



河村一美の調理室だより

「一」から任された サービスの準備

デイサービスで昼食を作り仕事に就いて半年になります。私は学校給食、大小の社員食堂の調理員としてその現場をつぶさに見、その場にあつた食事作りを経験してきました。パートナーの彼女もパート内のファーストフード店で忙しさを充分に体験したキャリアの持ち主です。私と彼女は勿論主婦。家では家族のために食事を作るベテラン主婦でもある訳ですが、この二人が利用者二十五名の食事作りを任せられたのです。二人とも老人食・病人食はまったくの素人でした。

なにもかもが新しい施設でしたので私たち二人、手探りの状態でさまざまな厨房用品を揃えました。すべて業務用の巨大な品々です。

二槽と一槽に分かれたシンク、冷凍冷蔵庫、それとは別に専用の冷凍庫、ガスレンジ・電子レンジ・滅菌食器乾燥機、一度に三十枚の電気釜、調理台、配膳台：魚が焼けるオーブン、三升炊きのガス釜、五合炊きの電気釜、調理台、配膳台：

ケアマネージャー、ヘルパー、看護師に相談、他の施設からレシピ集を借り応用、工夫を繰り返し、開所十日前からはセンター内の人たちに試食を頼み、味やメニューのチェック。さまざまなかつて、観点から意見を聞き受け止め、ようやく開所日、明るい笑顔で『おいしいもの』を食べて頂くことができました。

献立は私たち一人の調理員が知恵をしぼって立てま

一日はまず、利用者さんにお番茶でゆっくりして頂くことから始まります。落ち着いたところを、看護師が血圧、体温、脈拍測定で体調を調べます。ヘルパーはこの家族の伝言を調理室に指示。その指示に基き、調理台に食材が並べられ、常食の方、おかゆ、刻み食、ペースト食とチェックしながら調理に入るわけです。

例えば、利用者十八名のとある日のメニュー。おかゆ二名、刻み食六名、ペースト一名、カロリー制限一名、わかめ・山菜のだめな方一名、肉のだめな方二名、入れ歯の方二名、飲み込みの悪い方一名……という具合に細かく指示が来ます。

ほう、鶏肉はさらに細かく刻みます。ベーストはミキサーとすり鉢を使いトロミ張の空気が調理室にみなぎります。とにかく間違いが確かめて手渡すのです。緊張の空気が調理室にみなぎります。とにかく間違いかってはならないのですから。

必死で作っている間にも用はいろいろとあります。お茶・お湯の補給、湯のみの洗浄、そして、トコトコと調理室をのぞかれる利用者さんの相手もします。

これは嬉しいことです。「なに、好きですか？」「おいしいもの作りますね。」「うん。」孫ののような若いヘルパーに促されて席へ戻られるのですが、女性の場合、かつてはご自分も台所の主役であつたはずです。痴呆が少しある方でも、もしかしたらまな板をたたく音に少し

でも関心を持たれるかもしれません、と私は包丁を殊更強くたたくことがあります。私も将来……と思つてしまふからです。

とにかく刻みはとにかく刻む。ス

バゲティは始めから全員刻んでおきますが、コロッケを刻み、太刀魚を刻み、ご

終わったお皿を置き、最後に温かい味噌汁をつけ、ご飯を盛ります。ご飯はばかりを傍らに置いて、その方に合った量をお茶碗に入れます。その頃になると、お風呂が終わりさっぱりとした利用者の方々はテレビを見ながら食事を待ち、エプロン姿になつたヘルパーが配るおしおりで手拭きします。適度に温められたおし

間用にはコーヒーカップにおやつの容器と工夫を凝らしました。

さて、いよいよ調理。

私たち一人、というより

このデイサービスセンターの考え方として、とにかく『おいしく食べて頂く』ことを第一にしています。

「このデイサービスは、食事が一番のメインなのですからお願ひしますよ」とセンター長に言われ、正直なところプレッシャーに感じ、それからは猛勉強でした。

赤飯を作り喜ばれました。そんな献立をもとに調理室は毎朝活気づくのです。

てていく訳です。勿論、天ぷらやフライ等の揚げ物やハンバーグ、時には焼肉もします。

うどん、おそば、カレー、おにぎり、混ぜご飯、巻き寿し、いなり寿し、ちらし、サンドイッチなど目先を変え、お正月三が日などはお色とり良く、カロリーはなべく少なく、という具合に三百六十五日の献立を立

食事はデイサービスの命

特集2

象印ベビー(株)
ヘルスバッグライトミニ W

重さ三・七kg、手軽でコンパクトに折りたため、持ち運びや収納がラクラク。秋の陽だまりの中を行くお散歩のおともに! (定価一九八〇〇円)

あなたが世界が
ひろがる
シルバーかー



水分にとろみをつけると「むせ」

の予防になります

に促されて席へ戻られるのですが、女性の場合、かつてはご自分も台所の主役であつたはずです。痴呆が少しもある方でも、もしかしたらまな板をたたく音に少し

でも関心を持たれるかもしれません、と私は包丁を殊更強くたたくことがあります。私も将来……と思つてしまふからです。

とにかく刻みはとにかく刻む。ス

バゲティは始めから全員刻んでおきますが、コロッケを刻み、太刀魚を刻み、ご

終わったお皿を置き、最後に温かい味噌汁をつけ、ご飯を盛ります。ご飯はばかりを傍らに置いて、その方に合った量をお茶碗に入れます。その頃になると、お風呂が終わりさっぱりとした利用者の方々はテレビを見ながら食事を待ち、エプロン姿になつたヘルパーが配るおしおりで手拭きします。適度に温められたおし

