



おんりーわん

住所：島根県益田市久城町 531

TEL：0856 - 32 - 0022

FAX：0856 - 23 - 4253

こんにちは！厨房です！

ラポール宝生苑では、様々な専門職が連携を図りながら、日々ご利用者様の支援をさせて頂いております。今回は、ご利用者様の食事を提供している厨房（栄養士・調理員）の取り組みをご紹介します。

食事提供までの流れ



「ますだ」ハイツ内にあるセントラルキッチンでは1日約700食の調理が可能です。チルド保存の状態、くしろ宝寿苑厨房へ配送します。



くしろ宝寿苑厨房では、セントラルキッチンから届いた食材を再加熱調理し、ご利用者様にあった食事形態へ調理します。



調理員と生活支援員で連携しながら、食事形態や食器数の確認を行います。



温冷配膳車で各ユニットに運んで、キッチンで盛り付け、提供します。

行事食



クリスマスメニュー

バーベキューや夏まつり、クリスマス忘年会等の行事では、生活支援員と連携し、調理や盛り付けを行います。ご利用者様の希望や季節感を取り入れたメニューを提供します。

リクエスト食



寄せ鍋です♪

毎月1~2回、利用者懇談会でご利用者様から希望の出たメニューを昼食で提供します。先日のリクエスト食は、鍋料理！！各ユニットで、好みの具材や味付けを楽しみました。

厨房の取り組み

ラポール宝生苑の食事は、栄養士1名と調理員9名で、隣接するくしろ宝寿苑内の厨房で調理しています。ラポール宝生苑を含む法人内全ての施設の調理には新調理システムを導入し、「ますだ」ハイツ内にあるセントラルキッチンで、クックチルや真空調理等で調理しています。調理後は90分以内に3℃以下まで急速冷却させ、チルド保存の状態にくしろ宝寿苑厨房に配送し、再加熱調理します。揚げ物、副菜、汁物等はくしろ宝寿苑厨房で調理盛り付けし、ラポール宝生苑の各ユニットへ適温で提供できる温冷配膳車を使用して運びます。御飯は各ユニットで炊き、生活支援員が盛り付け配膳します。毎月の利用者懇談会では、ご利用者様に直接ご意見を伺いながら、献立作成の参考にしています。また、味付け等内容によっては、調理員と一緒に検討して日々、改善を行っています。今後も食中毒を起こさないために食品衛生の研修を重ね、衛生管理を徹底していきながら、ご利用者様にとって、毎日の食事が「楽しみで美味しい」と喜んで頂けるように努めてまいります。

栄養士 松本 由紀子



行事の様子

餅つき



よいしょ!!

クリスマス会



Merry Christmas★

忘年会



白樺～青空～♪
北国の春を熱唱!

新年祝賀会



お屠蘇で
ほろ酔い♡

結構なお点前でした。

茶話会



節分豆まき

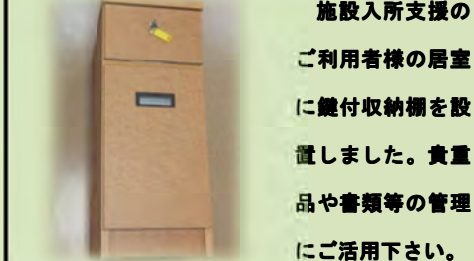


福は内～
鬼は外～

お知らせ



平成 28 年 3 月 7 日に日本財
団様より助成を頂き、島根
日産自動車様よりキャラバ
ンの贈呈式が行われまし
た。ご利用者様の外出等に
活用させていただきます。



施設入所支援の
ご利用者様の居室
に鍵付収納棚を設
置しました。貴重
品や書類等の管理
にご活用下さい。

沢山芋がとれました!!



日頃より、久城地区の皆様には、ボランティア
活動を頂き、心より御礼申し上げます。こいしの
会の皆様には、ご利用者様の縫い物や、施設行事
のお手伝いなどご協力頂いております。久城北自
治会の皆様には、当苑畑のお世話をご協力頂いて
おります。ありがとうございました。

職員紹介



横路 清幸
(生活支援員)

これまでの人生経
験を活かしながら、ご
利用者様と向き合っ
て、生活支援をさせ
て頂きます。宜しくお願
い致します。

平成 27 年 9 月 採用



松本 貴宏
(生活支援員)

福祉の仕事に就くの
は初めてですが、ご利
用者様の名前を覚え
て、明るく元気に頑張
ります。宜しくお願
い致します。

平成 28 年 3 月 採用

編集後記

本年 6 月、ラポール宝生苑は開設 10 周年の節目を迎えます。この 10 年の間、障害者総合支援法への改正や障害者虐待防止法の施行、平成 28 年 4 月から障害者差別解消法も施行され、障害福祉制度は大きく様変わりをしています。今後も障害福祉制度に注目し、ご利用者様へ「笑顔、優しさ、思いやり」のある支援を行っていかれたらと思います。

ラポール宝生苑広報委員会