

えんの食卓

(配食サービス)

十文字学園女子大学の学生さんに、 えんの食卓を紹介しました



イラスト/田島薫

昨年度に引き続き、11月十文字学園女子大学社会福祉学科の学生に、「福祉と食」の授業の中で「食を介した高齢者の見守り支援～配食サービスを例に～」というテーマでえんの食卓で行っている配食サービスについて話しました。

暮らしネットえんの紹介から始まり、仕事内容を写真付きで紹介し、食事作りや配達の流れ、食中毒や異物混入がないように十分気を付けること、配達時に夏には利用者さんが熱中症になっていないか、冬は風邪をひいていないかなど短い時間で気づき、報告するなど利用者さんの安否を確認できるよう努めていること、利用者さんのお弁当を食べてみての感想、配食サービスのやりがい等々、オンラインで話しました。

以下、担当したスタッフ2名の感想と学生さんからの感想を紹介します。

【スタッフから】

- ・実際にあった事例を交えてお話ししたので、学生さんにわかってもらえたように思います。どう話したら学生に配食サービスのことが伝わるか、えんの食卓のスタッフの頑張りが伝わるか、気にしながら話せたと思います。(富山優子)
- ・減塩、アレルギー、ご飯orおかゆなど、細かく気配りしているので、配達する側も間違えないようにしっかり確認しながら配り、いつもだいたい同じ時間帯に配達するよう心がけています。長年配達をして、利用者さんの体調の変化がすぐにわかるようになりました。利用者さんのお話は、勉強になり楽しいです。(田島邦城)

【学生さんから】

- ・高齢者の配食サービスについて学びました。私はそのような取り組みが行われていることを知らなかったです。高齢者は偏った食事になってしまいがちだし、人と話す機会が減って孤独死してしまう話をよく耳にします。それを改善してくれるのが配食サービスの良さだと思いました。
- ・コロナの影響で、デイサービスの休止や人が集まるスーパーに行けない等のストレスがかかっている中で、食事を通じて心のケアを行っていくことの重要性を理解しました。
- ・単身高齢者や孤独死の増加によって、見守り支援の必要性がさらに高まっていくと思います。配食サービスがもっと広がっていくといいなと感じました。
- ・短い配達時間で利用者の顔色などの健康面だけでなく、部屋の環境もチェックしているとの事だったので、ちょっとした異変に気付く力も必要なのだとわかりました。
- ・自分の住んでいる市はどのような取り組みがされているのか調べてみようと思います。