

【高大接続】（福祉未来創志科2年・介護福祉科3年）

（2021. 11. 11=介護の日）

介護福祉士の国家試験受験資格取得を目指す生徒たちは、11月15日から外部の福祉施設で介護実習が始まります。この介護実習に向けた事前学習として、仙台大学から真木瑛（あきら）先生をお迎えして「**高齢者施設における食事形態等の実際**」について講話をいただきました。

〈生徒の感想①〉

真木先生の講話を受け、高齢になると食事量が減ることから負のサイクルが始まる事を知り、改めて食事の大切さを学びました。栄養士は、それぞれの方の状態に応じて食事形態や調理方法を工夫されているので、食事介助に携わる私たちは美味しく食べていただけるように頑張らなくてはならないと思いました。また最後に紹介いただいたソフト食は肉や魚の形に形成されていて素晴らしい技術だと思いました。（3年 野村 ^{あい}愛さん、南中山中出身）



〈生徒の感想②〉

食事形態に応じて作り方にも色々な工夫があることが分かりました。今日、紹介いただいたソフト食は本物そっくりに作られていて、味や栄養もそのままだと聞き、とてもすごい技術だと思いました。また、使用する食器が変わるだけでも雰囲気が変わることが分かりました。食事も一日の楽しみになることで生きる活力につながるので、もっと工夫をして楽しみにつなげていきたいと思いました。

〈講師の真木先生から〉

介護福祉士を目指す生徒に対して、学外での実習の前に高齢者施設での栄養士の仕事内容について話す機会をいただき、ありがとうございました。高齢者施設を利用されている方は、食事をかむ力や飲み込む力が弱くなっているため、そういった特徴を踏まえて介護食の形態が選択されていることを知ってもらい、食事介助の機会があれば、そこに役立ててもらえればうれしいです。また、今回の講話が、学外での実習や今後、介護福祉士として勤務されるときに少しでも役立ててもらえればうれしいです。



〈まとめ〉 生活で欠かすことができない「食事」について、栄養士の観点で講話をいただき、改めて他職種連携の重要性と情報共有のあり方について学ぶ機会となりました。受講後の「**介護過程**」の授業では、介護計画の立案の際に食事形態や他職種連携の視点を取り入れている生徒もあり、介護実習後、担当利用者の介護計画を立案する際にどのようなアイデアが出てくるかとても楽しみです。