

# 平成30年度 中原区栄養士等研修会

区内の保育園や学校、事業所、高齢者施設等で勤務し、給食を提供している栄養士を中心に、食育・健康づくりをより推進するため、毎年研修会を実施しています。

今年度は全ライフステージにわたる切れ目のない食育を目指し、食べる口を育て、維持するということ-「**歯・口から考える食育**」をテーマに第1部で講演、第2部でグループワークを行いました。

第1部は講師（歯科医師）から、「**歯・口から考える食育**」について講演がありました。

食べる機能の発達から衰退まで、お話しいただき、「**食べる**」ために必要なことへの理解を深めました。



第1部 講演会風景



第2部はグループワークを行い、各施設の給食で提供している料理の写真を用い、参加者同士で食べやすくする工夫や利用者の特性に合わせた調理等の意見交換を行いました。その際に出た意見の一部を御紹介させていただきます。



人参の甘煮

茹でると柔らかくなる食材は大きめにカットしています。細かくなりすぎないように…



葉物野菜の和え物

1歳児は、葉物野菜は食べづらいので細かくカットしています。

スプーンで食べやすい大きさ、スプーンにのる大きさにカットしています



さつまいものサラダ

1～4歳ごろまでは、汁椀は両方に取っ手があるものを使っています。

