

ミキサー食を見つめ直して

長崎県 恵仁荘
調理師 本山 友紀

はじめに

食事形態の多様化

- 常食
- 刻み
- 軟菜
- ソフト
- ゼリー
- ミキサー



・ミキサー食は全体の一割
・常食優先の視点



全ての方に美味しく食べて
頂きたい



ミキサー食の改善点を厨房
全体で思案した。

常食の展開調理の課題

(展開調理)

常食
献立



ミキサー食

(従来のミキサー食)

- ・出汁などを用いて希釈
- ・ミキサーで液体状

- ・栄養価の低下
- ・味が薄まる
- ・魚料理などの臭み



食材によっては残渣が多い

(献立)

食材の選定・献立の作成

食材の選定

- ・残渣が多い食材(ひき肉・蒟蒻・蓮根・筍等)
- ・調味しにくい食材(青魚等)
- ・熱処理をしない食材(生野菜等)

臭み・繊維

献立作成

- ・出来上がりを想像
- ・料理自体に適度な水分を持つ
- ・攪拌しても味の変化が少ない

洋食) 煮込み料理・
ポタージュ
和食) 煮物・卵とじ

栄養価・味付け・残渣の減少



安定したミキサー食

(調理)

作業工程の見直し・確立

他の食事形態と並行しての調理は時間的に困難

直前調理では確立に至らなかった

常食等の調理工程の工夫

真空調理機導入

常食の真空調理

時間の確保

(計画調理)

時間管理を行い、比較的余裕がある時間帯に、ミキサー食の調理日を設け、一度の調理で10品前後の品数を計画生産できるようになった。

保存

ミキサー



ブラストチラー

急速冷凍



真空調理機

脱気・シールング



冷凍保存



提供

スチームコンベクション
オーブン

再加熱



一人一人に合わせた
ゲル化剤の調整のみ
で提供可能

(提供)

献立の掲示

(課題)

- ・献立を見た目だけでは判断できない
- ・何を食べているのかを知ってほしい
- ・ご利用者、ご家族から尋ねられた際
困る(看・介護からの意見多数)



(実際の献立)

	11月1日 (金)
朝食	・麩の卵とじ ・さつま芋レモン煮 ・吸物
昼食	・帆立クリーム煮 ・ブロッコリー炒め ・人参ポタージュ
夕食	・肉じゃが ・ひじき五目煮 ・呉汁

(実施後)

- ・ご家族も献立に目を向けられるようになった
- ・ご利用者、ご家族への献立の説明ができるようになった
- ・食事介助の際、声かけがしやすくなった
- ・ご利用者の好みの順番にお皿に手が伸びるようになった

(提供)

食器の変更

カップで提供していた



献立に見合った食器での提供

- ・食器の方が見栄えが良い
- ・調理職員の意識の向上
- ・献立に合わせた食器の選択
- ・適時適温での提供
- ・ゼリー食の型取りなどの工夫



継続する事で、視覚的楽しみや意欲の向上

考察・まとめ

従来の展開調理ではなく献立から調理工程までを見直し「美味しく食べて頂く」という思いが達成できた。

またこの取組みにより調理職員の意識改革にも繋がったソフト面を重視しながらもハード面も充実

今後の課題

色合いが類似した副菜は判断しにくい

今回の反省点

作り手優先になっていたこと
ご利用者の立場に立った食事づくりができるよう努めたい



最後に

日々の業務の中で
ご利用者から感謝の言葉をいただいた時、
この仕事(調理師)につけた喜びを感じます。

今、とても楽しみながら仕事をすることができ
充実した毎日です。

この思いを胸に次世代の担い手の一人として
携わっていきたいと思います。

A close-up photograph of a white ceramic bowl with a ribbed rim. The bowl contains a vibrant red soup, likely a tomato-based soup, garnished with a small sprig of fresh green herbs. A light green, creamy sauce is drizzled in several places around the edge of the bowl. In the background, another white bowl containing a green soup with white swirls is partially visible. The text "ご清聴ありがとうございました" is overlaid in the center of the image in a stylized, glowing orange font.

ご清聴ありがとうございました