

事業報告

平成24年度 第3回研修会

日時 : 平成24年11月13日(火) 14:00~16:30
場所 : 高津市民館 調理室 (ノクティ2 11F)
内容 : 『調理器具・フードプロセッサーを使用した調理について』
~病院食に応用できる、クリスマス・おせち料理~
講師 : 高坂 千絵 先生 株式会社クイジナートサンエイ
参加 : 20名

事業内容

当会としては、数年ぶりの調理講習会となり、開始前から参加者の栄養士・調理師の皆さんが講習会に期待する楽しそうな雰囲気の様子が伝わって来ました。
今回の研修会の企画を担当した小沼さん(事業担当:総合新川崎病院)の司会にて、亀山会長(川崎市立川崎病院)の挨拶、講師の紹介がありました。

当日の献立

- ① 彩り野菜の豆乳オムレツ
- ② きのご詰め鶏肉のプレゼ
- ③ ビーツのスープ
- ④ 青豆入り伊達巻き
- ⑤ デザート イチゴ白玉あずき

各施設において、実際に使用しているフードプロセッサーの多彩な使用方法を再確認する意味も兼ねて、現在使用している機種に加え、写真にもある加熱も出来るクッキングブレンダーを使用して料理を作りました。

最初に高坂先生から機器の詳細な使用方法と、調理のコツの実演がありました。

その後、4グループに分かれ、フードプロセッサーを使用して準備された材料で調理を開始しました。川崎市内の各施設から、直営・委託の栄養士・調理師が参加し、初対面の方、顔見知りの方等々、和気あいあいとした時間が経過し、オムレツやチキンの焼ける香ばしい香り、伊達巻の甘い香りがしてくる中で調理が進みました。

各グループが手際良くお皿の準備、盛り付けが進む中、片づけも同時進行で行う様子は、日頃の仕事ぶりが目に見えるようです。

料理の試食の際は、日頃の栄養管理業務や各施設の様子を話題にしながら会食が進みました。

終了後のアンケートからも、「8~9割の参加者がとても良かった、参考になった。」と好評でした。



この日の様子を写真でご紹介しますのでどうぞご覧ください。
「機器、デモの様子、各調理台での様子、実際の調理の進む様子、完成した5皿の調理」
如何ですか。楽しそうな様子をご覧いただけますでしょうか。当会は臨床栄養や衛生管理

の研修会を随時開催しています。是非またお会いしましょう。

文責:太田総合病院 桑原菜穂子

を