

おおやけの里・愛生会山科病院視察報告

実施概要

- 日時:2015年7月7日(火) 11時50分~13時
- 施設名:おおやけの里・愛生会山科病院
- 所在地:京都市山科区
- 視察及び報告者:辰馬 雅子(京料理せんしょう 女将)



内容

<おおやけの里>

10食のL3食作成。別室を用意され、盛り付け作業。

それぞれを担当者がつき 試作も繰り返し努力されて完成に導かれたことがよくわかる。

流しそうめんに関しては、皆同じ課題で苦労されていた。絞り袋でうどんペーストを流し、バット缶にゼリーを流し固めて制作されていた。

切り分けるときに崩れやすく、苦労されていたが形よくまとまっていたと思う。鱧は納品時に開いたものを仕入れ、下処理し蒸しあげ皮をはぎ、カッターで丁寧に粉碎し、あとさらに裏ごししたものを使った。鮎雑炊はおかゆゼリーの上に、身・皮の部分のペーストを散らし、大葉ジュレをそえた。

楓、笹は次亜塩素酸で洗浄・消毒していた。



<愛生会山科病院>

15食のL3食作成。

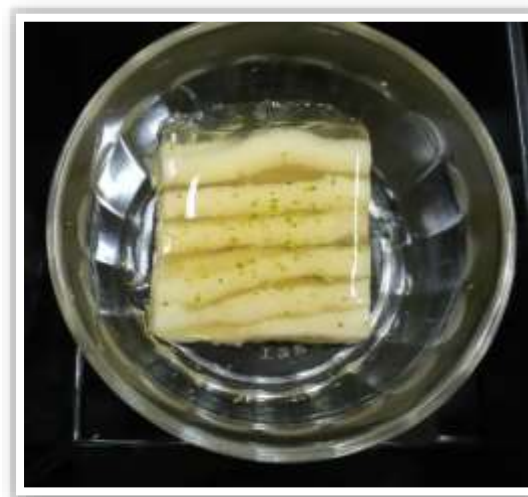
時間的に遅くなり、食べられているところをまわった。

雨がきつく、機嫌が悪い方もおられたが、きれいに完食されている方も多かった。

試食もさせていただいたが、味付けも整っており食べやすい。鮎雑炊がおかゆが固まりやすいので我々の趣意を組んで、2層に鮎ゼリーをはさみこんでいるところが嬉しかった。



- ◆ おおやけの里
そうめんは絞り袋でバット缶に流し込み
固め、切り分けたやり方



- ◆ 愛生会山科病院
そうめんゼリー板状に作り、流し缶であげ、
細かくそば打ちの要領できり折りたたみ
ながら盛り込む



利用者の反応

見た目の美しさ、味の変化に不思議そうな顔をされたり、興味を持っておられる様子
がうかがわれた。

今後の反省点

梅肉の鞍掛けの加減、炊き合わせの大きさなど、指導不足の部分に気付き、今後の反省点と
したい。
同じスプーンで梅肉のついたもので他の食材を食べられ、「皆すっぱいな・・・」と言われていた。
ひとつのスプーンですべて食されることを考えた 配慮をすべきであったと気付いた。
(特にペーストなので一般食よりスプーンにまとわりつきやすい・味が混在する可能性が高い)

