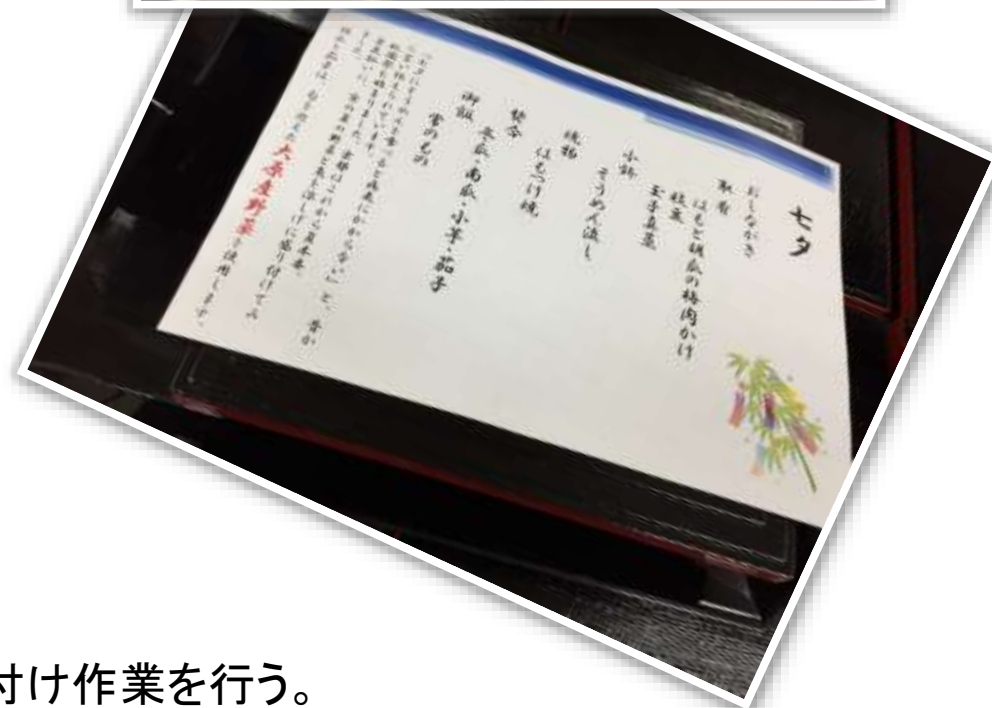


## ライフピア八瀬大原1番館・おおはら雅の郷視察報告

### 実施概要

- 日時:2015年7月5日(日) 11時50分~13時
- 施設名:ライフピア八瀬大原1番館・おおはら雅の郷
- 所在地:京都市左京区
- 視察:的場 輝佳(関西福祉科大学 客員教授)  
石高 晃二  
(神戸国際調理製菓専門学校 専任講師)
- 報告者:石高 晃二



### 内容

おおはら雅の郷にて仕込まれた物を切り出し、盛り付け作業を行う。  
流しそうめん等はライフピア八瀬1番館で仕込んだ物を使用。  
両施設共、地産地消にこだわり地物野菜を使用している。当日は、胡瓜と茄子が地物であった。  
事前に試作、試食を行い、流しそうめんに苦労した。そうめんを一度ペーストにしたものをディスペンサーで流す作業を予定していたが、細くそうめん状に流す事が難しかった。  
鯛は開いた状態のものを納品し、骨切りを行いペーストに仕上げた。  
楓、笹は次亜塩素酸で洗浄・消毒していた。





## 利用者の反応

### <八瀬大原1番館>

見た目の美しさがあり、普段と比べ食べる進行度が良かった。以前データで拝見した通り、見た目、配色の美しさがあった。

流しそうめんはゼラチンを使用しており、喉ごしが良かった。

胡瓜は風味と共に色よく仕上がっていた。

全体の盛り付けのレベルが高く、利用者はもちろん、作り手も楽しみながら盛り付け作業ができた。モチベーションが上がった。

### <おおはら雅の郷>

利用者(107歳)の健康に工夫されていた家族からも満足の声があった。

事前にメニュー等、宣伝されており、期待感があった。



## 今後の反省点

炊き合わせの大きさが少し大きく感じられた。

炊き合わせの食材それぞれの味付けのバランスに工夫が必要。

(味付けの濃い物、薄い物の差が大きく感じる)

全体的に味付けが濃く感じられたので、完食するまでに飽きられてしまう。

枝豆が直置きだったので分かりにくかったように思えた。

