

不二健育会 特別養護老人ホーム ケアポート板橋

丸山彩花 (職種 / 栄養士 / 所属部署 栄養課)

功 績 「東京の介護ってすばらしいグランプリ2023」レシピ部門へ考案したメニューをエントリーし、見事「レシピ集」に掲載が決定した功績。

入職5か月という短期間でありながら、現在は特養とデイサービスの手作りおやつ担当を担い、ご利用者からも非常に好評を頂いており、今後に期待している人財である。

推 薦 者 三浦ルミ (管理者)

推 薦 理 由 丸山は「『食』はご利用者の生きがい」と強い信念を持っています。若いながらも、チーム連携を意識しており、「食」を通じてご利用者の生活に生きがいを持って貰いたいと、新しい風を栄養課にもたらしてくれています。

考案したレシピは、在宅における独居の高齢者でも「鍋を楽しんでほしい」「身体を温めて欲しい」というコンセプトであり、まさに「親身な対応」そのものであると考えます。

自己研鑽も怠らず、使命感を持ち取り組む姿勢は他の職員の模範となると考え、推薦させていただきます。

内 容

丸山は、新卒から5年間、委託の会社で転勤を繰り返しながら病院、介護施設、保育園など様々な施設で多くの人の栄養管理に携わってきました。「『食』により生きがいを作りたい」と強い意思を持っており、若いながらも様々な経験値を持っています。

栄養課においては新たな体制構築の最中であり、丸山も入職5か月という業務を覚えている段階ではありましたが、東京都高齢者福祉施設協議会主催「東京の介護ってすばらしいグランプリ2023」レシピ部門へのチャレンジを提案。忙しい業務の間を見計らって、皆レシピを考案してくれました。

栄養課mtg時に、プレのレシピ発表会を実施。全10レシピの中でも、丸山が考案した自宅で用意できる安価な食材、高齢者でも簡単に作れ、栄養バランスを考えた「茶碗蒸し 肉味噌ごまだれ」が施設内受賞となった。1人でも鍋が食べれる、身体も心も温まるレシピにしたいと、「親身な対応」という思考溢れるレシピとなっていた。この高い評価は東社協でも同様の結果となり、今後発表となるレシピ集に掲載されることとなりました。



**茶碗蒸し
肉味噌ごまだれ
(丸山さん)**

【茶碗蒸し】
卵 1個
練乳 100g
すりおろし 30g
人参 20g
しょうが 10g
みりん 少々
塩 少々
醤油 少々
酒 少々

【肉味噌ごまだれ】
豚肉 50g
味噌 大さじ1
ごまだれ 大さじ1
みりん 少々
しょうが 少々
酒 少々
塩 少々

【作り方】
1. 卵を溶き、練乳を加えてよく混ぜる。
2. 人参、しょうが、みりんを加えて混ぜる。
3. 味噌、ごまだれ、みりん、しょうが、酒、塩を加えて混ぜる。
4. 1.の卵液を2.の肉味噌ごまだれに入れて混ぜる。
5. 3.の肉味噌ごまだれを4.の卵液に入れて混ぜる。
6. 5.の卵液を6.の肉味噌ごまだれに入れて混ぜる。
7. 7.の卵液を8.の肉味噌ごまだれに入れて混ぜる。
8. 8.の卵液を9.の肉味噌ごまだれに入れて混ぜる。
9. 9.の卵液を10.の肉味噌ごまだれに入れて混ぜる。



【工程1】
溶き卵と、人差し指1cmの深さの卵割り器に、50gの練乳を混ぜ、よく混ぜ合わせる。200Wで1分ほど混ぜ合わせる。



【工程2】
1.の卵液と2.の肉味噌ごまだれを合わせ、よく混ぜ合わせる。200Wで1分ほど混ぜ合わせる。



【工程3】
茶碗蒸しをレンジで加熱している間に肉味噌ごまだれを作る。レンジで加熱した肉味噌ごまだれを、レンジで加熱した卵液と混ぜ合わせる。200Wで1分ほど混ぜ合わせる。



【完成品】
茶碗蒸しをレンジで加熱している間に肉味噌ごまだれを作る。レンジで加熱した肉味噌ごまだれを、レンジで加熱した卵液と混ぜ合わせる。200Wで1分ほど混ぜ合わせる。