

介護老人保健施設 ライフサポートひなた 調理長

功 績 利用者さんに、手作りで満足度の高い良質な料理を作成し、ひなたの食事を「施設の売りだと評価される」までのレベルを維持している功績。

推 薦 者 篠崎 英利

推 薦 理 由 開設前、準備室段階から厨房を立上げ、以来変わらぬ「拘り」でひなたの厨房を引っ張る第一人者であり、施設内外からの高い評判獲得に貢献しているので推薦します。

内 容

調理長は、パンマイスターや野菜ソムリエ資格を取得しており、特別食やリクエスト食など様々な料理で利用者さんに感動をお届けしています。

パンマイスターとしてパンメニュー時は何日も前から試行試作を重ね、利用者さんに納得して頂けるパンを追求するなど日々研究しています。

また、野菜ソムリエでは、毎年テーマを掲げ昨年の「道の駅シリーズ」では、各県の道の駅に出向き食材を仕入れ「御当地野菜」を使用した食事を提供しました。「御当地野菜」を使用することで、利用者さんが故郷を思い出されて懐かしむ場面もありました。また、地域の居宅介護職員さんにお出ししたところ、「ひなたさんの食事は美味しいの評判を聞いていますが、これが毎日ですか?本当においしいですね。」と驚かされていました。

食を通して利用者さんに感動を届けられる調理長の食事は、とことん手作りに拘り、他の施設でも参考にしていると厨房仲間から聞きます。その意味でも健育会グループにひなたに貢献している職員です。