

## 1. テーマ

「今、求められている家政サービスに応えるには！」第2弾

## 2. 主 旨

家事は、掃除や洗濯、食事作りなど家庭内での「衣食住」を利用者に代わって、利用者のニーズを的確に捉えたサービスを提供することが求められます。昨年度は、DVDを視聴し、視聴後にはグループワーク等を行って「調理」から利用者とのコミュニケーションの取り方について学んでいただきました。今年度は、その第2弾として一歩踏み込んだコミュニケーション力を更に磨き、利用者の家庭で調理する上で必要とされる注意事項等を学んでいただき、視聴後には評価基準に基づいたチェックシートで自己採点を行い、グループワーク等を行って自己啓発に繋げていただきたいと思います。

## 3. 目 的

調理における家政サービスの習得

## 4. 研修カリキュラム

内容	時間配分
役員等の開催挨拶	10分
DVD 視聴 チェックシート記入・グループワーク等	90分
質疑応答・アンケート記入・閉会挨拶等	20分
合 計 時 間	120分

※セミナーの進行は、役員の方々で行っていただきますので、基本的には講師を用意する必要はありません。

介護家政サービス向上セミナー  
今、求められている家政サービスに応えるには! 第2弾



# 家政サービスにおける 評価認定制度 DVD

食編



## chapter.1 「訪問の前に」 まとめ

初対面から好印象を持たれるべし

### チェック1 身だしなみのポイントは「清潔感」

相手に不快感を与えない服装や言動をとるようにしましょう。  
少しの工夫で印象は変わります。さらに動きやすい服装がお勧めです。

### チェック2 挨拶のポイントは「明るく」「ハキハキ」 「相手の顔をしっかり見る」

初対面で、上手に挨拶ができると相手と接しやすくなります。  
好感のもてる挨拶を心がけましょう。

## chapter.2 「調理の前に」まとめ

利用者の自宅を訪問したら手洗いを  
するように心がけるべし



1.手のひらを合わせ、よく洗う



2.手の甲を伸ばすように洗う



3.指先、爪の間をよく洗う



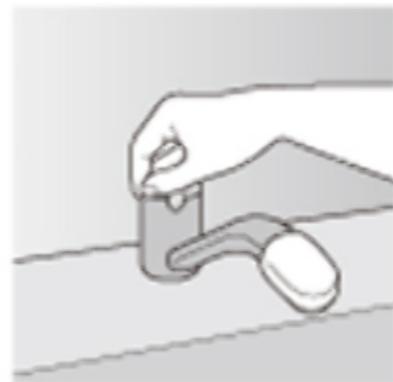
4.指の間を十分に洗う



5.親指と手のひらをねじり洗いする



6.手首も洗う



7.水道の栓を閉めるときは、手首か肘で止める。できないときは、ペーパータオルを使用して止める

## chapter.2 「調理の前に」まとめ

コミュニケーションは自分から率先して相手と会話するように心がけるべし

**チェック1** 初対面では、勇気を出して自分から会話をしましょう

趣味の話でも時事ネタでも、まずは会話をして相手としっかりと向き合ってから、本題に入ってみましょう。

**チェック2** コミュニケーションで大切なのは「聴く能力」

相手が何を考えているか、しっかりと空気を読んでの的確な応対をする事が大切です。失敗を恐れずに自分から率先して前向きな会話をするよう心がけましょう。

## chapter.2 「調理の前に」まとめ

相手のことをしっかりと把握して  
献立を組み立てるべし

### チェック3 「体調面」「昨日は何を食べたのか」「年齢層」がポイント

栄養バランスの良い献立を心がけましょう。その他にも、利用者の体調、食の好み、アレルギー等で食べてはいけないものがないか、しっかり確認しましょう。

## chapter.3 「調理」まとめ

# 消毒してから調理すべし

**チェック1** まな板や包丁などの調理器具は消毒をしましょう

食中毒を未然に防ぐことが大切です。

手に傷がある場合は、手袋をするとよいでしょう。

## chapter.3 「調理」まとめ

些細な事を効率よく作業すべし

**チェック2** いかに効率的にできるかで調理時間も短縮できます

材料をムダなく使い切るようにしましょう。時短料理も参考にしてください。  
また調理の途中で利用者に味見をして頂くようにしましょう。

## chapter.3 「提供」まとめ

見る楽しみも合わせて“おもてなし”すべし

### チェック1 おもてなしの精神を忘れずに

盛り付けを工夫すれば、見た目も良く、彩りが豊かになります。材料の切り方や盛り付け方にこだわりがある利用者もいますので確認することを忘れずに。

※メニューは記録しておきましょう。

## chapter.4 「片付け・保存」まとめ

目配り・気配り・心配りを心がけるべし

**チェック1** 利用者の環境に適した片付けをしましょう

片付けの際は利用者宅の流儀に従って行いましょう。

特に食材を処分する場合は、利用者にきちんと確認をしましょう。

## chapter.4 「片付け・保存」まとめ

# 保存は保存用袋を活用すべし

**チェック2** 冷凍保存で大切なことは空気に触れさせず  
小分けにして保存する事

冷凍保存した食材にはおいしく食べられる期間があります。  
保存した日付を書いておくとよいでしょう。  
肉などは厚みを薄くして保存すると使いやすくお勧めです。