居者様が食べたいものを自分で選ぶことにより**非日常感**を提供することができた。

また、私自身も自分で作ったものを食べてもらうことで**笑顔**になってもらえてとても嬉しく思った。

今後もこれらの取り組みを継続し、入居者様の**笑顔**を増やしていきたいです。





ご清聴ありがとうございました