

スウェーデン ストックホルム

**Mälärbacken（養護老人ホーム・地方自治体経営）**

274 部屋。6 部屋でひとつのアパートという捉え方をしている。

昨年 6 月に新しくなったばかりの厨房。ハイテクノロジーな機械を数多く導入。



ハイテクノロジースチームコンベクション

メニューボタンから材料→調理法の順で選んでいくと自動的に調理される。

焼き物、揚げ物等の調理から、ケーキまでできる優れたもの。



調理釜

水分量、温度等を設定する。達すると自動的に加熱を停止する。



ディナーパック（常食）



ディナーパック（ソフト食）

夕食はディナーパックで対応。常食の方は 2 種類のメニューから選択。ベジタリアンやラクトースフリーの方にも対応している

## 個別研修（加藤 奈津子）



右：キッチンリーダーの Maria さん  
中央：同行して下さった Bim Åkers さん  
(フリーで管理栄養士の仕事をされている )



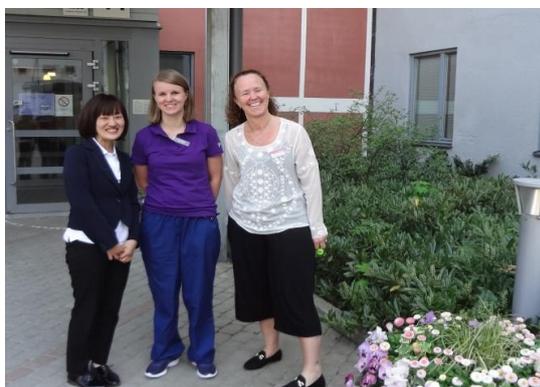
ダイニングルーム  
1 アパートに 4~5 箇所存在する



ミニキッチン  
朝食はここで調理。昼夕食は温め直して提供



素敵な食事で歓迎！していただきました



中央：地方自治体管理栄養士 Kristina さん  
右：看護師 Charlotte さん

スウェーデンは栄養士の数がとても少なく、施設に在籍する栄養士はいない。  
地方自治体の栄養士が施設を受け持っており、月に数回訪れて施設職員への指導や食事サービスの改善を行っている。

## 個別研修（加藤 奈津子）

### Björksätra vård- och omsorgsboende（高齢者施設・プライベート経営）

Kvalitetsgarantier という会社が運営している高齢者施設（10 施設）のうちの一つ。

12 部屋×4 ユニット、計 48 部屋。

管理栄養士は在籍しておらず、必要時の連絡で病院栄養士が来てくれる。



ダイニングルーム。テーブル中央にはスウェーデン人御用達のクリスプ・ブレッド（クラッカーのようなパン）。パンも茶色い（ライムギ等を使用したもの）ものが主流で、食物繊維が豊富。



本日の昼食



試食させていただきました

運ばれてきたものを温め直して台車にのせ、利用者の方のテーブルへと運び、量や食べたいものを聞きながらプレートに盛り付ける。

朝食は各ユニットのキッチンで調理（バイキング形式）

昼・夕食は企業からのデリバリー。

（2 種類のメニュー、スープから選択）

サラダは各ユニットのキッチンで調理。

飲み物は施設で購入（ネット注文をしている）

アルコール類も常備している。年に 4 回程度、デリバリー企業とメニュー等について話し合い。



マネージャーの Giovanna さんと

## Ersta Hannahemmet（高齢者施設・非営利団体経営）

Ersta dianoki という非営利団体が運営。1 ユニット 9 部屋×6 フロア存在する。  
認知症に伴い、フィンランド語しか話せない高齢者を受け入れている。  
スタッフはスウェーデン語とフィンランド語を話せるスタッフを採用。  
伝統文化を重んじている。



サウナはフィンランドでは各家庭にあり、フィンランド人にとっては重要なもの。  
ガラス張りの窓から職員が中の様子をうかがえるようになっている。



ダイニング



天気の良い日はバルコニーでの食事も



食事は企業 Fazer からのデリバリーを採用。

1 番左：管理栄養士さん（週に 1 回は施設訪問をしている）

左から 2 番目：食品企業 Fazer（施設へのデリバリーサービスも  
も行っている）KAM の Janina さん

右：同行者のフリー管理栄養士 Bim さん

## 個別研修（加藤 奈津子）

### スウェーデン ヴェステロース

<ヴェステロースでの食事サービスについて>

ヴェステロース地方自治体 食事サービス部門 マネージャー Christine さんと、彼女が介入をしている施設のうち3箇所を訪問。全て地方自治体運営の施設です。

Christine さんは献立作成をしており、計10の施設へと提供。

36人のキッチンスタッフがそれぞれの施設にある厨房で働いている。

#### 1. Oxbackens servicehu（高齢者施設）102 部屋



施設外観



ダイニング



この施設の特徴は施設入所者だけでなく、地域の方にもレストランとして開放している。年中無休で安く食べることができるため、多くの方が訪れている。

一週間のメニュー

個別研修（加藤 奈津子）

## 2. Fatburens äldreboend（高齢者施設）

48 部屋（うち 32 は認知症対応）



施設外観



ダイニングルーム



この施設の特徴は、おやつも全てキッチンスタッフの方がーから手作りしているところ。写真はベリーソースを作っている。キッチンスタッフと介護スタッフが密にコミュニケーションを図り、協力している。

### 3. Vallby servicehus (高齢者施設)



施設外観



一緒にお食事をいただきました

- 1 番左：ヴェステロースで実施している  
プロジェクト「SMAK」リーダーさん
- 左から 2 番目：ヴェステロース食事部門  
マネージャーChristine さん
- 1 番右：同行者の管理栄養士 Bim さん



まるでホテルのよう。「お飲み物は何になさいますか？」

飲み物やパンなどは介護職員の方がワゴンを持って席に配りに行く。

高齢者施設での食事例



本日のメニュー1 「パスタ」



本日のメニュー2 「ポークシチュー」



サラダとパン



食後のコーヒーor 紅茶とクッキー