

いま『介護食士』という資格が注目されています。
 最近、介護施設だけでなく自宅でも、高齢者・障害者の生活の質(QOL)を高めるために「衣食住」の「食」にかかわる部分が重要視されてきています。
 「食」の充実によって“すべての方の生活をよりよいものにしていく”ための、「食」のプロを育成する資格制度であるといえます。

Q. どんな人が資格を取っているの?

A. グループホームや施設の調理員、ケアマネジャー、外食産業、お惣菜屋やお弁当屋さん、自宅でおじいちゃんおばあちゃんの世話をしている人…などです。

Q. どうやって資格を取るの?(3級の場合)

A. 介護食、医学的知識や心理学、食品学など72時間の講座を受けます。
 筆記と実技の試験で60点以上取れば、合格! 費用は70,000~90,000円ほどです。

Q. 栄養士と、どう違うの?

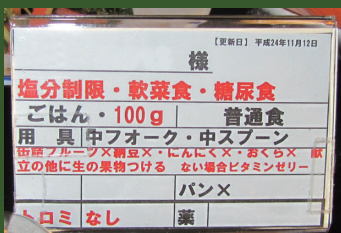
A. イメージとして…
 【栄養士の知識 + 調理師の技術 + 介護の知識 = 介護食士】という感じです。

こんな取り組みをしています!



伝える!

愛全園では、毎月『もぐもぐ』という、食事に関するワンポイント情報紙を発行して、他の職員にも食事の大切さや知識を伝えています。



工夫する!

足羽利生苑では、利用者の方の持病や体調に合わせて、一人ひとり味付けや献立をかえて、名札に書いています。
 食事の制限など出てきますが、我慢を感じさせない工夫も腕のみせどころです。



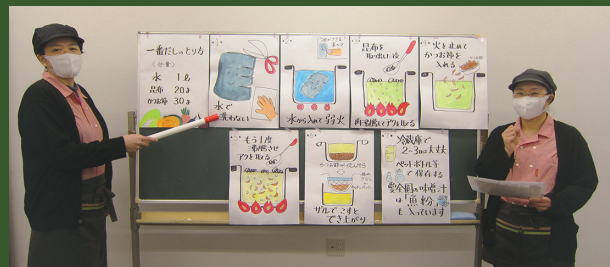
もっと知りたい!! 介護食士のこと



- ◎ 介護食士とは2001年に始まった新しい資格です。
- ◎ 厚生労働大臣許可の社団法人全国調理職業訓練協会が実施する認定資格制度です。
- ◎ 資格の種類は、1級から3級まであります。
- ◎ 1級、2級の受験には調理師、栄養士の資格が必要ですが、3級は一般の方でも取得でき、介護食の基礎知識を学べるので年間3,500人ほどが資格を取得しています。

介護食士の声

足羽福社会にも
介護食士が活躍しています!



今までと違うことは、ただ作るだけでなく、一人ひとりに合った献立や調理方法を考えて提供することです。
食事は味だけでなく、色合いなどの見た目も重要です。『目で楽しむ』ことも大切にしながら、今後もこの資格を活かし、プロとして頑張っていきたいです。

あすわ就労支援センター

介護食士 堤美知恵

きっかけは職場の上司に勧められたからですが、実際に利用者の方の前で調理するようになり、目の前の利用者の方がさらに喜んでいただける食事を提供したいと考えるようになりました。
利用者の方の身体のことを考えつつ、おいしい食事を提供するとともに、他の職員の方にも食事の大切さや知識を伝えていきたいと思っています。

愛全園 介護食士 畠山 富美枝

介護食士 竹下 明子