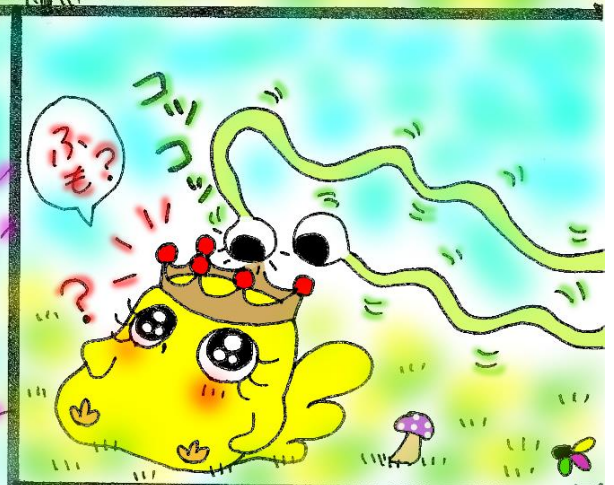
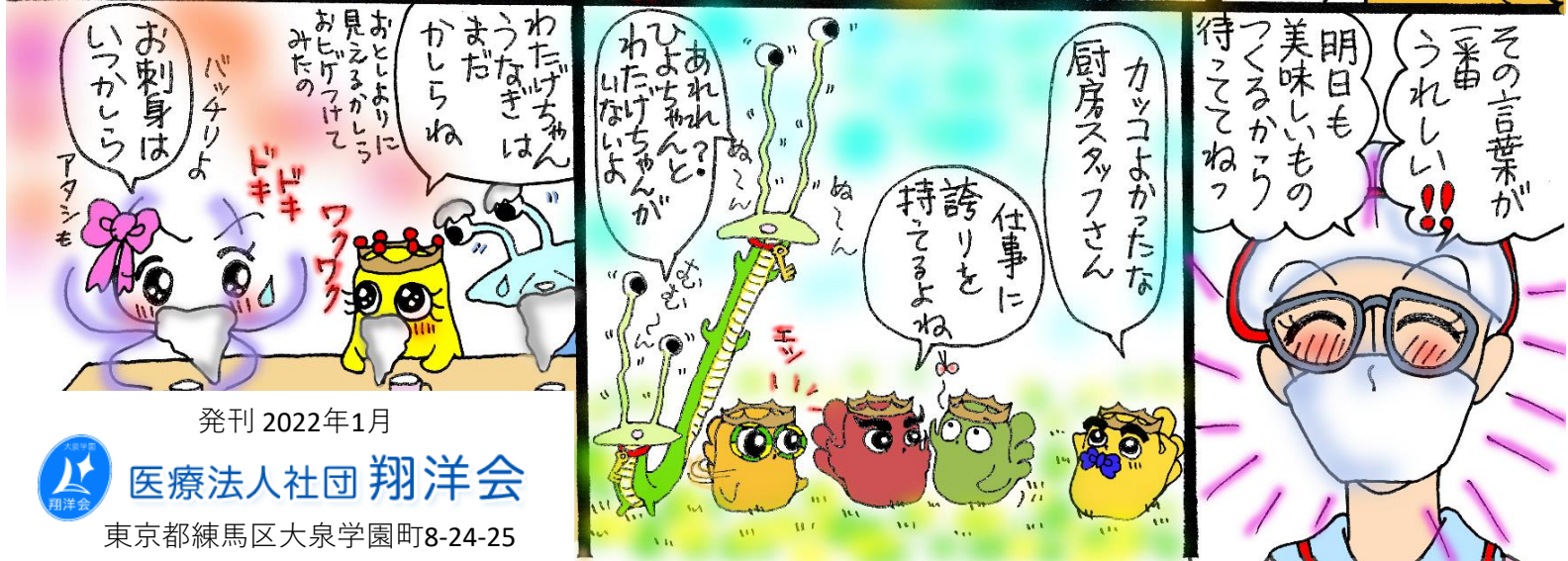
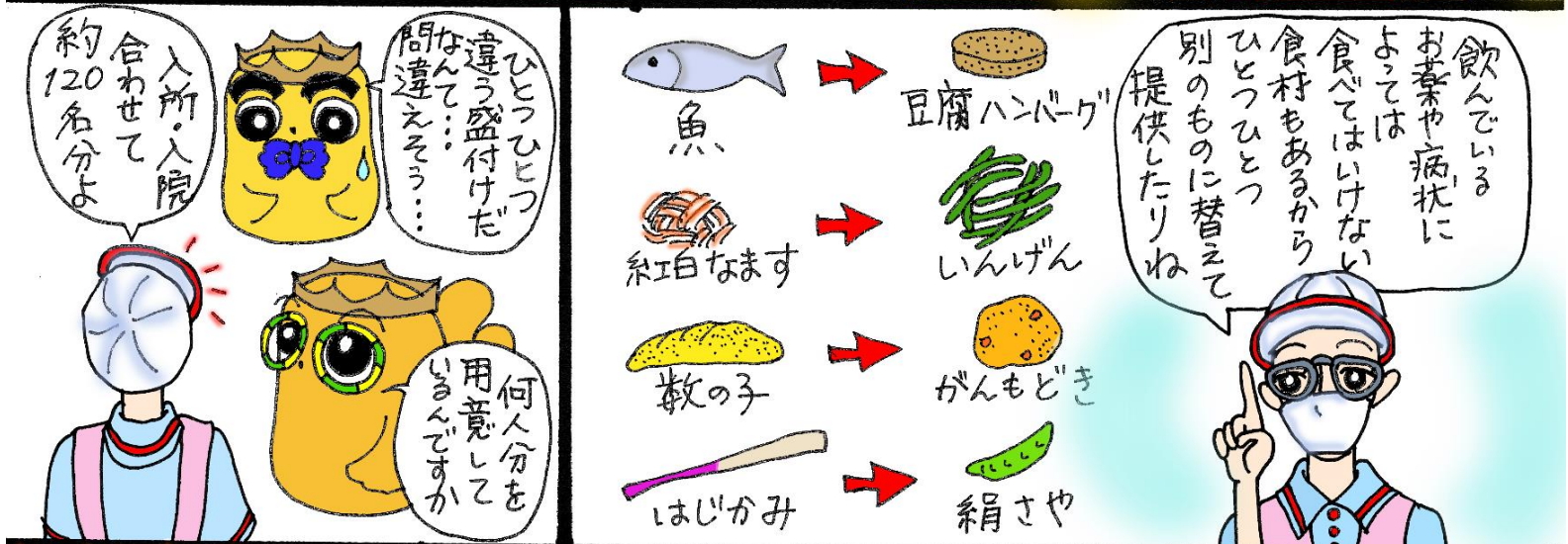
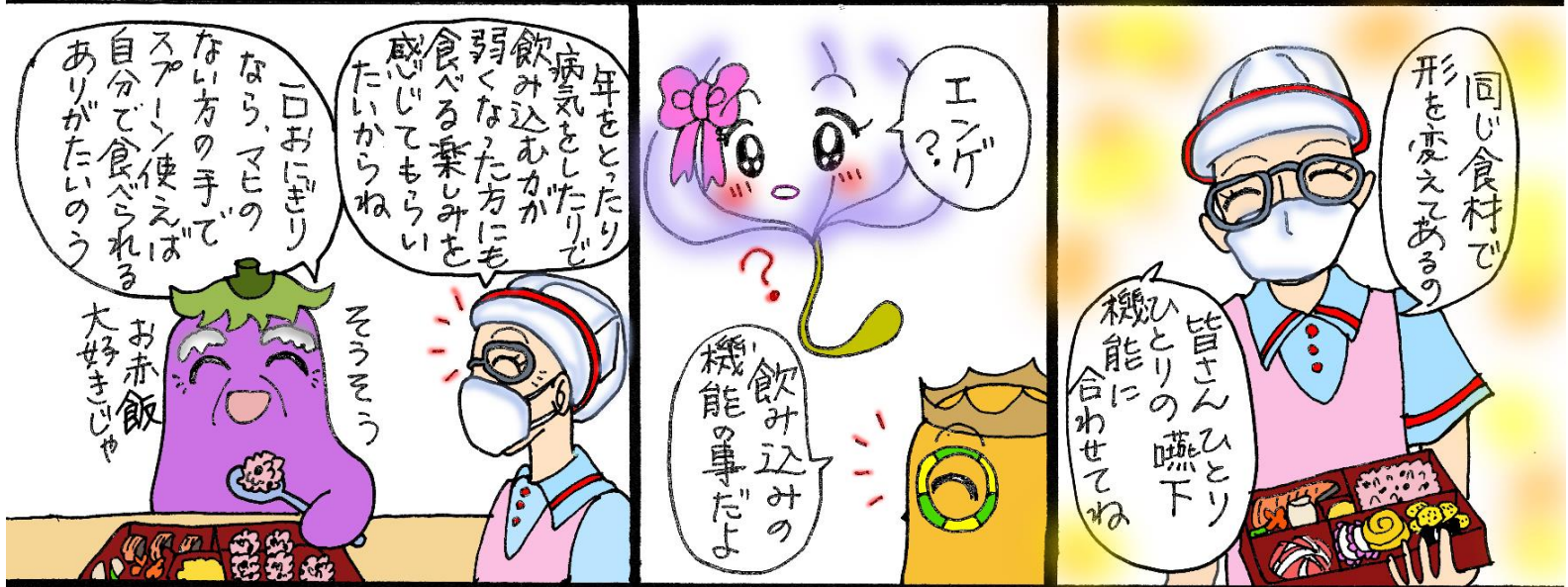


るるんこ

ひよみったちゃん

大泉学園 翔洋会を行く 翔洋会グルメツアーの巻





発行 2022年1月



医療法人社団 翔洋会

東京都練馬区大泉学園町8-24-25

翔洋会は、一昨年創立20周年を迎えることができました。これもひとえに私共の施設をご利用下さり、ご理解、ご協力下さる皆様のおかげです。心から感謝して、お礼を申し上げます。ここでは20周年を記念して日々裏方として活躍してくれている、翔洋会になくてはならないスタッフをご紹介します。今回は「厨房」特集。入院病棟、老健入所、デイケア、デイサービス、それに職員の食事まで、朝昼夕と3回、一日およそ460食を丸ごと支えるその仕事をご覧ください。

1月1日 元旦

元旦。多くの人が休みを取るこんな日も、厨房に休みはありません。どんな時も人間は食べることを休まない。食べる人がいる以上、そこには必ず作るひとがいる。この日も厨房勤務のスタッフはまだ真っ暗な早朝に翔洋会へ。大切な入所者の皆様へ、今年最初の元旦食をお届けするために。

一見、間違い探し？！と、思ってしまうこれらの写真は、すべて元旦食のパラエティ。右の写真が基本の常食。下の8つはこの常食を、利用者様おひとりおひとりのご要望に合わせてアレンジしたもの。よく見ると全て異なり同じものは一つもありません。療養食を含む施設の食事は、同じ料理を提供すればいいレストランとは違い、おひとりおひとりの身体状態に合わせたものを提供しなければなりません。主食のグラム数が違うのはもとより、食材は同じでも嚥下状態に合わせて形状を変える。服薬やアレルギー、嗜好等による禁止食材を別な食材に差し替える、等、あらゆるリクエストに応じた料理を、安全確実に提供しなければならないのです。



副菜は常菜、主食のお赤飯があずき粥。



紅白なますをいんげんに、はじかみを網さやに、魚を豆腐ハンバーグに差し替え。数の子、昆布をがんもどきに差し替え。あずき粥。一口大。



一口大食、赤飯を一口大おにぎりに。



魚を豆腐ハンバーグに差し替え。一口大。あずき粥。



一口大食。



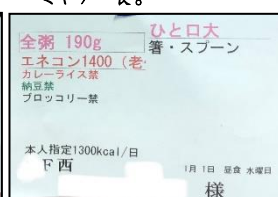
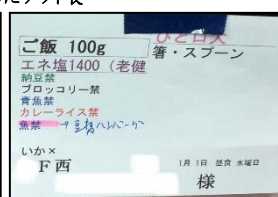
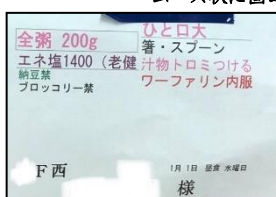
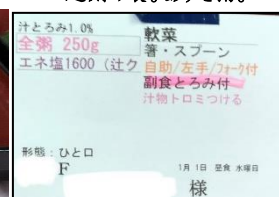
超刻み食。あずき粥。



ムース状に固めたソフト食



ミキサー食。



万が一の誤配膳も許されない 確実な盛り付けで、安心、安全をご提供

左下、ずらりと並ぶお重に貼られた四角い紙が確認できるといいます。これは利用者様の食事情報が書かれた「食札」。上のように一枚一枚、形状、主食のグラム数、禁止食材などが全て異なり、スタッフはこれらに沿った盛り付けを行います。冒頭の元旦食9パターンはほんの一部。たとえば主食の形状ひとつとってみてもくみ飯、軟飯、全粥、全粥をミキサーし食べやすく処理したもの、重湯、7分粥、5分粥、3分粥と8パターンに及びま

す。副菜の形状もくみ常菜食、ひと口大食、きざみ食、超きざみ食、ミキサー食、ソフト食と6パターン。これに禁止食材差し替えも加われば、その組み合わせは無限大！？元旦食だけでなく、一年365日、3度3度、これらすべての形状や差し替え食品を用意して、間違いなく盛り付ける。気が遠くなるような作業にも思えますが、スタッフは毎回、利用者様おひとりおひとりの情報を丁寧に確認しながら、確実な盛り付けを行います。万が一にも誤配膳は許されないため、厨房スタッフに行ったアンケートでも、異物混入と並んで最も神経を使う場面、との解答が多かった最重要作業です。



提供の時間も迫り、クライマックスを迎えた厨房は、完全な連携プレイで動きます。「この人、きざみ！」「ここのトロミ！」「おにぎりもうひとつ！」、仲間同士の盤石な信頼関係が成す、きっちりとした役割分担。お互いの仕事を信頼し、それぞれが自分の役割に徹底するプロフェッショナルの世界。無駄な動きも一切なく、食札通りの料理をなんの迷いもなくお重に詰めていく手さばきは、ため息が出るほど鮮やかで、もはや名人芸の域。ぴったり時間通りに入所100食、病棟19食＋職員分のお重は完成。お見事、としか言いようのない仕事ぶりでした。

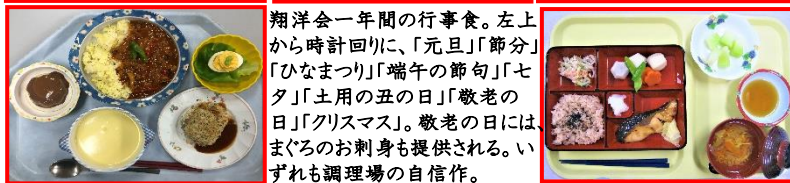
「安全」と「美味しい」を車の両輪に。 すべては利用者様の健康と笑顔を守るため。

「20年間、元旦に休んだことはありません。」 その笑顔に渗む、仕事への矜持。

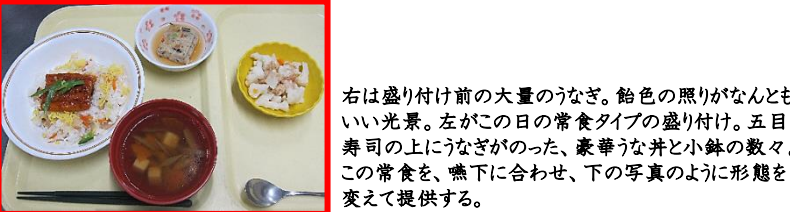
盛り付けられたお重は、素早く配膳車に乗せられます。皆様も病院等で一度は目にしたことがある、お膳が何段にもなって入る保冷保温性のあるあの車。ここでまた、食札や食器などを最終チェック。フロアごとに、全員分がおさめられていることを確認したら出発です。重い配膳車を片手で引っぱる早番スタッフさんは、キャリア20年のベテラン。こんなにも細い腕と身体のどこに力が？ と思いきや、会話をすればそのパワーは十二分に伝わってきます。やりがいを感じる時はどんな時ですか、と尋ねると、「利用者さんや職員さん達から、美味しかった！と言ってくれたときですね。嬉しい気持ちになり、やりがいを感じます」。お正月からお仕事ですね、と申し上げると、「この仕事を始めて20年、元旦に休んだことはありませんよ。」と、さり。その力強い眼差しに、ご自身の仕事へのプライドが滲んでおりました。



「利用者さんから感謝の手紙が届いたり、おれの言葉が書かれたメモをいただくこともあります。何よりうれしい瞬間です」と、早番スタッフさん。早番の日の起床は3時半、前日の就寝は20時～20時半。



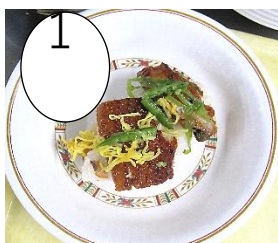
彩りに添える絹さや。上は常食用、下は刻み食用。
錦糸卵も、手作業で細かく刻まれる。
ご飯をミキサーにかけ、ミキサー粥に。



右は盛り付け前の大量のうなぎ。銚子の照りがなんともいい光景。左がこの日の常食タイプの盛り付け。五目寿司の上にうなぎがのった、豪華な丼と小鉢の数々。この常食を、嚥下に合わせ、下の写真のように形態を変えて提供する。

採算度外視の行事食。 「土用の丑の日」には、うなぎも登場！

ご紹介した「元旦食」もそうですが、ふきのとうには年に数回「行事食」の日があります。「元旦」「節分」「ひなまつり」「端午の節句」「七夕」「土用の丑の日」「敬老の日」「クリスマス」がその日にあたり、季節に因んだ、いつもよりちょっと豪華な食事が提供されるのです。7月、土用の丑の日に厨房を覗くと、見たこともないほどたくさんのうなぎが！ 予算も限られた施設食。こんな豪華な食事を提供して大丈夫なの？ 「今日は採算度外視です。皆さんに喜んでもらいたいからね」と、笑っておっしゃるスタッフさん。くう〜、カッコいい！ 因みにこの日は職員からの注文数が、いつもよりずっと多かったとか。そりゃあそうですよね。美味しいうなぎが、超お手頃価格で食べられるんだもの。実は筆者も役得で、このうなぎを試食させていただいたのですが、脂が乗って、しかもふわふわ！ タレの味も絶妙で量も大きく大満足。皆様、今年の「土用の丑の日」も要チェックですよ！



常食アレンジ後の、うなぎ七変化(五変化?)。左から右へ順に、①五目寿司をおにぎりにし、うなぎをのせたもの。②一口大おにぎりに一口大うなぎをのせる。③きざみ食の五目寿司ときざみのうなぎ。錦糸卵も絹さやも、全てを手作業できざみに。④全粥五目寿司ときざみうなぎ。⑤ミキサー食になったうなぎと五目寿司。錦糸卵も絹さやもミキサーにかけ、常食と同じように、彩り良く、見た目良く盛り付ける。目で舌でも、可能な限り食事を楽しんでいただくという、スタッフの気概、そして願いがこめられている。