

# 厨房便り

令和4年 4月 no.53



## 《心からのおもてなし》

＝ひと手間かけて、愛情と真心がおもてなし＝

若草も萌えだし、桜の花も咲きそろい心踊る時期になりました。又、日々の気温や気候の変化にとまどいも感じられます。

そして何より未だ衰えをしらず、変異を繰り返しながら襲ってくる新型コロナウイルスにも心悩まされています。2月の感染症対応中は、ご家族のみなさまにも大変ご心配をおかけしました。

これからは今回学んだことを活かし、より一層感染症対策を徹底して業務を行います。

厨房職員としてできることは、いつでも「家族の心」で食事を作り、一人ひとりに合わせて提供させていただくことです。そのために日々笑顔で勤めています。



ミント畑

今年も桜がきれいに咲きました↑

## 〈介護食を作るにあたって〉

介護食を作るにあたり、安心安全はもとより食べる人の食べる力に合わせ、どのように提供したら食べやすいか、食べてもらえるかを考え、日々業務を行っています。

食べ物を認知し、口へ送り込み、咀嚼、嚥下といった食事に関わる機能を一人ひとりの入居者ごとに介護職員、看護職員、ケアマネージャー、管理栄養士が見極め、食事形態を検討し、私たち調理員が形態に応じて食べやすい工夫をした食事を作ります。

### ◎「食べる」ための必須アイテム◎

**黒糖:** 食事の前に少量口にする事で唾液を分泌し、食欲を促進します。お茶が苦手な方も黒砂糖があると水分補給がスムーズになります。

**果実調味料:** 主原料はぶどう果汁。

肉や魚を漬け込むことで、ジューシーでやわらかな仕上がりになります。

**酵素入りゼリー食の素:** べたつきの原因であるでんぷんを分解する酵素が入っておりで主にミキサー粥に使用します。ゼリー状にする事で飲み込みやすくなります。

**とろみ剤:** 様々な液状食品にとろみをつけ、むせ込みを防ぎ、誤嚥を防止します。

※上記のようなアイテムの使用量をマニュアル化し、どの職員が作っても同じ仕上がりになるようにしています。



## 《行事食中止》

毎年、2月、3月に行ってきました、「節分」や「ひな祭り」などの行事食は新型コロナウイルス影響により中止せざるをえなくなりました。利用者や入居者の方々も楽しみにされていた事でしょう。私たちも腕をふるえず残念です。4月は春の食材を使用したメニューや2月に実施できなかった巻き寿司の提供を予定しています。



## 《技能実習生奮闘記》



1. 今後は何を目標にしますか？
2. はまかせ園はどうですか？
3. 目標を達成するには何をしますか？

1. 日本語と調理を覚える。
2. 働きやすく、他の職員の方もやさしいです。
3. とにかく勉強します。 HA さん

1. もっと色々な料理が作りたい。
2. 良い所ですが、生活が不便です。
3. 日本語を早く覚えたい。 HO さん

## 〈新人職員紹介〉

K さん

さつま町出身

4月から入職しました、Kです。

毎日覚えることが多く、大変な日が続いていますが、一日でも早く慣れるように頑張ります。よろしくお願ひします。

