

令和2年度 大阪府栄養士会地域活動栄養士情報交換会
グループ【第3段階】のアドバイスシート回答結果（要約）

実施期間：令和2年6月22日～6月30日

Q1. 調理実習を再開される場合、グループでどのような感染予防対策をしていますか？

また注意点など、ガイドラインのようなものがあれば教えてください。（実施予定や作成途中でかまいません。）

- ・使用する施設の感染予防対策マニュアルにそって対応を考えている。
- ・厚生労働省の資料や市の施設管理者の指示に従っている。
- ・日本栄養士会ホームページに掲載されている「新型コロナウイルス感染症にかかる給食管理業務および臨床栄養業務における対応について」に「料理教室等の飲食を伴う指導は当面の間、中止する」とあり、臨床ではないが、これを参考にしている。
- ・検討中：①受講人数の制限（調理台を挟んで向かい合わない）②部屋の換気③アルコール消毒の徹底（調理台・冷蔵庫・ドアノブ等）④食器・調理器具の殺菌の徹底⑤フェイスシールド（講師）・マスク・手袋の着用、手洗いの徹底⑥前日・当日の検温⑦加熱料理のみ、各自が1人分調理するなど、他人が触った料理をそのまま食べることをしないような献立の工夫⑧終了後14日以内の体調変化の連絡をもらう。

Q2. 食育活動や講話などを再開される場合、グループでどのような感染予防対策をしていますか？

また注意点など、ガイドラインのようなものがあれば教えてください。（実施予定や作成途中でかまいません。）

- ・使用する施設の感染予防対策マニュアルにそって対応を考えている。
- ・厚生労働省の資料や市の施設管理者の指示に従っている。
- ・オンライン(インスタグラムライブ)にて30分×2コマの離乳食、幼児食の講話を行った。(依頼事業)講師はカメラに向かうためマスクなし、スタッフはマスク着用の上、間隔をあけて収録した。
- ・会員は、感染予防のためマスク着用、密接する場合はマスク着用と合わせてフェイスシールド使用。主催者（行政など）は、集団指導を個別指導や電話での指導へ切り替え、アルコール消毒、アクリル板の設置、換気を実施している。
今後、集団指導の場合は、開催場所の面積に応じた参加人数の調整、時間短縮、密集しないように間隔を空けて着席、体温測定、体調確認、アルコール消毒、換気を実施予定。参加者連絡先の把握
- ・サービスCでは、マスク着用、ゴーグル代わりにメガネの着用をして講話および個人指導を行い。対象者は、フェイスシールドを装着。

Q3. このような状況下、会議や事業の中止が多く見られましたが、実施されたグループは具体的な方法を教えてください。（例えばWEBとだけでなく、どのようなサイトを利用したか）

- ・会員内での少人数会議を、LINEのグループ通話で実施。
- ・資料・レジュメは、事前にパソコンメールで検討し少人数で開催。
- ・時間短縮で例会のみ実施。会議への出席の判断は自己管理で強制しない。
- ・会議は、検温など体調確認の上で集まり、マスク着用、手指洗浄・消毒、机やいすのアルコール清拭。「密」を避ける、二方向の窓とドアを開けて換気、机の間隔をあけ向かい合わないよう配置、短時間で終了できるよう進行。
- ・総会は書面評決を実施。

Q4-1. 事業の依頼元(市、社会福祉協議会など)から、中止にした事業へ対応するための協力依頼はありましたか？

- ・市が制作する外出自粛中の高齢者に向けての、フレイル予防のリーフレットへのレシピ提供の依頼あり。市のHPにも掲載されている。
- ・延期された保健指導は、電話支援の協力依頼あり。4・5月の中止を6月以降に実施。

- ・料理教室の動画撮影依頼あり。
- ・保健所でのレシピ作成のための調理実習が中止となり、以前作成したレシピを整理しリーフレットにするため、レシピの検討を行った。
- ・小学生対象の食育講座が中止となり、今後代わりに動画配信で、ペープサートやレシピ(クッキング)提供での食育活動を行いたいとの依頼あり。(現在内容検討中)
- ・社会福祉協議会から一人暮らしや高齢者向けに、簡単料理レシピの提供依頼あり。超簡単料理のレシピを提供。

Q4-2. 事業の依頼元は、何らかの方法で中止にした事業の情報提供を行っていましたか？

- ・市のホームページに、中止になった離乳食講習会の対応として、5~6か月頃の離乳食レシピを1品1分程度の動画でアップ。
- ・社会福祉協議会のホームページに超簡単レシピをアップ予定。

Q5. 介護予防教室について、参加型教室の方法を検討中です。皆様が行っている事例やご意見をお聞かせください。

- ・“そのまんまカード”を利用してグループで献立を考えてもらう。
- ・「カルシウム自己チェック表」やクイズなど、参加者に記入してもらった後、その内容を講義で取り扱う。または、講義中にクイズを盛り込んでいく。参加者同士のグループワークを組み込む。
- ・講話の後に、講話の内容を○×クイズする。
- ・料理カードや料理シールで1食分の献立を作り(イラストランチバイキング)、その献立を元に講話を進める。
- ・高齢の男性対象に少人数での調理実習を実施。
- ・パワーポイントを用いて、約40分程度の講話と後質問を受ける。

Q6. 少ない指導者でも、より多くの方や子どもたちに安全で効率よく料理教室を開催する方法があれば教えてください。

- ・依頼者、主催者や保護者の協力を得て実施する。時間に余裕を持てるように、ポイントをあてた献立メニューにする。
- ・SNSでの配信(InstagramやYou Tube等)、オンラインでの料理教室の開催(Zoom等)。
- ・高学年に限定。包丁を使わない料理。レンジでの調理。

Q7. 子どもの食育事業を増やすためにどのようなことをしたらよいか教えてください。

- ・学校、PTA、子ども会等に働きかける。
- ・体験型の食育講座の開催(農場見学、収穫体験・レシピを考え買い物・家庭での野菜栽培~調理実習)。
- ・農家とのコラボ(収穫体験など)、他施設との連携で、年間を通した料理教室の開催。
- ・子ども向けのオンラインの食育ゲームやオンラインイベントができると良い。

Q8. 近年はインターネットの活用により、情報発信ツール、受け手側のツールも増え、今後どのような形で専門職としての声を発信するのが良いと思いますか。各グループでの工夫などを教えてください。

- ・市のホームページを活用する。
- ・ホームページで、今後特に子育て世代に向けた内容の発信ができればと検討している。
- ・事業の内容によって使い分ける必要がある。受け手の年齢やIT環境を考慮してリモートでの発信。地域包括支援の一員として、他職種と協働する。
- ・動画配信(ホームページ・You Tube等)。会の公式ラインを設立し情報を発信している。
- ・Zoomなどが普及すれば、保健指導の場合、お互い保健センターまで行かなくて済む。電話相談も顔が見えるため、表情を伺うことが出来ると思う。

Q9. 会員確保の工夫について教えてください。

- ・今年度、大阪府栄養士会の HP の仲間探しから会への問い合わせがあった。
- ・市のホームページや広報誌に掲載。
- ・市のイベントやフェスタなどや地域施設に栄養士会について記載したポスターの掲示や、会員募集のチラシを配布。
- ・年に1回、市の援助を受け市内在住の栄養士向けに栄養士研修会を開催。終了後に会の紹介を行い、入会のきっかけにしている。
- ・フェイスブック、インスタグラムで呼びかけ。
- ・事業（幼稚園での講話、子どもクッキングなど）終了時にチラシ配布や呼びかけ。

Q10. 仕事の依頼が少なく困っています。どのような団体にどのような方法で声をかけているのか教えてください。

- ・自主的に地域の子育てグループや高齢者が集まる（サロンのな）場に働きかける。
- ・市の社会福祉事業団のマンパワー会に所属しており、行政から事業依頼がある。
- ・法人化して行政の事業の入札に参加する。
- ・地域の多職種会議で他職種と顔の見える関係を作ること、栄養指導や料理教室の依頼が来る。
- ・公民館や子育て支援センター、自治会、サークル等に、活動内容のポスター等を掲示し、パンフレット等を渡す。
- ・社会福祉協議会のボランティア活動の冊子に掲載している。生涯学習課の講師登録をしている。
- ・幼稚園の主任会議の場に参加してもらい、会の PR をして食育につなげている。
- ・一度仕事の依頼があると、次年度からも受けやすい。会の情報を伝え、色々なところに人脈を持って、仕事につなげてきた。

（文責 地活 吉山美和）