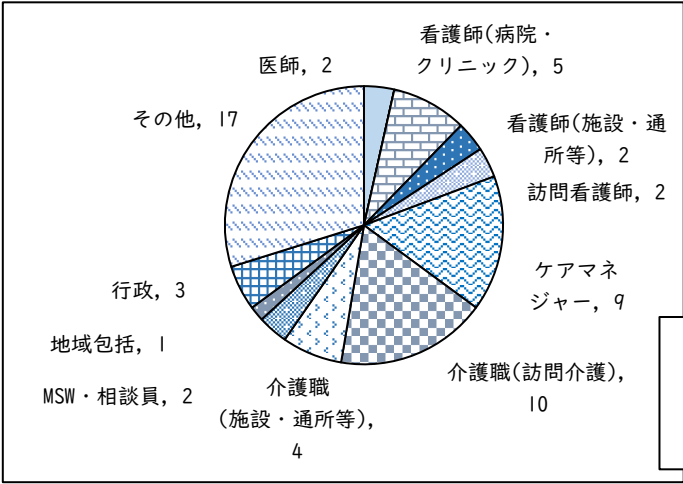


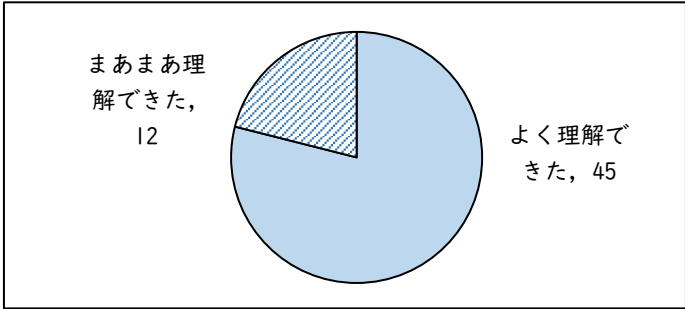
令和7年度 第2回いいせんネット研修会アンケート結果

日 時： 令和7年9月26日(木) 19時～20時30分
回答率： 参加者 57/59名(96.6%)

1. 職種について

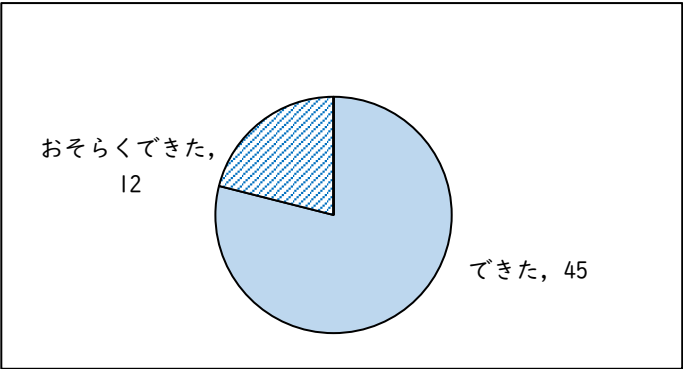


2. 講演の内容について理解できましたか？

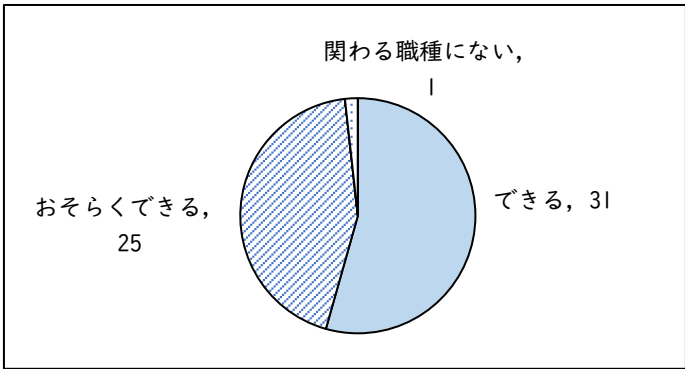


【その他17名の内訳】
管理栄養士9名、栄養士1名、作業療法士1名、言語聴覚士3名、看護助手3名

3. 刻み食の特徴や注意点について理解することができましたか？



4. 本日の研修内容を今後の業務に生かすことができそうですか。



5. 本日の研修内容について、ご意見等があればお聞かせください。

〈会場〉

麻痺の方に食べさせる注意点、とろみをつけると食べやすく感じました。嚥下食についても気をつけながら援助していきます。ありがとうございました。
食事介助にかかわる方々はこの再現方法を一度体験してみることは必須だと感じました。何で食べないのかということが良く分かりました。
実際に試食をしてみたり多職種の方々の話を聞いたり体験できたことは気付きにもなりました。ありがとうございました。
みじん切りのような食事形態を自施設でも提供しているのであんをかけたり、マヨネーズや生クリーム等、食材をまとめて料理に合わせて食べやすくすればよいと分かってよかったです。
今回の研修、大変参考になりました。料理を作るという事に直接関わる事はありませんが、患者様の食事介助に大変役立ちます。今まで単に食べてと料理を口に運んでいました。もっと1口の量とか口へ運ぶタイミングとか一人一人に対応していきたいと思いました。ありがとうございました。
実際に食べてみることで料理ごとにも食べづらさがあることが分かって良い体験でした。ありがとうございました。
初めて食べてみたのでいい体験ができました。まな板や包丁の衛生のことをあまり気にしていなかったのが今後気をつけていきたいと思いました。
個々の利用者さんに応じた食事形態に配慮し工夫に取り組み食べる事への意欲をかきたて、食事をする喜びを感じていただけるように今日学んだ事を今後にいかしたいです。
利用者さんにはトロミ剤を使って調理をしているが自分がトロミ剤を使って食べたことがなかったので、実際に食べることができてよかった。トロミ剤を加えると食材がまとまりのみ込みやすかった。
今回初めてきざみ食を食べてみてきざんだから食べ易いと思っていたがマヒの方にとって食べ易いとは思えなかった。きざむよりやわらかく調理するのも良いのかな？と思いました。またはとろみが必要。
個々の方々によりいかに食べやすく工夫し食べる事の喜びを感じていただけるように考えて行きたいです。
食べやすいと思っていた刻み食が実際に食べてみて食べにくいことがわかった。しっかりと評価を行い、食形態の選定が必要だと思いました。評価+工夫で食事が楽しみの時間、栄養改善に役立てられたらと思います。

とても勉強になりありがとうございました。えん下障害の方がどんなにたいへんか分かりました。
お弁当を食べながら意見を交換することでリアルな感想を聞けてよかった。キザミ食は日本の文化なのですね。最後までお弁当を食べたのも良かったです。
初めての食事形態を食べてみてこんなにも飲みこみにくいという事が実感できました。安易にきざみ食をすすめる事の危険性を感じました。食事が楽しみになるため口腔ケア、口腔体操など様々な業種が連携していく事が大切と感じました。
訪問介護なので今のところきざみ食の利用者はいない為今後きざみ食の利用者がいたら生かしていきたい。
嚥下機能障害を体験できたことが良かった。利用者の姿勢やトロミの活用などを検討することで工夫していきたい。
すぐ実践に生かせる研修誠にありがとうございました。
初めてきざみ食やトロミ食を食べる体験ができて、食べにくさを感じることができてどうすれば食べやすくなるか、食べなくなるか工夫するためにいい経験だったと思います。
日頃は食することがないのでよい体験となりました。
機能障害があるとのみにくい。トロミがつく事で無いものに比べるとえん下しやすくなった。ベッドサイドにトロミ剤を置いておくとその個人での固さも調整できるのではないかと思った。キザミになる事で口の中に残ってしまう事がわかりました。ありがとうございました。
実際飲みこみ方を実践してみてもみこむ難しさを理解できた事。誤嚥のリスクの大きさを知りました。角度とかトロミの大事さなどを再理解し患者様にも対応できたらと思います。
食べながら実践出来たのですごくよく分かりました。
食事介助の方は食べやすいきざみ食でしたが利用者さんは食べづらくまとまりにくく、また姿勢、みため、あんかけ、トロミの量を気をつけたいと思いました。
他職種の方と意見交換できて良かったです。
嚥下の難しさや様子が理解できありがとうございました。
きざみがまさか食べにくいとは思いませんでした。我が身に置きかえるとこんなにも理解できるのだと痛感しました。でもきざみは日本ならではのやさしさなのかなとも思いました。
とても良い学びになりました。嚥下障害の方の困難さ、きざみ食にとろみを足す事の意味を知ることができ今後に活かしていけたらと思います。ありがとうございました。
17年前は現場にいたので久しぶりに勉強することができ良かったです。実際に体験することもできていい勉強になりました。
実際にえん下訓練の様子を動画などでみてみたかったです。
今まできざみ食＝嚥下食と思いこんでいました。体験してみて飲みこむことへの様々な無意識な能力が必要であり難しさを感じました。勉強や自分の体験が大切だと思います。
きざみについて体験できて良かったです。極きざみはほぼ一口大でびっくりでした。
自分が思った以上にきざんでいるからといって食べやすくないと知ることができました。とろみあり、なしで運びやすさ、のみ込みやすさが全然違いました。
これまでのきざみ食に対する知識を実践を通して改めて理解することができました。ありがとうございました。
実際に体験して嚥下のしづらさ、恐怖心がわかった。利用者への介助や食形態の提案へ生かしていきたいです。貴重な機会をどうもありがとうございました。
今まできざみ食を食べたことがなかったので患者さんの立場になって考えることができてよい経験になりました。
管理栄養士さんの話し勉強になりました。
とろみを使う理由が分からなかったが気管支に入るタイミングを遅らせる効果があることを学んで勉強になった。
思ったより極きざみ食（弁当）が食べやすかった。えん下障害と考えると飲み込みにくさはある。改めて実際に知れてよかった。
きざみ食の体験学習では、えんげ障害のある方の再現をすることによりとろみの大切さ、食べ物への関心、楽しみとなるような関わりを勉強することが出来て勉強になりました。
麻痺がなくてもえん下が低下している方は多いので生かすことが出来そうです。
形態を小さくすれば食べられるだろうと思っていたがやってみて難しいことがわかった。見た目やとろみ（味）も必要。味がしないものたりなく感じる。STがグループにいらっしたので疑問に思ったことをすぐに聞くことが出来て良かった。

6.今後の研修会で聴いてみたい・学びたい内容があればお聞かせください。

キザミを食べる体験がすごく良かった。
食事時の体位等、工夫について等聞いてみたいです。
歯科医の先生のお話を聴いてみたいです。
老健施設でデイも併設しているため、アセスメント加算や栄養改善加算を算定しています。しかしなかなか在宅で生活する方の支援が難しいです。
何でも勉強になるのでいろいろお願いします。
車イスなど長時間座らせられている状態など患者さんの気持ちになり体験してみたい気もします。
川内で提供されている宅食の種類は？どんなところがある？？