

栄養係調理実習について 栄養係
リーダー 米田美佳

日々の調理の中で

- ・やわらか食のレパートリーが増えていない
新しい発見がない
- ・テリーヌ食の試作ができていない

日々の調理の中で

- ・お客様が食べている様子を見に行っていない
- ・調理員間で一緒に作る喜びがない

料理への愛情が欠けているのでは...

調理実習の目的

- ①やわらか食、テリーヌ食の開発
- ②伝統の味を伝え確認
- ③チームワークでリーダーの自覚を持つ

チームワークを作るため

チーム

- ・チーム1 米田、大辻、木村、下家
- ・チーム2 伊藤、亀田、桂田、渡辺
- ・チーム3 高田、工藤、安原

日程

- ・1回目 12月5日
- ・2回目 12月12日
- ・3回目 12月17日

チーム 1

献立名

テリーヌ食

- ①しのだ巻煮
- ②いなり寿司

やわらか食

わらび炒め煮





試食会をして

しのだ巻煮・・・作る工程が実用化できない

いなり寿司・・・ブrikサーに掛けたものおいしい→試食

わらび炒め煮・・・わらびは時間をかけることでやわらかくなる
食材の色がしっかりときれいに残る
味が濃く感じる



今のテリーヌ食 液状のミキサー食



**食材一つ一つがわかると
食べる意欲がわいてくる**

**キャベツの炒め煮
～やわらか食～**

キャベツ・・・1×2
人参・・・1×2 短冊切り
むきえび・・・細かくきざむ
油揚げ・・・細かくきざむ

<試食会より>
・人参が固かった
・味が濃かった



調理実習から取り入れることができた

チーム 3

献立名
テリーヌ食
鮭の酒蒸し
付け合せ ・キャベツ・人参
やわらか食
白菜と肉団子の煮込み



**第1回目
鮭の酒蒸し
～テリーヌ食～**

**白菜と肉団子の煮込み
～やわらか食～**



**第2回目
鮭の酒蒸し
～テリーヌ食～**



**白菜と肉団子の煮物
～やわらか食～**

白菜・・・千切り
人参・・・千切り
肉団子・・・鶏ひき肉使用
卵黄と卵白はメレンゲ入れ
揚げたものと煮たもの



試食をして

チーム3

鮭の酒蒸し 鮭の味はするが、舌に残る

付け合せ ブリクサーの使用で、食材の味が濃く感じる
(キャベツ・人参)

白菜と

肉団子の煮込み . . . 肉団子が、もう少しやわらかい方が良いのでは？
野菜はやわらかくて良い

わかったこと、今後の課題

- ・やわらか食を作る際は、工夫が必要
- ・調理員間で調理実習に対するの気持ちに温度差がある
- ・調理実習後の取り組みが継続できていない
- ・リーダーとしての役割
→他グループの実習内容が把握できなかった。

まとめ

- ・計画を立てて、調理に取り組む
⇒**やわらか食**：レパートリーを増やす
テリーヌ食：普通食に近い形を目指す
- ・作ったものがどのように食べられているのか見に行く
- ・冷めたものはおいしくない。
おいしいものは、できたての食事である。

さいごに・・・試食お願いいたします



今まで作っていた
ミキサー食の
いなり寿司です。

ご清聴ありがとうございました。