

# 5-2

演題	常盤台にミシュランシェフ来たる！
副題	～みんなで中華を楽しむ事をめざして～

イベント食
ソフト食

法人名	社会福祉法人 育明会
施設名	レジデンシャル常盤台

発表者名 (職種)	鈴木 秀一 介護職員
共同発表者	柳沢 愛美
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	

都道府県	神奈川県
住所	横浜市保土ヶ谷区常盤台 74-7
TEL	045-348-8001
FAX	045-348-8002
メールアドレス	info-tokiwadai@ikumeikai.net
URL	

今回の発表施設 またはサービスの 概要	平成 23 年 4 月開設、令和 3 年 4 月に増設し新棟併せ本入居 160 床ショートステイ 20 床のユニット型特養です。開設当初より「リスペクトケア」を合言葉に、最期まで「その人がその人らしく」過ごして頂ける様、寄り添ったケアに取り組んでいます。
---------------------------	---

## 研究の目的、PR ポイント

施設での人気行事「中華バイキング」  
今回はミシュランシェフをお招きして、例年以上の本格中華をご利用者の皆さまに楽しんでいただきました。

## 取り組んだ課題

- ・ご利用者に食事を楽しんで頂くべく、季節や年間行事に合わせたイベント食を企画する中、とある施設関係者が金沢に行った際に訪れた中華料理のミシュランシェフとの出会いをきっかけに本格的な中華料理を施設でも再現できるための取り組みを行う事となった
- ・ソフト食も見栄えや味付け、盛り付けを工夫し常食に近づけることを目標とした。

## 具体的な取り組み

- ・シェフとの意見交換重ねた結果、シェフの調理パフォーマンスを取り入れた中華バイキング形式で行う事とした。
- ・施設の中に「常盤台飯店」を演出する会場作りを行った。
- ・食事のメニューにも工夫を凝らし調理方法や盛り付け方に力を入れ準備を行った。  
<食事のメニュー>  
棒棒鶏サラダ  
ラーメン  
※炒飯  
北京ダック  
※海鮮おこげ  
点心(焼売・春巻き 2 種)  
杏仁豆腐・マンゴープリン  
※印はパフォーマンス入り

## 活動の成果と評価

- ・依然として終息が見えないコロナ禍の中でもイベント食・食事会を通してご利用者に非日常や季節感を味わって頂くことでご利用者の笑顔をたくさん引き出す事が出来た。
- ・当日、対応する職員はチャイナドレス等を着用す

る事で雰囲気作りに務めた事もありご利用者の方々も笑顔で楽しんでいた。

- ・メニューも「海鮮おこげ」のような本格的な中華料理から目の前で盛り付ける「ラーメン」等々、普段食べる事の出来ないお料理の数々を堪能されていた。

## 今後の課題

施設で暮らしているご利用者も職員の思いと行動によって、非日常的な食事を楽しめる機会を作り、形にすることが出来た。しかし、委員のみでの開催は出来ない為、多職種の職員と連携を取り、職員同士の連携不足や経験不足にならない様、事前に細かいところも確認し合い、よりご利用者が満足されるイベント食にしていくように務めたい。