

愛情をこめて

温かいものを温かいうちに提供し、家庭的な味でお腹も心も満たしてほしい。そんな思いを込めて厨房では今日も料理を作っています。今回は、ひと手間を惜しまず、料理の幅を広げる厨房の様子を紹介します。



お弁当を広げて、外で花見♪



題字：習字クラブ
尾野 克典 様

足羽更生園は足羽学園と併設されており、足羽更生園、足羽学園の利用者の方98人の食事を栄養士2名、調理師7名の計9名の職員が交代で作っています。

また、平成21年6月からは、新しい取り組みとして園外事業所「羽生の郷」の昼食をお弁当で提供するようになりました。以前は業者のお弁当を頼んでいましたが、慣れ親しんだ味を提供したいという思いから足羽更生園の食事を配達するようになりました。

献立内容も、栄養士オリジナルメニューや調理員が提案したメニューなど、利用者の方が美味しく、安心して召し上がっていただける献立になっています。

試行錯誤の末に…



節分に豆を混ぜた鬼っこご飯♪
栄養士オリジナルメニュー

現在の羽生の郷のお弁当

は彩りがよく、目で見ても楽しめるお弁当になっています。しかし、そこに行きつくまでは平坦な道のりではありませんでした。

お弁当を始めた当初は、パックに入る分量がわからず、材料が多かったり、少なかったり、似たような色合わせになるなど試行錯誤の連続でした。また、配達時間までに作れるように、お互いが声をかけ合って協力しての調理でした。

どうすれば美味しく見えて、食べる意欲につながるか、ときには他施設のお弁当づくりを見学に行くこともありました。人参やゆで卵を花形にする、盛り付けの位置や向きを変えるなど、皆で意見を積極的に出し合いました。

あるとき、業者のお弁当では残っていた利用者の方が足羽更生園のお弁当では「全部食べました」と満面の笑みで教えて下さるなど、うれしい出来事がありました。

これからも、工夫とアイデアを活かし、ひと手間を惜しまず、利用者の方からのお箸をつけようか迷うような、そんな楽しいお弁当を提供していきたいです。

〈厨房職員からの声〉
・食べ残しが少ないと「よしっ」とうれしくなります。
(安野調理員)
・どうしても、美味しいと喜んでもらえるかを考えるのが楽しみです。
(佐倉調理員)

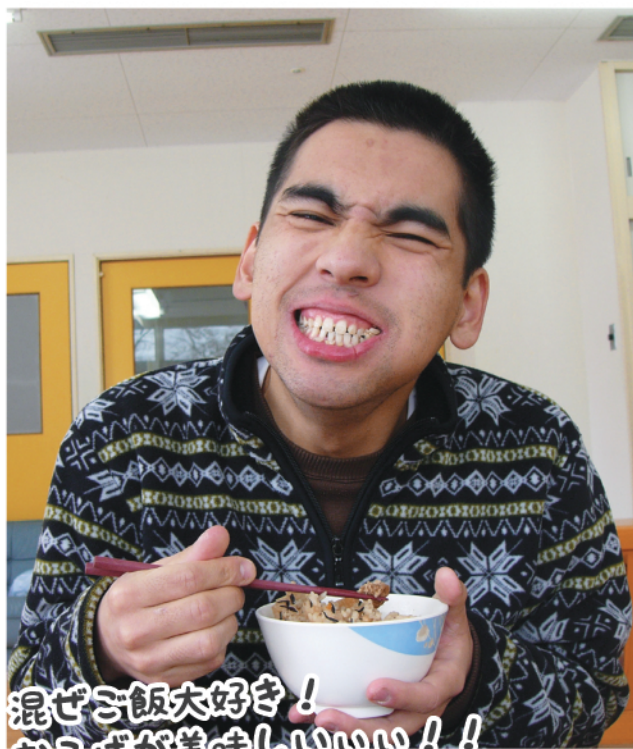
「ゴーヤとれたよ」

足羽更生園では利用者の方と一緒に野菜を育てています。白菜、トマト、じゃがいも…季節の野菜が採れると新鮮なうちに調理して、その日の一品に追加されます。

厨房では美味しく召しあがっていただくために、どのように調理するとよいか話し合います。中でもゴーヤの佃煮はおかわりが出るほどの大人気でした。献立

に加えての一品は大変ですが、利用者の方が愛情をこめて育てた野菜を食べたときの表情はともうれしうで、その気持ちに応えたいという思いです。

また、足羽更生園では月に2回、自治会を行っています。自治会とは利用者の方が生活の中で困ったことや、直してほしいことなど意見を自由に出し合う場です。出た意見は協議し、決まったことを利用者の方にお伝えしています。



混ぜご飯大好き！おこげが美味しい！！

食事面でも

- ・どんぶりを増やしてほしい
- ・ラーメンをもつと食べたい
- ・おやつは饅頭が良い
- ・いろいろな意見が出ます。

栄養士はその意見を参考に栄養面を考えつつ献立を立てます。

利用者の方からのリクエストメニューを聞くと、とてもうれしくなり、喜ばれるものをもつと提供したいという思いにつながっています。

利用者の方の声

・写真付きの献立を見るとワクワクする。食事時間までが楽しみ♪
(40代男性)

・お弁当を開けるのが楽しい。時々外でお弁当食べるよ。
(40代女性)

・味噌汁が美味しいです。おかわりは最後を狙っています。
(20代男性)

※ダシは本がとおと昆布、煮干しからとっており、最後は煮干しの粉が鍋の底に溜まっています。



利用者の方と田端栄養士

栄養士 田端 路代

調理場がピリピリしているのは美味しい料理は作れませんので調理場は常に和やかな雰囲気大切にしています。

利用者の方が夏バテや体調を崩し食が細くなったときは、担当職員と相談しながら厨房皆で意見を出し合い、その方に合った個別の食事を考えています。

大量に食事を作ることは大変ですが、ひと手間を大事にして料理の幅を広げて、家庭的な食事をこれからも提供していきます。

みんなの広場



昔の写真を見ると気持ちが温かくなりますね♪フロアには昔の写真を展示しています。

写真の中には20年以上前の白黒写真も多く、当時を知っている職員が新人職員に思い出話をする場面も見られます。写真を通してのコミュニケーションの場ができています☆

