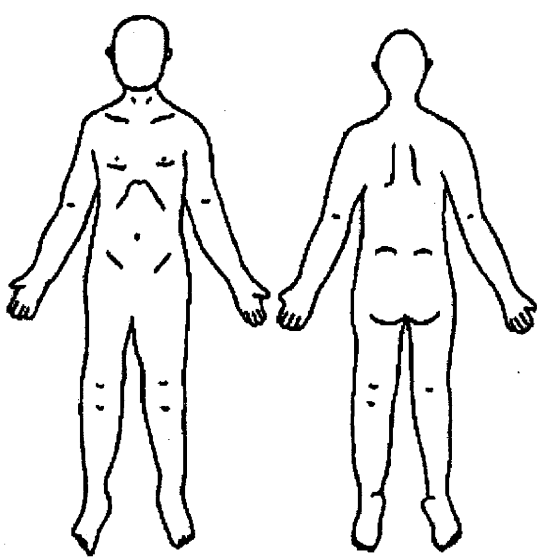


障 害	障 害 等 定	身障(級) 療育(度) 精 神() 難病() その他 ()		身 体 状 況 		
	障 害 名					
	取得年月日	明・昭・平 年 月 日				
介 護 保 険	認 定 情 報	要介護(12345)・要支援 非該 当・申請中・未申請 有効期限: 年 月 日 年 月 日 前回の介護度() 被保険)				
	居 宅 支 援 事 業 所					
現 病 歴 ・ 既 往 歴	年 月 日	病 名	医 療 機 関 ・ 医 師 名	経 過	内 容 (受 診 ・ 服 薬 状 況 等)	
	年 月		TEL	治療中 経観中 その他		
	年 月 日		TEL	治療中 経観中 その他		
	年 月 日		TEL	治療中 経観中 その他		
	年 月 日		TEL	治療中 経観中 その他		
	行 動 異 常 の 有 ・ 無	1 有り ①物忘れ ②幻覚 ③妄想 ④徘徊 ⑤失見当識 ⑥失認 ⑦異食 ⑧攻撃的 行動 ⑨意欲低下 ⑩その他() 2 無し				
そ の 他 特 記 すべき 身 体 精 神 状 況						
日 常 生 活 自 立 度	自立・J1・J2・A1・A2・B1・B2・C1・C2					
認 知 症 自 立 度	正常・I・II・IIa・IIb・III・IIIa・IIIb・IV・M					
性 格 状 況	コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン	良好・普通・やや困難・かなり困難・不能				
	理 解 力	良好・普通・やや困難・かなり困難・不能				
	依 存 度	高い・普通・やや低い・低い				
	精 神 状 況	高い・やや高い・普通・低い				

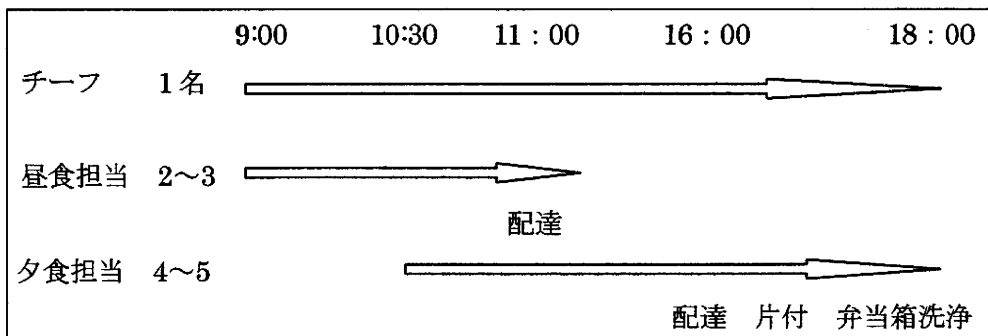
住環境等	一軒家 (階建) 集合住宅 (階建の階)	自己所有・賃貸 風呂(有・無)	専用居室 (有・無) エレベーター(有・無) 住宅改修 (有・無) 介護保険 一般施策
経済状況	年金等(国民・厚生・共済・障害・遺族・恩給)・給与収入・貯蓄・家族収入・生活保護 その他()		
一日の生活	<p>例</p> <p>2 4 6 8 10 12 14 16 18 20 22 24(時)</p> <p>○× ×◇ ×○</p> <p>起床・就寝→○ 食事→× 仕事→△～△ 家事→☆ ヘルパー→◇ デイ→○</p> <p>2 4 6 8 10 12 14 16 18 20 22 24</p> <p>平日 (曜日)</p> <p>平日 (曜日)</p> <p>平日 (曜日)</p> <p>休日</p>	趣味	
		特技	
		友人地域との関係	
サービスの 利用状況	その他のサービス		
備考			

見学日：2010年9月3日

1. 活動概要

週回数	週7日 昼食 夕食（日曜のみ夕食はなし）
曜日	毎日（年末年始は休み）
時間帯	昼食と夕食
一回食数	昼 60～70食：弁当45食前後、スタッフ+デｲサービス用20食 夕 140食前後、多い時は150食
利用者数	2010年7月の実績 合計5325食 仙台市委託 3520食、自主1510食、 その他（2カ所のデイサービスの主菜と副菜）295食
担い手数	管理責任者（配達）：1名、厨房責任者：1名 調理スタッフ：6名（1日3名、2日に1回の勤務） 有償ボランティア：28名、ボランティア：1名 配達有償ボランティア：6名、カーボランティア：25名 配食事務：3名 <合計：71名>
利用の条件	委託の場合：仙台市の食の自立支援サービスに決定された 高齢者・障害者 自主の場合：お弁当を必要としている配達エリアの方々への 助け合いとして
利用回数	・毎日 : 42人 ・週6回 : 37人 ・週5～4回 : 47人 ・週3～2回 : 96人 ・週1回 : 22人
利用者決定方法	仙台市の決定通知書、自主の場合はお互いの合意
活動の目的	地域で在宅で暮らす高齢者への配食サービス

活動時間



2. 経営・お金 (平成 21 年度)

利用料金	仙台市委託：500 円 認定外：700 円・800 円
年会費	認定外：月 200 円 年間で支払うと 2000 円
その他会費	入会金：33,000 円
寄付等	
食材料費	14,114,000 円
人件費・内訳	事務：3607,000 円 厨房：10,962,000 円
④ 栄養士	手当て：120,000
⑤ 交通費	事務 ：127,200 厨房：345,339
⑥ 法定福利	263,204
拠点・賃貸料	配食分：1,539,000
拠点・高熱水費	水道：452,306 ガス：704,288 電気：791,029
衛生費	検便：40,320 弁当検査：5,925
研修費	126,420 (交通費も含む)
その他	車輦費：2,803,000 消耗品：1,174,000 他：3,114,000
経営状況	

3. 活動の経緯・きっかけ・活動の変化等

1984	女性の自立を助け、能力を発揮できる場として、会が発足。 月 2 回の配食サービスからスタート
1994	仙台市のモデル事業をうけ、週 2 回の配食サービスとなる。(第二拠点)
2001	週 5 回の配食サービス (第三拠点)
2003	1 日 2 食、週 7 日の活動となり、仙台市の配食サービスを受託

4. 活動のしくみ

集金方法	現金、後払い現金、郵便局引き落とし、銀行振込み
賛助者の募集	
行政とのかかわり	年 1～2 回の説明会と話し合い
他組織との連携	仙台市食ネット (後述)
調理と配達の情報・利用者像の共有	配達前、毎回の連絡事項の伝達 (配食事務から) 配達後の報告 (配達者から)
多世代の参加	ポスター、中間支援組織への募集、会員の声かけ
新人への対応	体験終了後に会員になる。マニュアル配布
チームワーク	懇親会、バスツアー、その他
利用者調査	年 1 回アンケート
保険の加入	ボランティア保険

5. 役割分担

●スタッフには、コーディネートする権限が与えられてる！

スタッフが3人入っている。それぞれが、調理とボランティア指導、全体統括の役割を担う。ボランティア指導は、このメニューにはこの人をあてようとか、こちらを手伝ってもらおうというように、ボランティアをコーディネートしていく。このようにスタッフが3人いることで、ボランティアを育てていくことができる。

スタッフ3人の中には、チーフが一人置かれていて、9時に厨房に入る。全体統括を担当し、その日はチーフの権限が一番強い。10時半から夕食の調理に入る2名のスタッフが入る。チーフの指示のもとで、このスタッフは動き、ボランティアを使っていく。ボランティアの指導は、スタッフ会議で一番課題となる話題である。

スタッフの中には、チーフになるレベルの人が何人かいるので、必ず誰かしらがそこに入る。スタッフになってすぐに出来るものではなく、何年か経験を積むことが必要である。

6. 人材育成

●ボランティアの募集方法

中間組織 NPO 活動支援センター、ボランティアセンターをとおして募集するが、口コミが一番多い。一人前になるまで、2年くらいかかる。スタッフがボランティアの指導にあたる。

●スタッフの募集方法

スタッフを募集することも難しい。以前は、民間の人材募集紙に広告をだしていたが、それでは難しい。来てくれても続かない。時間内に仕上げるのがきついといって辞めていく。私たちの厨房の要求を分かってもらう必要がある。現在では、ボランティアの中で、この人と思う人に、一生懸命教えて、スタッフになってもらうようにしている。

スタッフ募集をハローワークを通して、自給750円を出した。人が集まり、私たちの方で2名選んだが、1名は、無理かもしれないということで、もう来ないうちに辞めてしまった。一人は入ってくれたが「私が思っていた厨房とは違う」ということで辞めて行った。「仕事がきつい」と言われ、時間内に追われるのが嫌だというのがその理由であった。ゆっくりなら誰だって出来る。その時間内ってということが一番難しい。その方は、考えが少し甘かったのかなとは思う。

そこで、最近方針を変えている。ハローワークからの募集ではなくって、ボランティアで入ってきた人たちの中で、この人と思う人にスタッフになってもらうように働きかけている。ゆっくり時間をかけて、中から育成する形をとっている。みんな同じように教えていくが、ああって思う方には本当にもう一生懸命違う方向から教えていき、徐々に繋げて行こうという考えになった。

7. 有償の対象と金額 → 本体レポート参照

<p>スタッフの時給は 750 円で、普通の有償ボラは 450 円。300 円の差がつく。 夕食の場合は、有償ボラは、550 円</p>
--

8. 配達のしくみ

配達時間	昼 (11:00~12:30) 夕 (16:00~18:00)
コーディネーター人数役割	配食事務：カーボラ、調理メンバー (配達も行う) 当日チーフ：調理メンバー
配達者人数役割	配達のみ：6名 調理メンバー：18名 確実にお弁当を届ける。安否確認
配達方法	カーボラと配達者の二人体制
声かけ・会話	大きな声と笑顔、会話が長くならないように
集金方法	現金、後払現金、郵便局引き落とし、銀行振込み
不在の際の対応	持ち帰り事務所で電話連絡 利用者へ不在表をおいてくる。 手渡しが原則。
お休みの通知	前日の 15 時まで。それ以降はキャンセル料発生
緊急時の対応	別紙
配達時の情報提供	配達者が思い思いの、お便りを作成
配達時のチェック内容	変わった様子がないか等の安否確認 お弁当を食べているかどうか
安否確認方法	手渡し 玄関まで出て来れない場合はこちら側が上がり届ける

9. 不在時の対応

<ol style="list-style-type: none"> 1. 配達者から事務所へ連絡。利用者へメモ紙を置いてきてもらう 2. 事務所は何回か利用者宅へ電話連絡 3. 緊急連絡先、ケアマネージャーへ連絡
--

10. 緊急時の対応 (別紙)

11. 他団体との連携

<p>1996 年 5 月に、仙台市より助成金を得ている 5 団体で「食事サービスネットワーク・みやぎ」を結成している。万が一営業停止等で配食サービスが提供できなくなった場合に同じ市内の配食業者と協定を結び、配食ができなくなった時に協定を結んだ配食業者が補う形をとっている。また、近隣配食事業を行っている団体が「食事サービスネットワーク宮城」を作り、月に一度情報交換を行っている。</p>
--

12. 拠点

専用拠点かどうか	専用
外と区画がされているか	○
扉のある戸棚か	○
手洗いがついているか	○
洗いの場所は区画されているか	○
シンクが2層以上ある	○
食材の保管場所の確保	○
鍋・釜の保管場所の確保	○
温度管理のできる冷蔵庫	○
湯沸かし器の設置	○
洗浄機があるか	○
スチームコンベクションがあるか	×

13. 衛生チェック項目

21 まな板は、使用区分に従って使用されている 肉、魚、野菜、調理済み食品の4種類	○
22 包丁は、使用区分に従って使用されている	○
23 保管容器は、使用区分に従って使用されている	○
24 食品の取り扱い量は、作業場の規模及び調理能力以内	△ 1回に150食調理には手狭
25 作業は必ず調理場内で行っている	○
26 調理食品は、放置せず必ず容器に納め、覆蓋をするか、 戸棚・冷蔵庫に入れている	○
27 冷蔵庫の温度管理を行っている。10℃、4℃、-15℃	○
28 肉団子等は75℃を確認し、1分加熱。中が白くなるまで十分に加熱しているか	○
29 弁当等を製造するときは、十分放冷し詰め合わせる	○
30 配達先、配達時刻、配達量の記録および保存に努める。	○
31 配送するときは、摂食時間を考え出荷時間を適切にしている。 最後の調理時間()時:()分→配達時間	△
32 検食の実施：48時間以上、休日前は72時間以上	○
33 材料の保存：48時間以上、休日前は72時間以上	○
34 検便の実施	○
35 従事者の健康管理	○

36 手洗い設備の完備	○
37 手洗いの徹底：30秒×2回	
38 布巾やまな板の除菌	○
39 原材料等の仕入れ時の検品	○
40 毎日と毎月の清掃	○
21 異物混入はないか	○
22 マスクの着用	○
23 衛生管理の工夫とこだわり	入室前に衣服についている髪の毛をとる
24 トイレの衛生管理	エプロンをはずし、はきものを取り替える
22 その他 衛生管理	毎月のスタッフ会議でその都度見直す

14. 献立について

栄養士の参加	○
1食のカロリー	500～650kcal
食べやすさ	工夫している
食品数	ちょうど良いと思う
塩分	味噌汁を除く (2.5～3g)
季節と行事食	とり入れている
献立づくり	献立会議を実施
役割分担	栄養士と献立会議参加者
食材入手方法	配達
食材の発注	一人
在庫管理	○
個別対応	別紙
その他	昼と夕は同一献立。2食の利用者には主菜とデザートのみ変更

15. 個別対応について

<ul style="list-style-type: none"> ・昼と夕の利用者は10名 これを「特別食」と呼ぶ。主菜、副菜、デザートを変更（昼と夕を夫婦で両方とると、月7万8千円…かなりの負担、両方の利用者少ない） ・お粥：6名 ・柔らかご飯：26名 ・大盛り：13名 ・刻み食：6名（一口大、きざみ、極きざみ）

★とろみ食：0 ・柔らか食：11名 ・油抜き：14名（ホイル焼きにする）
・薄味：21名 → 全体を80%の調味料で作る。薄味の人はこの状態で提供
★その他：カリウム、タンパク質、糖分制限など。※病態食までは対応しない。
凡例：★は通常の食事よりも、プラス100円

16. 献立委員会の持ち方

1. 四季のわかる食材、献立づくり
2. 彩よいお弁当
3. 作業能力と手順
4. 高齢者に喜んでもらえる味付け、献立
5. 栄養素のバランス
6. 食材のバランス、多用途

17. 材料の発注・仕入れ

専従の栄養士が、一人に対応している。パソコンでの作業になるが、デリバリーの部分が手作業になる。業者は食材別に8業者で現金仕入れが1店舗。3日～1週間前に発注、FAXで発注している。

18. その他

●活動へのほこり・自慢

あかね弁当を食べていると、在宅で元気にいきいきと暮らすことができる。28年前からこだわり続けている手作りの味、食材を続けていること。個別対応とお年寄りへのあかねのハート

●課題

食数の増加、個別対応で設備不足と厨房が狭くなってきた。建物の老朽化が現実となり移転の早急化。スタッフ不足の問題

●夢・今後の展望

高齢者ボランティアが活動しやすい機械化された厨房。
理想的な設備で気力、体力がある限り元気で活動できる場

緊急時対応マニュアル

意識あり

★倒れている人に気がいたら
決して1人では行動しない。

意識なし

容体などを聞く

- ① カーボラと一緒に家の中に入って様子をうかがう。
- ② 1人の場合、隣・近所に声をかけて、一緒に行動する。



事務所へ電話連絡

事務局（配達責任者）の指示に従う

285-0945

配達者の対応

- ★ 救急車あるいは隣・近所の人、知人などが来るまで、配達者は待機
- ★ 見守る

事務局の対応



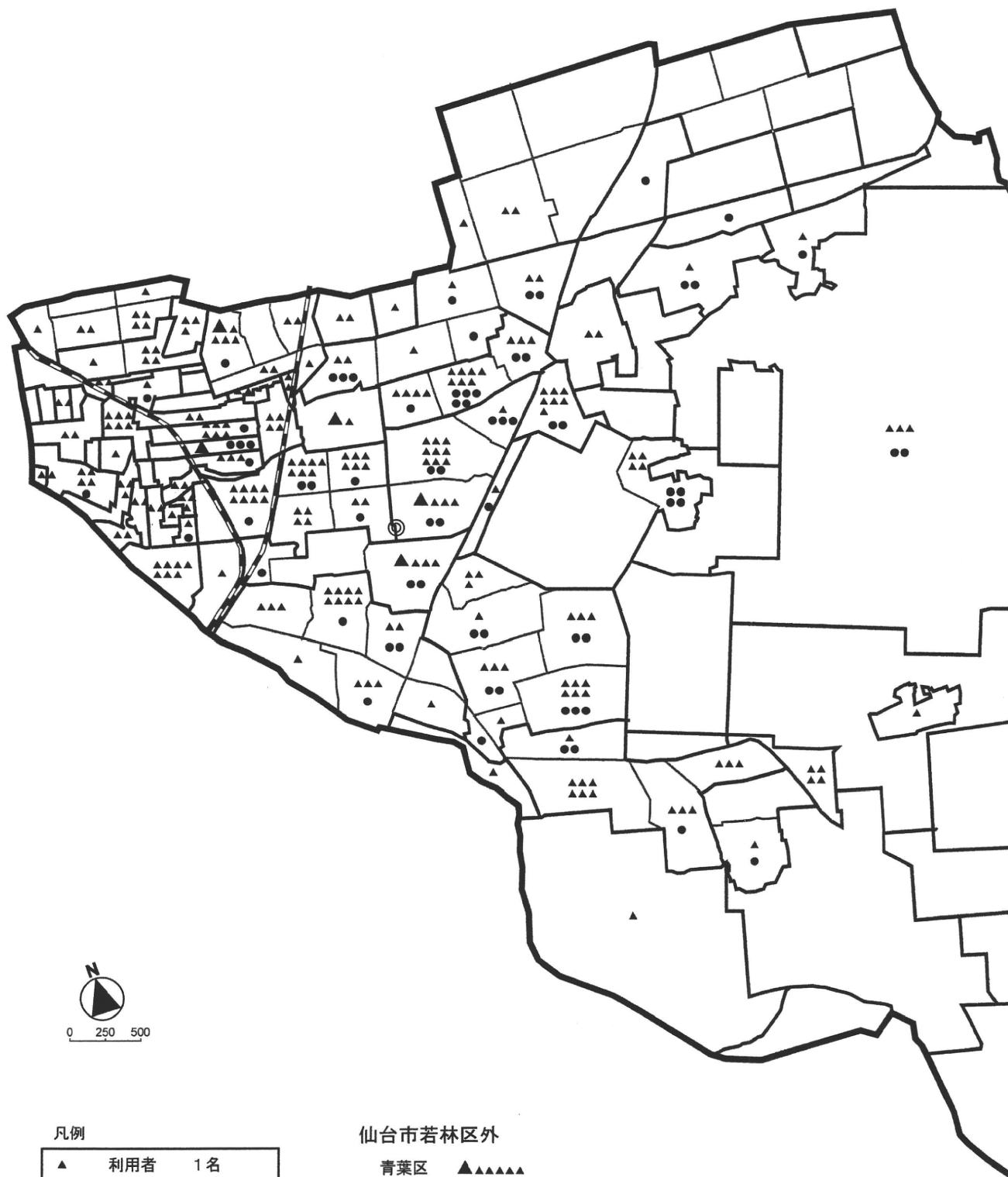
119番

- ① 緊急連絡先に連絡
- ② 区障害高齢課に連絡
- ③ 必要に応じて救急車の手配
- ④ 在宅介護支援センター等に連絡

- ★ 事故が発生したコースの利用者に、遅れることを連絡する。
- ★ 一人での配達が無理な場合は、代行の配達者を乗せて利用者宅へ向かう。

カーボラの対応

- ① 1人で配達を再開
- ② 1人の配達が無理な場合は、事務所からの応援を待って再開



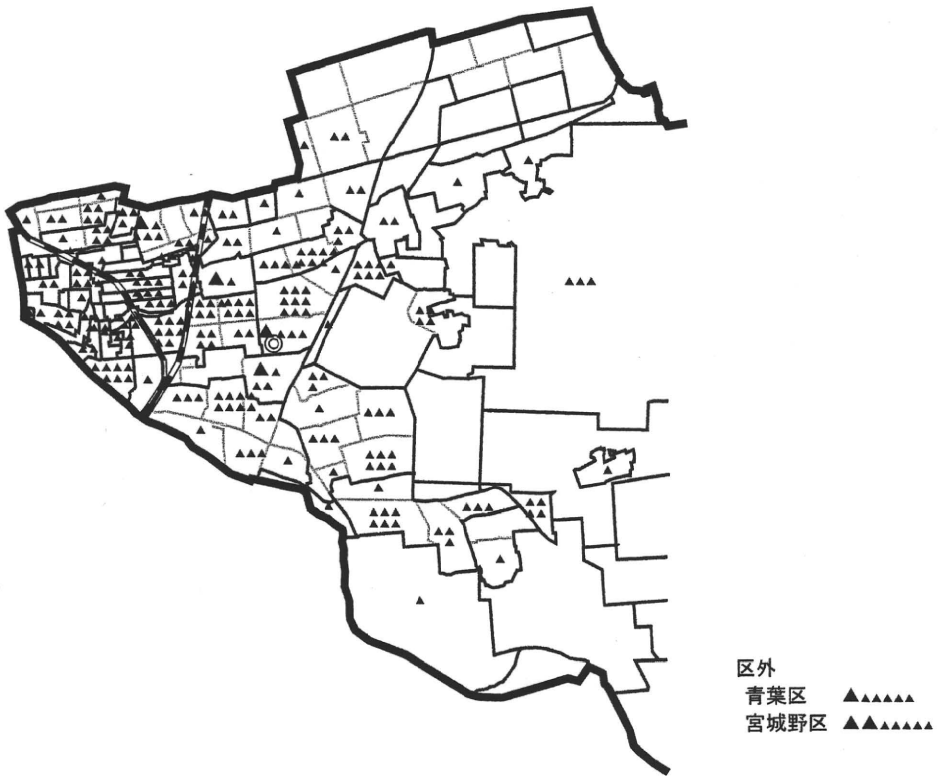
凡例

▲	利用者	1名
▲▲	利用者	10名
●	ボランティア	1名
●●	ボランティア	10名
◎	施設	

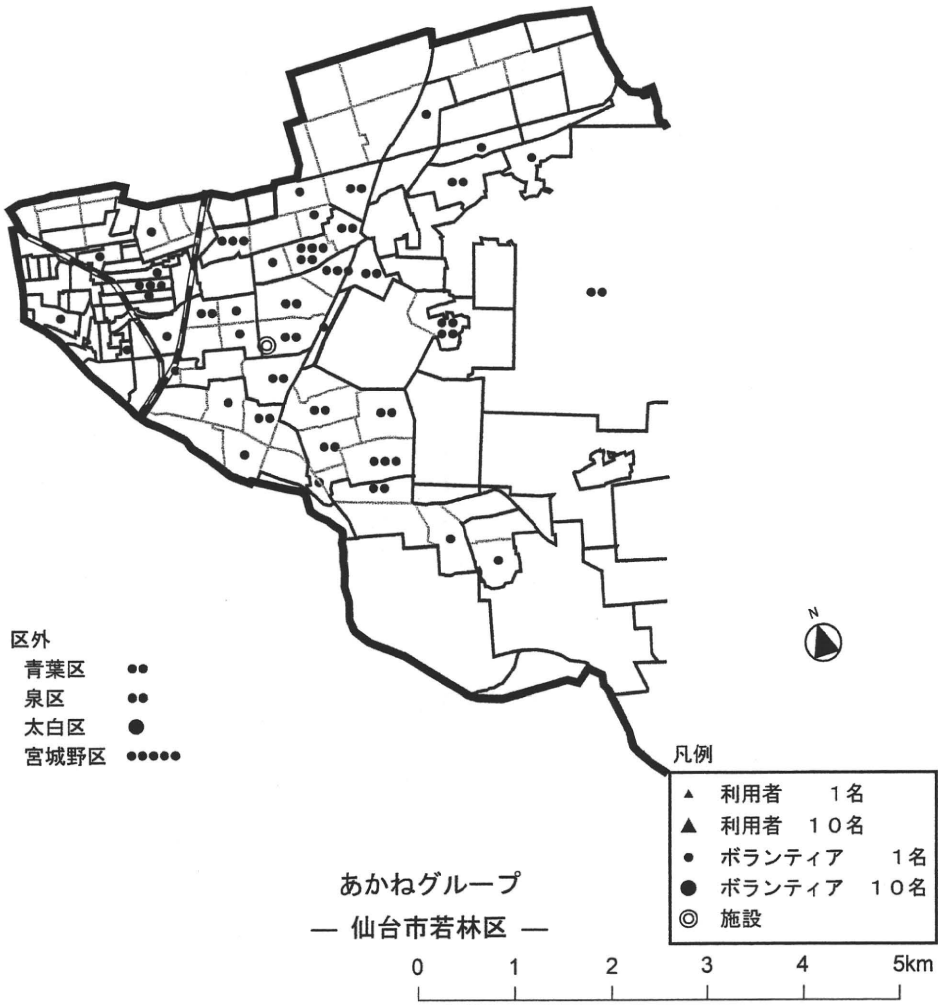
仙台市若林区外

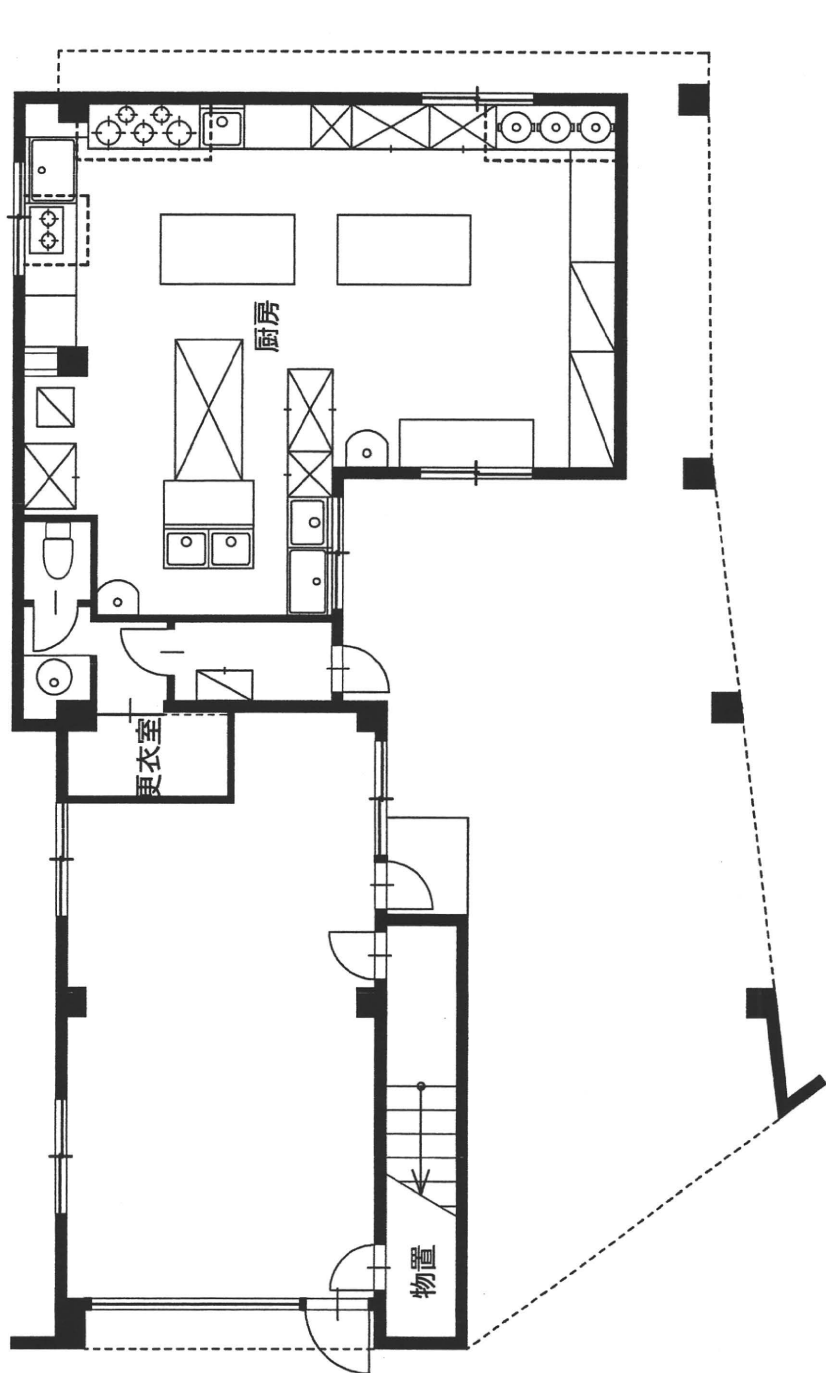
青葉区	▲▲▲▲▲
泉区	●●
太白区	●
宮城野区	▲▲▲▲▲ ●●●●●

利用者分布



担い手分布





あかねグループ

1. 活動概要 (平成22年9月現在)

	市の配食サービス	制度外の配食
配食の対象地区	古江台、青山台、藤白台、 上山田、山田丘、山田北	
週回数	週7回(日～土曜日) 夕食のみ	週7日(日～土曜日) 昼食、夕食
利用料/食数/ 配達時間	450円 配達 15:30～16:30	650円 昼食配達 12時前後 昼食 25～30食
	夕食 95～110食/回	
利用者数	144名	33名
利用の条件	65歳以上の一人暮らしで調理困難な高齢者および障害者	
活動の目的	栄養の改善	

2. 経営・お金

利用料金	○配食：450円(制度夕食)、650円(昼食、制度外) 年間配食売上1,770万円、配食数30,000食(制度26,200食、制度外3,800食)、平均590円/食
会費	○利用者：なし ○ボランティア入会金1,000円、年会費500円/年で、会費収入は56,000円
寄付等	○利用者等から随時、見守り住宅を除き90,000円
委託料	○配食サービス委託料：450円/食 (年間1,213万円の収入、制度食数で割ると463円/食)
配食：材料費	850万円/年(283円/食)
配食：人件費 (給料手当、ボランティア報酬、福利厚生)	979万円/年(326円/食、81.6万円/月) ○チーフ3名：850円/時(交通費なし) ○配達ボランティア ・友-友の車利用で600円/日+お弁当 ・車持込みで1000円/日+お弁当 ○調理ボランティア ・昼食3時間：交通費程度(500円)+お弁当 ・夕食4時間：交通費程度(800円)+お弁当
家賃共益費	○配食(デイと按分で33.8%)：177万円(59円/食、14.81)

	万円/月)
水光熱費	○配食 (65.0%) : 89.7 万円 (30 円/食、7.5 万円/月)
衛生費	費目なし
研修図書費	配食 : 0
その他 (配食関係)	車両費、消耗什器備品、消耗品費、旅費交通費、通信費、事務用品費、印刷広報費、会費・交際費、保険料、減価償却費、租税公課、雑費

3. 活動の経緯・きっかけ・活動の変化等

<ul style="list-style-type: none"> ・1986年7月：北千里友一友ヘルパー会を設立、生協組合員の文化活動の場として1軒の空き家を確保。いろいろな趣味活動や共同保育、お楽しみ昼食会を開始。家賃5万円のみ生協から助成。 ・1987年3月：2軒目の空き家に移転し、同様の活動を継続。 ・1989年5月：吹田市立藤白台市民ホールに移転し、同様の活動を継続し、月2回の配食サービスを開始。 ・1995年3月：藤白台近隣センターの空き店舗を借りて、会食会、配食、高齢者サロンを開始。 ・1995年7月：吹田市「配食サービステスト事業」の補助金獲得 ・1997年：吹田市の配食サービス事業をボランティア団体として初めて受託。 ・1998年：街角デイサービス事業を開始（ボランティア3団体で）。 ・1999年：吹田市立武道館の空き厨房を改装、配食サービスのみ ・2000年：古江台近隣センター空き店舗賃借、街角デイハウス事業を単独で再開 ・2001年：NPO法人取得 ・2002年：民間の空き店舗を賃借、改装して厨房とデイサービスのスペースを確保。介護保険の居宅介護支援事業と通所介護事業の指定事業者になり、事業開始。 ・2006年：地域通貨「いっぽ」開始。 ・2007年：配食を昼食から夕食に切り替える。 ・2008年：「見守り付き住宅」を構想 ・2009年：グループリビング「友一友の家」着工 ・2010年4月：グループリビング「友一友の家」入居開始
--

4. 活動のしくみ

集金方法 (下記)	チケット10枚を事前販売。1枚450円 (市の配食) と650円の2種類。
賛助者の募集	人が人を呼ぶ、年に1回市報で募集
行政とのかわり	委託に至るまで大変だったが今では順調

他組織との連携	特になし
調理と配達の情報・利用者像の共有	調理者が直接配達（ドライバーは別）しているので、利用者の声を聞くことができ、スムーズに情報を得られる。
多世代の参加	若い人の参加を優先
新人への対応	その都度、チーフが中心になり指導
調理の体制、チームワーク（下記）	3人のチーフによる「チーフ制」。この体制にしてからチームワークも問題なし。
利用者調査	毎年アンケートを実施
保険の加入	食中毒保険加入（吹田市）
弁当容器	回収する。

5. 役割分担

<p>理事6名 チーフ3名 ①仕入れ、②献立、③コーディネーターの役割分担 ボランティア3名（全49名の中からシフト制） 事務員 1/2 2人で全体を隔日出勤</p>

6. 会議の種類

<p>班長会議→理事会へ（調理ボランティア・自由参加）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・会報発行は、友一友全事業の広報担当が担う ・献立は栄養士（理事）が担当 ・ボランティアのシフト調整は、3人の理事、最終は配食責任者（理事） ・食材発注を含めて3人の理事が2日ずつ担当（日曜は交代で）

7. 有償の対象と金額

<p>理事3名 時給850円 他仕入れ等通常業務外の仕事は1回1000円</p>

8. 配達の様子

配達時間	<ul style="list-style-type: none"> ・昼食--12時前後 ・夕食--15:30~16:30
配達の体制、人数	<ul style="list-style-type: none"> ・ドライバー+調理担当者の2名で1コースを担当。 ・ドライバーは全9名
配達コース	<ul style="list-style-type: none"> ・月~土曜日：4コース、日曜日3コース ・1コース25~30食
配達方法	<ul style="list-style-type: none"> ・配達担当者の自家用車または友一友の配達用車両

コーディネーターの人数、役割	
配達者の役割	<ul style="list-style-type: none"> ・お弁当の手渡し、声かけ（安否確認） ・前日の弁当箱の回収（滞るとその旨記録） ・代金分のチケットの受領 ・チケットの販売 ・変更の受付 ・不在や緊急時の連絡 ・献立その他の情報提供
安否確認、声かけ・会話	・手渡し以外は原則として行わない。
利用者への情報提供	・前月末翌月の献立表を配布する。
キャンセルの連絡	・前日 10 時～16 時までに電話で通知、または前日の配達時に口頭で。配達者は配達リストに記入。
配達時のチェック内容	・前日配達のお弁当箱の回収、滞るとその旨記録する。
配達者に知らせる利用者情報	・利用者の氏名、住所、電話番号、緊急時の連絡先、配達時の注意事項について知らせている。

9. 不在時の対応

・事務所に電話または緊急連絡先に電話、手渡しできない場合は原則として持ち帰る。本人が17時までに帰宅していれば再配達する場合もある。

10. 緊急時の対応

- ・吹田市に電話。市から地域包括支援センター、担当ケアマネージャーに連絡をして、担当ケアマネージャーから指示がある。
- ・日、祝日、夜も市が連絡を受け付けてくれるようになった。

11. 他機関との連携

- ・地域の民生委員・担当ケアマネージャー・地域包括支援センターなどから本人についての近況を聞く。

12. 拠点

専用拠点かどうか	専用である
外と区画がされているか	○ されている
扉のある戸棚か	○ 扉がある
手洗いがついているか	○
洗いの場所は区画されているか	○ されている
シンクが2層以上ある	○ 有

食材の保管場所の確保	○ 有
鍋・釜の保管場所の確保	○ 有
温度管理のできる冷蔵庫	○ 有
湯沸かし器の設置	○ 有
洗浄機があるか	○ 有
スチームコンベクションがあるか	○ 有

13. 衛生管理の状況

41 まな板は、使用区分に従って使用されている 肉、魚、野菜、調理済み食品の4種類	○ している 使用後消毒庫へ
42 包丁は、使用区分に従って使用されている	○ している
43 保管容器は、使用区分に従って使用されている	○ している
44 食品の取り扱い量は、作業場の規模及び調理能力以内	○ 以内である
45 作業は必ず調理場内で行っている	○ 行っている
46 調理食品は、放置せず必ず容器に納め、カバーをするか、 戸棚・冷蔵庫に入れている	○ すぐ処理
47 冷蔵庫の温度管理を行っている。10℃、4℃、-15℃	○ 行っている
48 肉団子等は75℃を確認し、1分加熱。中が白くなるま で十分に加熱しているか	○ している
49 弁当等を製造するときは、十分放冷し詰め合わせる	○ している
50 配達先、配達時刻、配達量の記録および保存に努める。	○ している
51 配達するときは、摂食時間を考え出荷時間を適切にし ている。 最後の調理時間()時:()分→ 配達時間	○ 18~19時の摂食 を想定し2時間 以内の配達
52 検食の実施: 48時間以上、休日前は72時間以上	○ している
53 材料の保存: 48時間以上、休日前は72時間以上	○ している
54 検便の実施	○ している
55 従事者の健康管理	検便のみ
56 手洗い設備の完備	○ あり
57 手洗いの徹底: 30秒×2回	○ している
58 布巾やまな板の除菌	○ している
59 原材料等の仕入れ時の検品	○ している
60 毎日と毎月の清掃	○ している
21 異物混入はないか	
22 マスクの着用	○ している
23 衛生管理の工夫とこだわり	

24 トイレの衛生管理	ペーパータオル
22 その他 衛生管理	帽子、エプロン、マスク着用

14. 献立について

1食のカロリー	650Kcal 前後
食べやすさ	
食品数	毎日 10 品目摂取できているか、表に記入してチェックしている。牛乳、イモ類、果物は不足がちなため、それらの摂取を利用者に働きかけている。
塩分	
季節と行事食	正月、敬老の日の赤飯等
個別対応	・アレルギーほか少々。 ・食数の増加で好き嫌いへの対応は応じることが困難になってきたので、今後は利用者の方で、配布した献立表を見て調整していただくようお願いしようと考えている。
こだわり	家庭料理と季節の野菜

15. 献立委員会の持ち方

献立作成は栄養士の理事が担当しているために、献立委員会はもっていない。

16. 材料の発注・仕入れ

・食材の発注：チーフ3人で行っている。
 ・食材の入手先：2か月に1回、中央市場まで買い出しに出かけている。他に、専門店や生協の配達、産直を利用している。常時、鮮度、価格等他団体との交流で情報をもらいながら、柔軟に仕入れ先を検討している。
 ・在庫管理：チーフ3人で行っている。

17. 個別対応への考え方

好き嫌いへの対応は応じることが困難になってきたので、今後は利用者の方で、配布した献立表をみていただき、調整して頂くようお願いしようと考えている。

18. その他

1. 活動へのほこり・自慢

①食事サービスを開始して24年、一度の中毒や事故もなく継続できている。
 また年間365日対応もボランティア団体で可能にした。自分たちが食べたくなる弁

当づくりを念頭に、現在の形態を持続し続けていること。

- ②チーフ制を採用してからは、非常にスムーズにそれぞれの班のチームワークも良くなった。チーフ3人の役割分担が良いのと、事務職も配食サービス以外の事務も兼ねて2人が交代で勤務できていることで、働きやすい環境といえる。

2. 連携についての考え方

吹田市で配食をしている団体と、年に一回程度は集まり連携をとりたいが、なかなか市が動いてくれず困っている。高槻いきいき会さんとは何かと連絡を取り合っている。

3. 課題

高齢化で認知や玄関まで出て来れない人、耳の聞こえない人、マンションのオートロックの仕様不可等々、安否確認に時間がかかる場合が増えてきている。

課題は、ボランティア参加者に若手を引き込むこと。

4. 夢・今後の展望

バランスのよい食の確保が高齢者にできれば何よりの介護予防になると思うが、現在利用している人はすでに予防の時期が過ぎているように思われる。食の重要性を声高く言い続けて要介護者を減らす方向へ！

5. 住民参加型食事サービス全体の課題

- ①住民参加型として団体が拡がらないのは厨房設備だと思う。現在使用していない体育館等の有効利用を可能にできる行政の縦割りを考え直してほしい。
- ②50～70歳の人の居場所作りは、配食サービスの担い手という形で行政が本気で考えれば、もっと多くの住民参加型のグループができると思う。