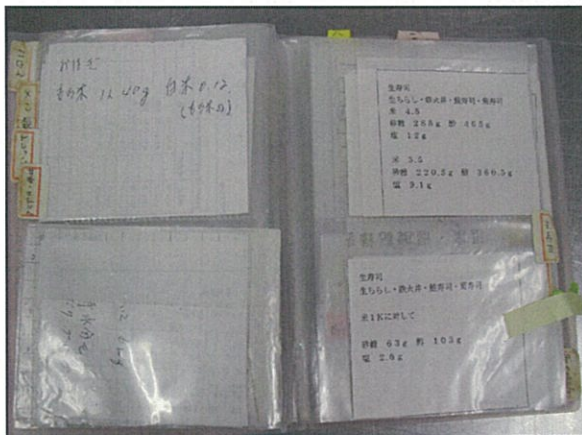


**慈恵園伝統の味を伝える**  
～新人調理員から学んだこと～  
栄養係 管理栄養士 村上由佳

**慈恵園の食事は**  
**食事は生活の楽しみ**  
**生きる事**  
**口から食べる事で元気に**



**伝統の味にこだわる理由**  
• 伝統の味  
～先輩が研究を重ねてできた味～  
• 栄養係みんなが同じ伝統の味を作ることができるようになることが大切  
**おいしい料理は、伝統の味**

## 栄養係の調理員

・人数 正職員:6名 臨時職員:1名  
パート:5名

・うち かざぐるま(20食+5食)調理員:  
出家調理員  
デイ(28食)調理員:亀田調理員  
ほほえみ・ふるさと(12食+8食)調理員:  
工藤調理員  
栄養事務:大野調理員

デイサービス専属～亀田調理員～

『違うデイの食事を食べてごらん。あつちの方がおいしいから・・・』

**温かいできたてのものが  
作れるように。**

**味付けは、お客様好みに。**

## お客様より



**私の顔を  
見に来て!**

**家庭的な料理。**

**月曜も行事食出して!**



## デイサービス調理を経験して・・・

- ・楽しい行事予定を継続できていない
- ・1品料理の質  
⇒計画性がない

**1品料理は  
お客様の食べたい旬の物を!**

## ほほえみ・ふるさと専属



## ほほえみ・ふるさと調理を経験して・・・

**お客様を知ることが  
できなかった・・・**

**関わることの大切さ  
楽しさを伝えていない**

## 栄養係新人研修

- 月1回実施
- メンバー 川邊施設長、亀田調理員  
工藤調理員、村上栄養士
- 毎月の課題
- 試食会  
～胡麻和え、のりぴたし、煮物、  
酢味噌和え～

## 新人振り返りから・・・



慈恵園の味が伝わっていない

## 新人振り返り

•3/17 かざぐるまでお食事会

### •目的

新人研修を行い、1年が経過する。その中で、慈恵園の伝統の味の勉強を行ってきた。その中で成長をリーダーやサブに見てもらい、振り返りを行う。



亀田調理員



工藤調理員



見た目もおいしく

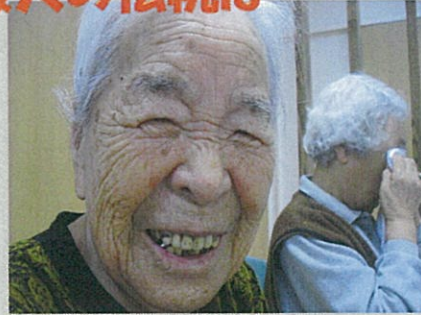
### 1年を振り返り・・・

- 教えていない事がたくさんある。
- 1年で伝統の味は作れない。

**調理員は伝統の味を  
作ることができる人**

**積み重ねを続けていく**

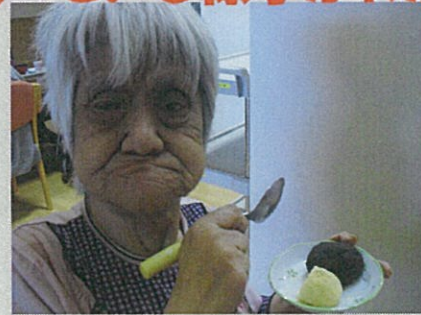
### 最大の伝統は



### お客様の顔がわかる



### 食べている様子わかる

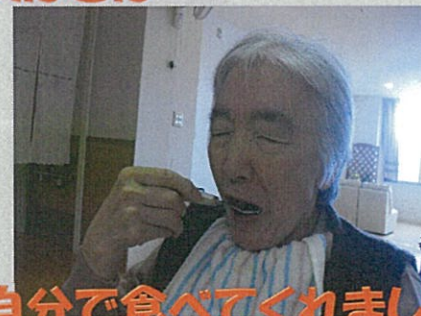


### やわらか食やテリーヌ食が



**生まれました。**

### おはぎは・・・



**自分で食べてくれました。**

