

[ウエル通信] No.13

2023/4/1

WELL 通信

社会福祉法人
ウエル清光会

ウエルの今を深掘り!

調理師の技術を共有して
全事業所で味の向上を目指す

厨房だより 宙豊中

人生の思い出になる
お食事を

コロナ禍でレクリエーションができない日が続いていましたが、先日

は念入りな感染対策を行った上で、久しぶりに利用者様と一緒におやつを作る「おやつフレク」を楽しみました。春にはお花見弁当を召し上がっていただく予定です。利用者様が最期まで過ごす場



ラップに包んだあんこを丸めもらったり、粉を振るってもらったりと、利用者様と一緒に「田舎饅頭」を作り、蒸し立てを召し上がっていただきました。



①昨年の4月は、お食事をお弁当箱につめてお花見気分を楽しみました ②具材が溶け込んだ「欧風カレー」も人気の一品 ③④「鶏南蛮そば」と「ポトフ」

日々のお食事は、ウエル清光会のブログでも紹介しています。ぜひご覧ください。



美豊苑 大阪府豊中市箕輪2-13-12 TEL.06-6840-7077 〈定員:特養45床/ショートステイ10床〉

「家族に任せたいと思つてもらえる施設

美豊苑は特別養護老人ホームとショートステイを併設しており、お元気な間はショートステイで、介護度が高くなると特養へと、途切れないとケアで利用者様の生活を支えています。また、ケアプランセンターが同じ建物内にあり、介護認定を受けておられない方が急遽ショートステイを利用されたい時には在籍するケアマネージャーとの調整が可能です。施設ご利用中には、施設スタッフと在宅担当ケアマネージャーとの連携がタイムリーに取りやすく、安心してお任せいただけます。

長い方では10年以上ご利用いただいた方もおられ、利用者様と職員との信頼関係も築かれております。利用者様のご主人や奥様、ご友人に後々ご利用いただっこ

声が伝わりにくいため、風除室を利用して「ガラス越し面会」を時間限定で行なっています。直接ご家族の姿を見ると利用者様もうれしそうにされますし、ご家族も安心されています。また、施設内でも季節感を感じ、少しでも楽しい時間を過ごしていただきたいと、職員が手作りでレクリエーションを企画し季節ごとのイベントを行なっています。3月のひなまつりにはひな壇の的當でゲームを作り、皆さんに楽しんでいたきました。お食事にも趣向を凝らし、旅行気分を味わえる「ご当地

私たちが最も大切にしているのは、お看取りの時までその方らしい生活を送つていただくことです。お元気だった頃から新しく入居される方もご家族からご本人の生活歴について詳しくヒアリングし、お一人おひとりの個性を尊重します。例えば、食べる事がお好きな方なら最期までスプーン一杯でもお口で風味を感じていただきたいし、お風呂が好きな方ならできるだけ長くお風呂に入っていたいきたい。お好きな音楽を枕元で流したり、飼っていたペットの写真を飾ったりと、ご自宅でいるようなくつろげる雰囲気を大切に、お看取りの時までその方の人生に伴走します。

ウエルグループ

豊中市

- 清豊苑 [特]
- 利倉清豊苑 [地/デ/グ/小/定]
- 美豊苑 [特/ケ]
- 刀根山美豊苑 [地/デ]
- 輝豊苑 [デ/グ]
- ウエルケアプランセンター

[特]特別養護老人ホーム [地]地域密着型特別養護老人ホーム [デ]デイサービス [グ]グループホーム [小]小規模多機能型居宅介護施設 [ケ]ケアプランセンター [有]有料老人ホーム [定]定期巡回サービス

「家族に任せたいと思つてもらえる施設

トステイを併設しており、お元気な間はショートステイで、介護度が高くなると特養へと、途切れないとケアで利用者様の生活を支えています。また、ケアプランセンターが同じ建物内にあり、介護認定を受けておられない方が急遽ショートステイを利用されたい時には在籍するケアマネージャーとの調整が可能です。施設ご利用中には、施設スタッフと在宅担当ケアマネージャーとの連携がタイムリーに取りやすく、安心してお任せいただけます。

長い方では10年以上ご利用いただいた方もおられ、利用者様と職員との信頼関係も築かれております。利用者様のご主人や奥様、ご友人に後々ご利用いただっこ

とも多く、「家族からも信頼いただいている証と考えています。

施設内での暮らしを楽しんでいただるために

コロナ禍でご家族との面会が難しい日々ですが、オンライン面会では表情や声が伝わりにくいため、風除室を利用して「ガラス越し面会」を時間限定で行なっています。直接ご家族の姿を見ると利用者様もうれしそうにされますし、ご家族も安心されています。また、施設内でも季節感を感じ、少しでも楽しい時間を過ごしていただきたいと、職員が手作りでレクリエーションを企画し季節ごとのイベントを行なっています。3月のひなまつりにはひな壇の的當でゲームを作り、皆さんに楽しんでいたきました。お食事にも趣向を凝らし、旅行気分を味わえる「ご当地

メニュー」や利用者様からの「ご要望にお応えする「リクエストメニュー」、季節行事ごとに目でも楽しめる「イベント食」などをご用意しています。

途切れないと
最期までその方らしい生活を

美豊苑

私たちがお迎えします！

〈管理栄養士〉
田村未伶以

〈生活相談員〉
小森あゆみ

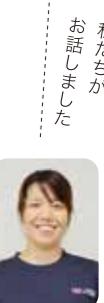


調理師の技術を共有して全事業所で味の向上を目指す

ウエル清光会栄養課では、全ての施設で提供する食事のおいしさを追求し、さまざま取り組みを行なっています。この一年は、レシピを共有して各施設が持つ技術や工夫を学びあうことで味のレベルアップを図りました。この取り組みが、ウエル清光会の独自の表彰制度「第11回ウエル甲子園」で金賞を受賞。多くの気づきや効果を生み出したその内容について、栄養士と調理師にお話を聞きました。



他施設のレシピ通りに調理して味を評価



(上・左から)清豊苑／景村千歳、利倉清豊苑／池上知美、刀根山美豊苑／井平春香(下・左から)宙豊中／小山瑞季、陽光苑／高島久実代、パセム西宮／中尾 学

施設では見たことのない調理法でおいしいと評判です。

中尾：欧風カレーはなかなか普段は出さないメニューですね。いつもと違ったお食事には利用者様も興味を持つて食べていただけるので、レシピ共有で料理のレパートリーが増えたと思います。

景村：中尾さんのいるパセム西宮では、「アジのおろしレモンがけ」のレシピが共有されていましたね。簡単ながらおいしくて、新しい発見ができました。

各施設のレシピ共有が新たな気づきに

Q 取り組み内容について教えてください。

井平：前年度は味の科学的分析を行い、その結果、施設によって味つけに違いや特徴があることが分かりました。これを踏まえ、今年度は「味の向上を目指して part 2」と題して、各施設が得意とするメニューや安定した質を出せるメニューのレシピを共有し、各自で実際に調理をして味の評価を行いました。お互いが持つ技術を共有して全体のレベルアップを図る取り組みです。

景村：ゆくゆくはレシピを集約することで、調理師の知識や経験によって左右されることなく、ウエル全体でよりおいしい食事を安定して提供できる体制を目指しています。

小山：宙豊中では「欧風カレー」のレシピを共有しました。野菜をミキサーにかけて溶け込ませヨーグルトを加えるなど、他の施設で「おいしいレシピ」が生まれるように取り組んでいきたいと思います。

中尾：現在は、提供頻度の高いみそ汁のレシピを各施設から集めているところです。同じみそ汁でも調味料の量が少しずつ違うのです。どのレシピがおいしいかを検討し、統一したレシピを作りたいと考えています。

小山：少し手間をかけてでもおいしいものを作りたい」と思つてもらえると、私たち栄養士もうれしいですね。調理師さんが培ってきた経験や工夫をインプット・アウトプットとして今回も施設間の情報収集を行つて、いつもと違う調理法も積極的に取り入れていきたいですね。

池上：今回提出したレシピに限らず他のレシピも共有し、調理師とも話し合いながら全施設で「おいしいレシピ」が生まれるように取り組んでいきたいと思います。

中尾：確かに私は一ヶ月前に利倉清豊苑に異動しましたが、以前所属していた施設とは作る量や調理方法など、違う点がいくつあると感じています。食材の切り方や大きさ、使用機器の違いをふまえた上で、定番メニューは誰が作っても安定した味が出せるように調理方法の統一が必要ですね。

中尾：レシピを見るだけでは「このひと手間が何のためにあるのか」が分からぬこともあります。時間が経験値の高さに感心しました。調理師として今回の取り組みが良い機会になったので、交流の機会を増やしてほしいと思います。

小山：現場の雰囲気も前向きになつたと感じています。調理師から私たち栄養士に対して「もっと他のやり方もあるのでは」「他の施設に教えにいきたい」という提案が増え、これまで以上に連携を取り合っている姿が見られます。

Q 現在の課題は？

井平：調理後の考察や検討会を通して分かつたことは、同じレシピ、同じ設備で調理しても「設備機器の扱い」や「焼き加減」などによって仕上がりが変わるという点で

調理師の交流を深め技術と知見を広げる

Q 今後の目標は？



他部門の職員からの感想を収集

トできる環境を作つていただきたいです。

井平：技術面は実際に手を動かしてみないと分からぬことが多いので、レシピの共有だけでなく、他施設見学や施設間研修を体制に組み込んでいく予定です。知識と技術の向上ができる環境を整えていただきたいと思います。

高島：特別な取り組みとしてではなく、日頃から調理師同士で交流の機会を持ち、疑問点を相談しあえる機会もあるといいますね。

景村：いろんな人と交流を持つことで、得られる情報も増えるはず。週3回のミーラウンドを通して喫食状態の把握の強化にも努めながら、施設間の技術の差を埋めることでウエル全体の味の向上を目指し、利用者様においしい食事を提供してまいります。