

大洞岐協苑 ソフト食の取り組み

有限会社リンクウッド 鷺見

大洞岐協苑は岐阜市の東に位置する静かな住宅街を通り過ぎた所にあります。

この施設の管理栄養士伊藤さんが取り組まれているソフト食をご紹介します。

調理師はすべて委託業者です。契約当初からソフト食を行っていたのではなく 3 年ほど前から少しずつ取り入れていったそうです。

よく他の施設の方から「委託業者にソフト食をやってもらうにはどうしたらいいですか?」という質問を受けるそうです。「口頭で言うだけでは委託業者でなくても調理師は動きません。自分で作って見せることです。」と伊藤さんはおっしゃいます。「見た目の悪いミキサー食を自分が食べたくないと思えば、相手に食べて頂くのも苦痛ですよね。ソフト食なら色彩も形も美しくできます。どうぞ食べて下さいと自信を持って提供したいという思いがあればできますよ。」と言われました。自分がやって見せた後、取り組んでくれるようになった調理師はその美しくできた献立を是非覚えておきたいと毎回写真を撮っているそうです。写真に取ることで、次回はもっと美しくしたいと色や形にこだわったり、新しい形に挑戦する意欲が湧いてきます。今回 紹介させて頂いた資料に、同じ献立でもパターンがいくつもあるものがありますが、これらが回を重ねて変化した様子になります。

「調理師が今回はどの型を使おうかなと考えている姿を見ると真剣に取り組んでくれていると嬉しくなります。」と伊藤さんが声を弾ませておしゃっていたのが印象に残りました。今後もソフト食の写真等の記録を取り続け、調理師のモチベーションを上げて行かれるようです。

彩りの美しいソフト食 ごはん編



蟹ちらし寿司 普通食



パターン1



パターン2



パターン3



うなぎ丼



パターン1

彩りの美しいソフト食 麺類編 1



冷やし中華 普通食



パターン1



パターン2



パターン3



ラーメン

彩りの美しいソフト食 麺類編 2



月見うどん 普通食



パターン1



にゅうめん 普通食



パターン1

彩りの美しいソフト食 てんぷら編 1



茄子はさみ揚げ 普通食



パターン1



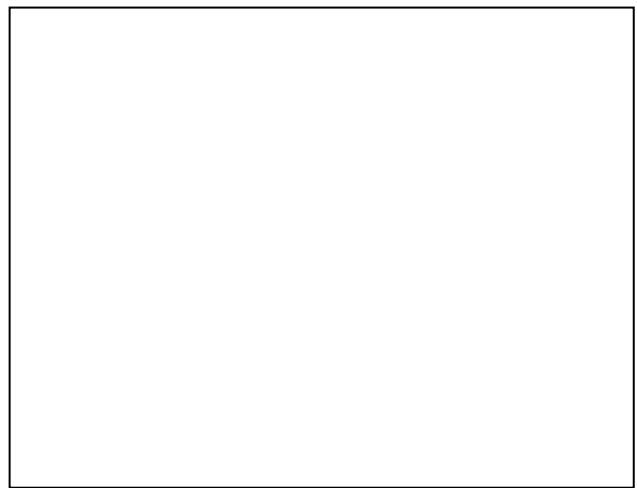
パターン2



パターン3



パターン4



彩りの美しいソフト食 てんぷら編 2



かぼちゃ しそ かき揚げ



パターン1



パターン2



かぼちゃ さつまいも かき揚げ



彩りの美しいソフト食 魚編 1



信州煮 普通食



パターン1



パターン2



パターン3



パターン4



パターン5

彩りの美しいソフト食 魚編 2



魚金山寺焼 普通食



魚ホイル焼 普通食



パターン1



パターン2

彩りの美しいソフト食 魚編 3



魚ムニエルしば漬けソース 普通食



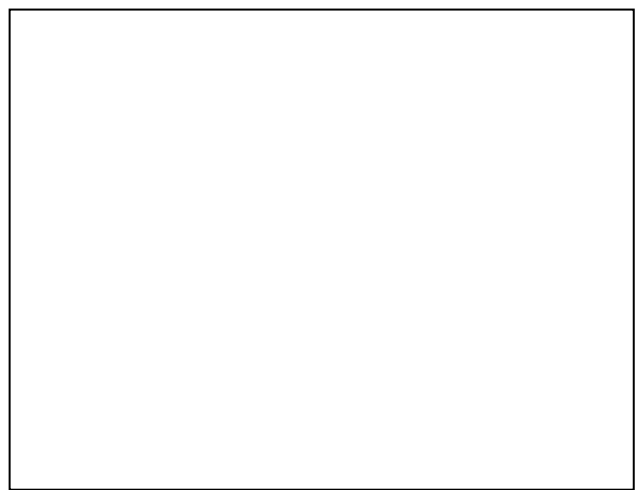
エビフライ 普通食



パターン1



パターン2



彩りの美しいソフト食 魚編 4



むつのマスタード焼 普通食



パターン1



パターン2



鮎の甘露煮



むつのマスタード焼 普通食



パターン1

彩りの美しいソフト食 肉編 1



月見味噌カツ 普通食



しゃぶしゃぶ 1 普通食



しゃぶしゃぶ 2 普通食



彩りの美しいソフト食 肉編 2



ミートローフ 普通食



パターン1



パターン2



パターン3



スペアリブ煮 普通食



彩りの美しいソフト食 肉編 3



スペアリブ 普通食



しゃぶしゃぶ もやし きゅうり トマト



パターン1



ヒレステーキ



パターン1