

離乳食講習会業務の効率化

静岡県富士市役所
保健部健康対策課 塩谷祐実



富士市の概要

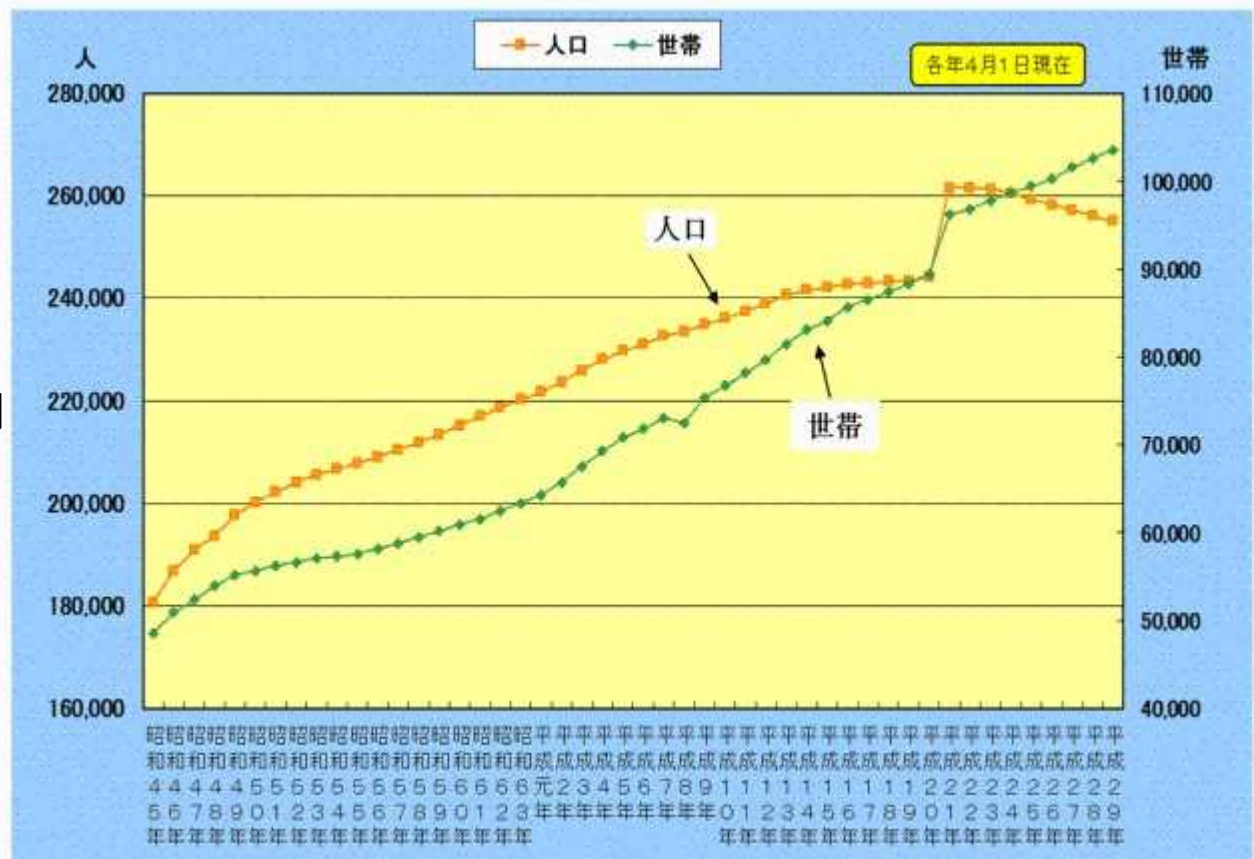
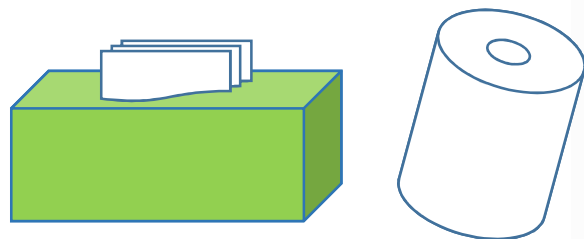


平成29年7月1日現在

人口：254,910人 出生数：1,966人（H27）

世帯：103,918世帯

紙・パルプ産業の「紙のまち」
県下有数の工業都市



富士市役所 行政栄養士配置状況

所属		人数	内訳
福祉部	こども未来課	1名	主幹
	障害福祉課	1名	
	こども療育センター	1名	主査
保健部	保健医療課	1名	主幹
	健康対策課	4名	主幹1名 主査1名 育休中1名
中央病院	栄養科	4名	主幹1名
教育委員会	学務課	1名	主査
	小中学校	4名	主査2名
合計		17名	

平成29年度 異動範囲内の全ての栄養士

離乳食講習会

- 母子保健法第14条の規定により栄養の摂取につき必要な援助を実施
- 富士市健康増進計画「健康ふじ21計画Ⅱ」食生活分野の目標実現
- 富士市食育推進計画「富士山おむすび計画Ⅱ」推進



- 発達に沿った離乳食、望ましい食習慣に関する指導を行い、保護者の育児不安を軽減を図るとともに食を通じた生活習慣病予防に努める

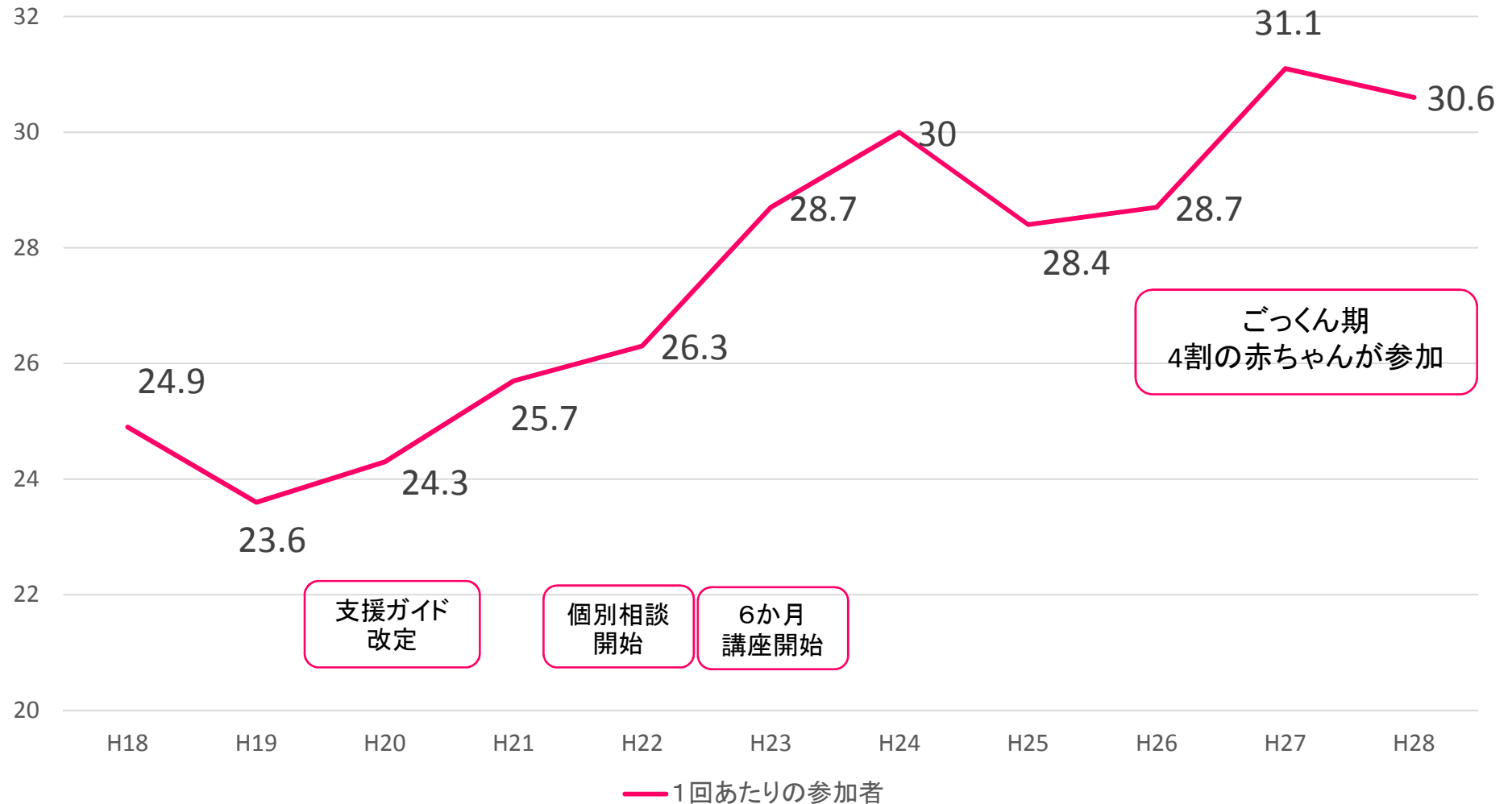
【内容】
 離乳食の進め方についての講話
 作り方のデモンストレーション
 試食
 個別相談

【時間】
 9：30～11：30
 【スタッフ】
 正規栄養士1名
 臨時栄養士2名
 保育士1～2名

	対象	回数	具体的な内容
ごっくん期	3～5か月頃	月2回 年間24回	離乳食の始め方 離乳食全体の進め方
もぐもぐ期	6か月児講座の中で実施 年間36回 出席率91.5% (H28)		集団講話と個別相談
かみかみ期	9～11か月頃	月1回 年間12回	3回食の形態 量の増やし方 食材の選び方
ぱくぱく期	11か月以降	月1回 年間12回	離乳食完了の目安 幼児食への進め方 おやつについて

離乳食講習会の実績

1回あたりの参加者の推移



平成28年度 詳細実績

	参加人数	一回当たり平均人数	最多人数	最低人数	託児利用平均
ごっくん期	760	31.7	48	21	
かみかみ期	396	33.0	42	27	10.5
ぱくぱく期	315	26.3	37	17	11.4

事業効率化の経緯と内容

- 平成20年度

課内の業務でアウトソーシングできるものはないか？

- 年間923時間 \div 0.5人工の業務量である離乳食講習会を減らせないのか？



アウトソーシングは困難

臨時職員（栄養士）の事業への関与を増やし対応

正規栄養士 2 + 臨時栄養士 1 から 正規栄養士 1 + 臨時栄養士 2 へ

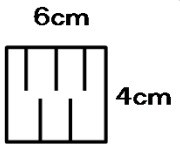
栄養士主担当の
花形事業

業務の質を落とさないためには
どうしたらよいか？

ごっくん期離乳食レシピ

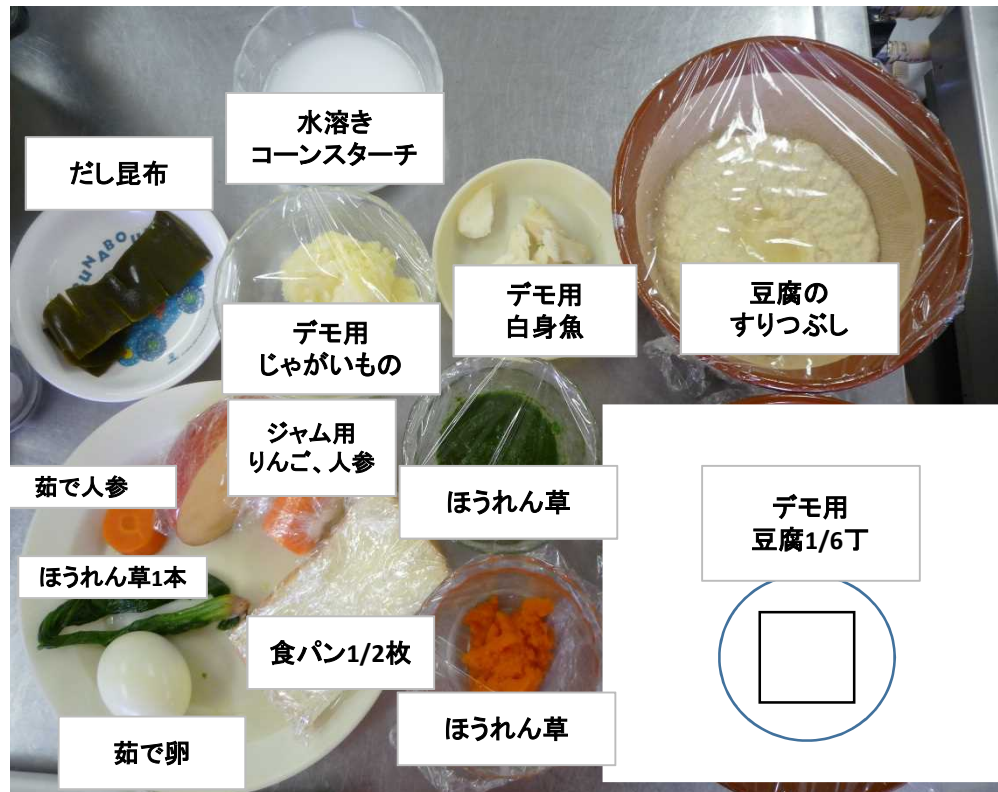
- ◆保護者のみの試食。
- ◆手洗い。離乳食はすりおろしたり、つぶしたりと食材を直接手で触る作業が多い。手に付いた菌を洗い流すのが大切。
- ◆道具の紹介。こし器、すり鉢とすりこぎ、おろしがね。目の細かい道具なので、よく洗って。
- ◆ごっくん期は調味料使わない。そこで、風味をだすために、だし汁や野菜スープを使って食材をやわらかく煮る。

野菜 ス ー プ	レシピ	<p>にんじん（1/4本） いちよう切り 3mm厚さ じゃがいも（1/2個） いちよう切り 3mm厚さ たまねぎ（1/2個） スライス3mm厚さ</p>	鍋に水、切った野菜を入れてアクをとりながら、20分煮る。
	デモ	<p>簡単に上記の作り方を説明。 ザルでこして、残った野菜もすりつぶし、スープでのばし離乳食の1品になると説明。 野菜スープ色々な野菜が使える。キャベツ・大根・白菜・かぶなど</p>	

だし 汁	レシピ	<p>①水 1リットルに切り込みを入れた昆布を入れ、30分浸す ②①を火にかけ、沸騰する直前に取り出す。（昆布はデモ用にとっておく） ③かつお節を加え、2～3分したら火を止め、かつお節が鍋底に沈んだらこす。</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>昆布 事前に準備し ジップロックへ</p>  </div>
	デモ	<p>顆粒だしは離乳食にむかないことを伝え、簡単に上記の作り方を説明。 だし汁の試飲があることを伝える。（参加人数によって） フリージング、だしキューブの作り方、保存期間（1週間～10日）を伝える。 野菜スープとだし汁を持って各テーブルへ。（野菜の切り方や量をみてもらう）</p>	

10. 倍 粥	レシピ	<p>①耐熱性容器（日本酒のワンカップ）に、米 大さじ1、水 150ccを入れる。（コップ粥5本用意する。） ②①は30分程度浸水する。 ③粥用の鍋に3cm程度水をはり、②をいれ蓋をして50分～1時間程度火にかける。</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>試食用のお粥は、米粒を裏ごしてないことを伝える。米の軟らかさなども確認してもらう。</p> </div>
	デモ	<p>簡単に上記の作り方を説明。（蓋つきのお鍋を見せる） できあがったコップ粥を各テーブルに見せる。（米粒の様子や水分量を見せる。） 米粒を、茶こしで裏ごして、重湯でのばす。各テーブルへ。 離乳食開始の1さじは、お粥のすりつぶしであることを伝える。 おかゆカップの紹介と使い方を簡単に説明。</p>	

写真で確認

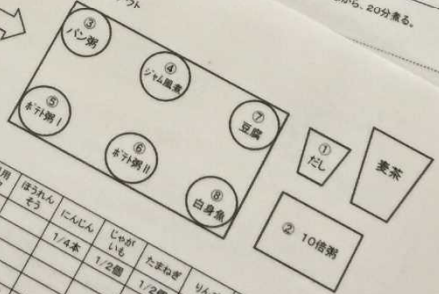


ごっくん期 離乳食レシピ

試食用メニュー

- ①だし汁
- ②10倍粥
- ③パン粥
- ④ジャム風煮
- ⑤ポテト粥Ⅰ
- ⑥ポテト粥Ⅱ
- ⑦豆腐のすりつぶし
- ⑧白身魚のピューレ

紙食レシート



食材の配分	かつお節	昆布	米	魚パン	食用ミルク	ほうれんそう	にんじん	じゃがいも	たまねぎ	りんご	絹ごし豆腐	たら	卵
野菜スープ													
だし汁													
10倍粥													
パン粥	1/4カップ	2枚											
ほうれん草のソテー			大さじ5										
にんじんのソテー													
じゃがいもソテー													
ポテト粥Ⅰ													
ポテト粥Ⅱ													
ジャム風煮			1枚半										
豆腐すりつぶし					200ml								
白身魚のピューレ													
卵黄マッシュ													



①豆を1/6に切り、鍋で煮て1片ずつへ
②豆を1/6に切り、鍋で煮て1片ずつへ
③豆を1/6に切り、鍋で煮て1片ずつへ

①じゃがいもをマッシュを小鍋に入れ、野菜スープでポタージュ状にのぼす。
②①を火にかけ、なめらかさが均一になるように仕上げる。

各テーブルに、
ポテト粥ⅠとⅡの
形状の違いを見せる。

専用ミルクで暖めかめのマッシュポテト状にのぼす。

①に水、切った野菜を入れてアクをとりながら、20分煮る。

支援で配慮すべき点

- 「離乳」をむずかしく考えすぎないように導く
- 弾力性をもった支援
- 不安に応える
- 良好な食事環境づくりを推進

授乳・離乳の支援ガイド実践の手引きより



参加者が多い…うれしい反面

- 講話が聞きづらい
- 授乳で席を外す参加者がいる

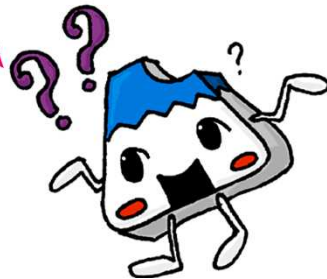


「困っていること、わからないこと栄養士に聞いて」と声をかけてもほとんど相談には来ない現状

支援は出来ているのか
疑問…

本当に
困っていないのかな??

こちらから話しかけたら
聞いてくれるのかな??



平成22年より個別相談を開始

試食の時間に栄養士から参加者に声をかける



困っていること、わからないことなど
声をかけることで様々な質問があることがわかった



個別相談で多い内容

平成28年度実績

	1位	2位	3位
ごっくん期	フリージング	調理や味付け	進め方
かみかみ期	フリージング	食事量	進め方
ぱくぱく期	その他	調理や味付け	食事量

手づかみ食べ
遊び食べ
お誕生ケーキについて
おやつ
はみがきについてなど

カンファレンスの開始

- 個別相談内容を共有、支援内容の確認のため
事業終了後にカンファレンスを実施

相談内容の集計→講座内容に反映していく
困った相談はなかったか？

継続支援が必要な人はいなかったか？

ごちそうさま。

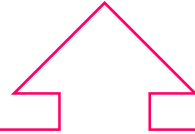


課題

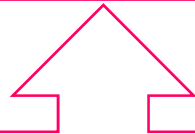
- 業務の効率化は果たして図れたのか
- 専門職としての成長が出来ているのか



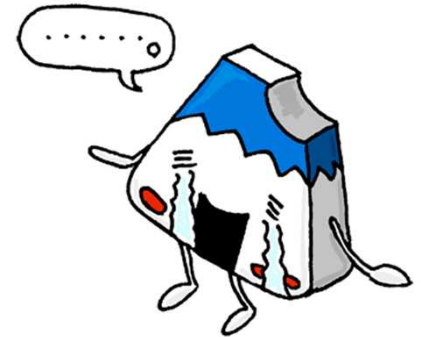
業務量が多い
ルーチンの業務



こなすことに精一杯
事業にながされてしまいがち



保護者のニーズにあっているのか？
現状把握とニーズ調査を実施



課題解決のために

カンファレンスを有効活用



アンケートの内容を共有し

把握している保護者の声とあわせて事業内容の検討

資質向上のために必要なことはないか？

相談内容や支援内容からみつけていく



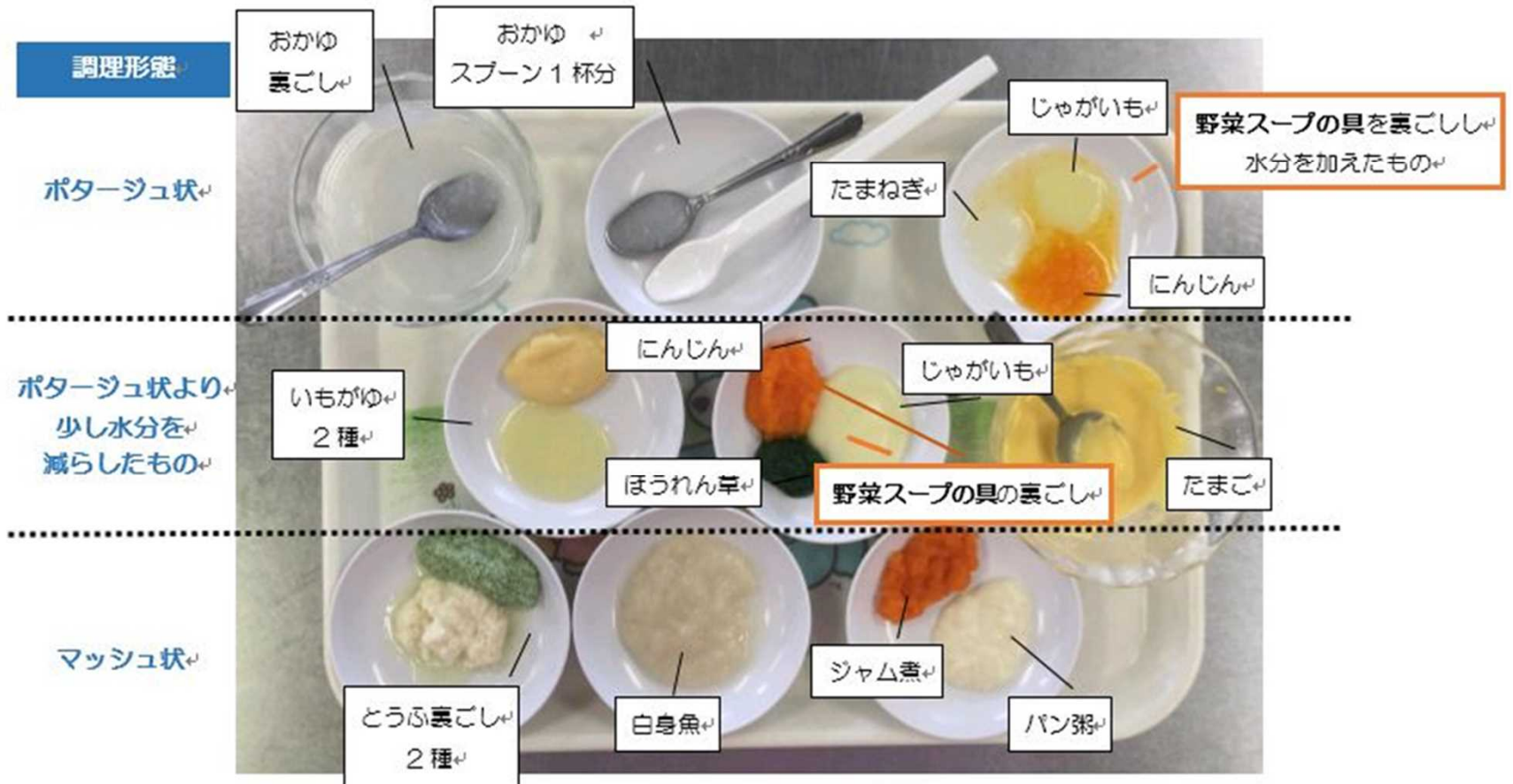
課題解決のために

業務の改善案検討

→取り入れることで職員の意欲・責任感を高める

ごっくん期

試食中に見せて回るもの（デモンストレーションで作ったものの紹介）



人材育成のさらなる展開に向けて

- ・カンファレンスの実施を他の事業へも展開

1.6カ月児健診、3歳児健診においても
終了後にカンファレンスを実施していく



相談内容などから理解を深めたい知識があれば
OJTを企画



栄養士の資質の向上

正規栄養士：事業運営のマネジメント能力の向上

臨時栄養士：業務に対する意欲・責任感を高める