地域福祉リーダー研修会　開催

安全・安心な食事サービスのために

6月17日（月）、各地区社協の食事サービス事業に関わる役員等約80名を対象に、地域福祉リーダー研修会を開催しました。

講師の福井県栄養士会 管理栄養士 野路 直美氏から、ＨＡＣＣＰの考えを取り入れた衛生管理についてご講義いただきました。中でも、手洗いについては衛生的かつ効果的な方法として、流水で30秒以上洗うことや、手首の内側・側面・外側を洗うことなど、一つ一つの動作のポイントを学びました。「一度行うだけでも大変な動作ですが、この手洗いを二度行うことが基本です」と述べられ、手洗いの重要性を改めて再確認しました。参加者は、「今日の話を聞いてさらに衛生管理に気を付けたいと思った」と話していました。

他にも家庭で気を付けることもお話しいただき、普段から自宅でも衛生管理と食中毒予防を実践し、食事サービス事業にいかしたいという声が聞かれました。

これからも、安心・安全な食事サービスの実施に努めてまいります。

HACCPとは…Hazard Analysis Critical Point の頭文字をとった言葉で、食品の安全を確保するための衛生管理手法のこと。

美山地区

食事サービス紹介

想いよ届け　みんなでつなげる　手作り弁当

訪問時の様子

美山地区社協では、調理ボランティアの協力を得て、手作り弁当による食事サービス事業を年間20回実施しています。調理ボランティアは、現在11グループ延べ107人の方が参加しており、今年度から新たなグループが加わるなど、支援の輪が広がっています。

年度初めには昨年度の献立を振り返り、改善点や良かった点などを確認し、予め1年間の献立をすべて考えています。季節感のあるものや、旬の食材をできるだけ取り入れるように工夫しており、見た目にも体にも嬉しいお弁当になっています。

また、お弁当の配達には美山地区社協の取組みに賛同している29人のボランティアが登録されており、美山地区内6区域にお住まいの24人にお弁当を届けています。配達時には、「お元気ですか？お変わりないですか？」「お弁当は早めに食べてくださいね」と声掛けをし、不在時に備え、発泡スチロール製の箱と保冷剤を準備するなど、衛生管理と食中毒予防に配慮されていました。

たくさんの方の協力を得て届けられたお弁当は、利用者の方の笑顔につながり、お弁当を受け取った方は「いつもお弁当が届くのを本当に楽しみにしています」と話されていました。