

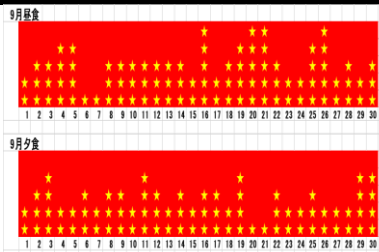
演題名	「目でもおいしい食事の提供」～目指せ5つ星～		
施設名	ライフケアガーデン湘南	発表者(職種)	田村 絵里 (営業)
活動の種類	質・安全・能率・CS・モラル・コスト	取り組み種別	問題解決型・課題達成型
改善しようとした問題 課題	過去2回の活動から、食事満足の第一歩は配膳された食事を目で見て「おいそう」「食べたい」と感じて頂ける事が大切だと認識した。現状の食事は目で感じる「おいさ」にこだわった献立・調理・盛り付けがされているのだろうかと疑問に感じ「目でもおいしい食事の提供」を課題にした。		
改善の指標とその目標値	(指標) 調理方法「焼き物」・「揚げ物」・「食器使い」 (目標値) 食事の第一印象を5つ星で評価 1つ星・2つ星を減らす		
実施した対策	「焼き物」基本調理温度・時間の設定。加熱場所のローテーション方法の統一。献立ごとの工夫。 「揚げ物」しっかり油で揚げる。軟菜食や歯茎を使って召し上がられる方には、調理後ラップを2重にし余熱の水蒸気でしっとりさせる。「食器」料理を各種食器に盛り付けし比較する。		
改善指標の対策実施前後の変化	(実施前) 食事に彩りを感じられない。「焼き物」「揚げ物」も調理後「白」に仕上がっていた (実施後) 食事の彩りを考慮し調理後の「焼き物」「揚げ物」に食欲を増進させる彩ができた		
チームの名称	食事委員会	リーダー名(職種)	神 裕之 (調理師)
		チームの人数	7 名
活動状況	平成 26年8月～12月	平均会合時間	60 分
	会合回数	8 回	平均会合出席率

【現状把握】

食事第一印象を5段階評価

評価基準	5つ星 「おお～!!」
	4つ星 一瞬「おっ!」
	3つ星 「こんなもんかな」
	2つ星 「別に」
	1つ星 「えっ?」

9月 評価結果
昼食・夕食



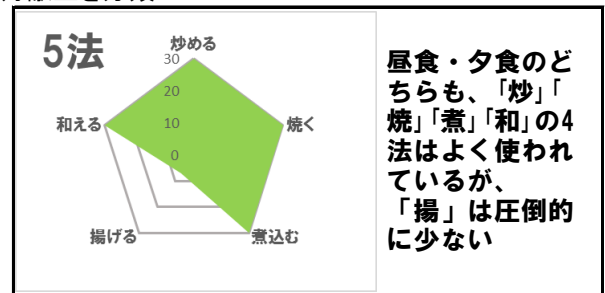
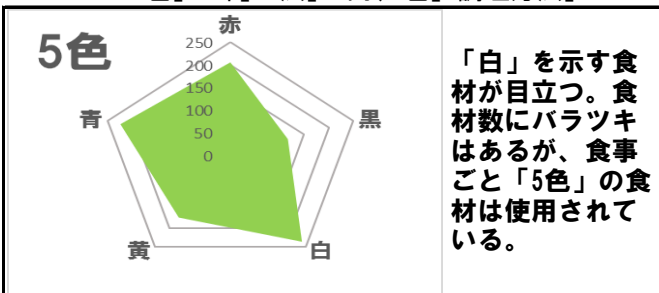
9月評価結果集計

★★	別に...	20回/60回
★		
えっ?		4回/60回

【課題の明確化】

「目でもおいしい」を数値化する為、日本料理の定式である

「5色」「5味」「5法」の内、「色」「調理方法」について9月献立を分類



9月の食事写真を見ると食事に彩りを感じない

食器の白が目立つ



「食材の色」「調理方法」「食器の色」これらの結果を踏まえて、9月の見た目の評価1つ星・2つ星についての考察

食材の色については、「5色」を使用している。「5法」については、「焼き」「揚げ」の調理方法が多い。写真で確認すると、「焼き」「揚げ」の両調理法とも「白く」仕上がっている。もともと「白」の食材も多く、食器も「白」を使用し、調理した後の料理も「白く」仕上がっている為、彩りを感じない。これらの結果より特定項目を「焼き物」「揚げ物」「食器使い」とした。

【ギャップシート】

	特定項目	ありたい姿	現在の姿	ギャップ	攻めどころ
特定	フ 食生活の 楽しみ 貝 ・	そこそこのレベルではない食事の提供・メリハリやエンターテインメント性のある食事の提供	単調な献立		
取り組み	目でも 味わう食事	配膳すると「おおっ〜！！」と感嘆の声が聞こえる食事の提供	無言で配膳を待つ		
特定を実現させる項目	焼き物	程よい焦げ目があり、香ばしさも味わえる	ちゃんと焼けているのか不安。 ちょっと生臭い	調理による硬さやパサツキを心配して焼き物の香ばしさが無い調理方法	香ばしさを感じるまで焼いても硬さも・パサツキも、感じさせない焼き物の提供
	揚げ物	きつね色に揚がっておいしそう	いまから調理するの？	柔らかさを追求するあまり、おいしく調理できていない	きつね色に調理しても歯茎に優しい揚げ物の提供
	食器	おいしさを演出する効果的な食器使い	食器の演出効果がない	食器もおいしさを感じさせる道具の一つと考えていない	調理した食材をおいしそうに盛り付けられる食器の選択

【目標設定】

昼食・夕食 9月の評価	★	★★	★★★	★★★★	★★★★★
	4	20	23	9	4

11月からの評価

目標数値	★	★★
	0	10以下

目標は、11月からの評価は、「1つ星を0」「2つ星を10以下」。本来なら「5つ星」を増やすことを目標とするが、食生活にメリハリは必要と考え、普通の日もあれば、「あっ！！」と思わせる日もある。でも、1つ星・2つ星はないでしょう・・・

【対策立案】

特定項目	攻めどころ	対策立案	成功へのシナリオ
特定を実現させる項目	焼き物	基本調理温度の設定 焼き時間の設定 4方向へのバットローテーション(前後・左右)	「塩焼き」表面にお酒を振りパサツキを防ぐ。「照り焼き」ローテーション回数を増やす
	揚げ物	パン粉焼きにせず、油で揚げきつね色に仕上げる	歯茎に刺激を感じる方には、調理後ラップを2重にかけ余熱の水蒸気でしっとりさせる
	食器	調理した食材をおいしそうに盛り付けられる食器の選択	同じ献立を別々の器に盛り付け比較写真を撮り、おいしさの見える化する

【効果の確認】

目標達成

昼食・夕食 11月の評価	★	★★
	0	8

ホーム長のつぶやきとして、ブログにアップされる献立が増え、外部に食事をアピールする機会が増えた。
どうしたらおいしさを表現できるのか、栄養士と調理師との意見交換が活発になる。

【標準化と管理の定着】

標準化として、写真を撮り続け、評価を繰り返す。ご入居者の感想のひとつ「懐かしい味」とのコメントから、管理として、おいしいと感じる指標を増やしていける様に食事委員会で検討する。

【反省と今後の課題】

5つ星だった献立も、いつかは3つ星になってしまふことを継続している評価から感じる。満足に終わりが無いことを示していると考え。これからは、多面的に「おいしい」を追求し続ける。