

ドイツ ハンブルグ

Senioren-und-Therapiezentrum Halstenbek（高齢者センター）にて
入居者に対する食事のサポート、栄養管理における重要点等について研修



建物は4F建て、3Fは認知症対応フロア、4Fは特別医療が必要な方のフロア



広々とした食堂

ある日の昼食例

朝食、夕食は基本的にパンとトッピング、昼食のみ温かい食事が提供される
献立はキッチンチーフが作成



ドイツではよく食べられている旬のシュパーゲル（ホワイトアスパラ）



ドイツでは、肉料理が主流、魚料理は週 1 回程度

個別研修（加藤 奈津子）



厨房内の大きなコーヒーメーカー

ドイツの方は好んでコーヒーをよく飲むため、15時には必ずコーヒーが提供される



果物や野菜、牛乳をミキサーにかけて作っている栄養補給ジュース
栄養が不足している方や食事があまり食べられない方へ提供

個別研修（加藤 奈津子）



Betreuungskraft（介護職員の種類）Andreaさんと