

茶山のさと視察報告

実施概要

- 日 時: 2015年7月7日(火) 11時50分~13時
- 施設名: 茶山のさと
- 所在地: 京都市左京区
- 視 察: 園部晋吾(山ばな平八茶屋 若主人)



(京都新聞2015年7月8日掲載記事より)

内 容

左京区の介護老人保健施設「茶山のさと」では七夕にちなんだ松花堂弁当が昼食に出された。管理栄養士や医師らで作る「京滋摂食・嚥下を考える会」とNPO法人「日本料理アカデミー」の料理人が協力して「鱧(はも)つけ焼」「そうめん流し」など10種類を考え、今月5~7日に茶山のさとを含む府内の6施設で提供した。

ハモは焼いた後に皮と身を分けてミキサーにかけ、別々に固めて調理。焼きハモらしい香ばしさを出すため表面をあぶって仕上げた。普段より食が進む利用者も多く、「おいしい」と何度もなすきながら食べる人も。施設調理師の辻秀治さんは「食が進むのは介護に携わる者にとってもうれしくて励みになる」と喜んだ。

(京都新聞2015年7月8日掲載記事より)

