



## 創立来「先駆性」とともに受け継がれてきたもうひとつのDNA

### 「食べる喜び」を届けたい! ~食事課~

日々の暮らしに食事は欠かせませんね。名張育成会では、昭和33年の創立当初より「暮らしの中で食事はとても大切」と考え、栄養士によって健康で明るい食卓が支えられてきました。今では、管理栄養士5名が法人全体の給食を担い、大勢の方に食べる喜びを届けています。

国家資格である管理栄養士5名が現在活躍する食事課は、食事や栄養の指導、栄養素の計算や献立作成、また食材の発注まで食事すべての管理を行い、乳幼児から高齢者まで法人全体の給食提供はもちろん、ワークプレイス菜の配食事業「キッチン花むすび」で作られるお弁当や「カフェ輪」のワンコインランチなど、地域の方に向けた献立作りも担っています。



「お野菜が好きになって良かったネ!」

#### 食育と保育の連携



こども園で行った緑日遊び。管理栄養士だけでなく調理員とも交流し、食への興味を育んでいます。

みはた虹の丘こども園は、今年4月より市の献立から独自の献立給食に移行しました。園児の作った野菜を取り入れたり、リクエスト給食の実施などで、食べたいという意欲を促す食育と保育、またご家族と連携することで、食べ残しが少なくなりました。

#### 質の高い食事に欠かせない要

調理員と日々細かく打ち合わせることは、質の高い食事提供に欠かせない最後の要。献立のポイントや個別対応食の注意点だけでなく、調理員と仕入れ食材の意見交換をしたり、密度の高い連携を図っています。



#### 家族のように寄り添う

食べ盛りの成長期を過ごす、こどもライフサポートセンターは一と。中学生へのお弁当作りを始め、一緒におやつを作ったり、食卓を囲んで一日の出来事を聞いたり、家族のように寄り添っています。



「いつも食べさせてくれる、優しい孫じやよ!」

#### 表情から多くを学ぶ

食事は人生の基本的な営みであるとともに、大きな楽しみの一つ。それだけに、食べる時の表情には多くの思いが詰まっています。その方にとって質の高い食事とは何か。食事介助を始め、積極的に利用者皆さんの元に伺い、その時の表情や状況から多くを学んでいます。



#### 調理を経験し献立に幅を出す

入職直後は、まず厨房で調理を経験します。100食のハンバーグが一度に焼けるオープンや大型フライヤーなど新システムの特徴や、ベテラン調理員から教わることなど、厨房には幅広い献立作りのヒントがいっぱい埋まっています。



食事は栄養面だけでなく、四季を感じたり懐かしさに思いを馳せたりと、人々の暮らしと密接につながっています。創立から現在まで、管理栄養士や栄養士はそれぞれの事業所に所属し、利用者皆さんや利用者へ寄り添う職員の傍らで献立作りを行い、厨房と密接に連携することで、食を通じ一人ひとりの暮らしに寄り添っています。

また、創立当初より食を大切に考えてきたことで厨房では早くから新システムを導入し、地域のご協力によって新鮮な食材仕入れができることも、質の高い食事の提供を支えています。