

報道関係者 各位

2018年12月3日

【開催報告】テーマは“豚肉”

ライブキッチンで調理技術向上を目指して

食で入居者満足を、「各施設人気メニュー勉強会」開催！！

介護付き有料老人ホーム〈ゆうゆうの里〉を全国7施設運営している日本老人福祉財団（東京都中央区）は、平成30年11月26日（月）（株）フジマック近畿事業部「ショールーム&クッキングラボ」（大阪府吹田市）にて“各施設人気メニュー勉強会”を行いました。テーマは“豚肉”とし調理方法を解説しながら実際に料理を行いました。各料理に対して参加者が、「調理技術」、「美味しさ」、「創意工夫」など6項目に点数を付け、最優秀賞を競いました。結果は、伊豆高原〈ゆうゆうの里〉「もち豚のノルマンド」が最優秀賞を受賞しました。



【最優秀賞「もち豚のノルマンド」】



【料理をしながら説明を行う神戸施設 楳職員（左から3人目）】

◆ 各施設人気メニュー勉強会の経緯及び今回の結果

2013年の第1回目は各施設の人気メニューレシピを持ち寄り、情報交換を目的として開催していました。

その後2016年の第5回目からは、説明をしながら調理、実食を行うようになりました。他の施設職員の前で調理をすることで、調理スキル向上や職員同士の交流が生まれております。

今回は、レパートリーを増やすために豚肉をテーマとしました。最優秀賞を受賞した「もち豚のノルマンド」は、ソースを作って、肉を焼いて鍋に入れて煮込むという調理のし易さ、完成品の豚肉の柔らかさ、ノルマンドという料理の話題性（目新しさ、専門性）が評価されました。



【最優秀賞受賞した伊豆高原施設 曾根職員】

◆ 今回のメニュー一覧及び写真

施設名	メニュー
佐倉施設	「ビール衣で作る豚ロース、長芋、梅大葉巻きとトマトとチーズ巻きのフリット」
大阪施設	「豚へレのピカタ」
伊豆高原施設	「もち豚のノルマンド」
湯河原施設	「ヘルシーポークハンバーグ丼 胡麻味噌ダレ」
神戸施設	「シャキシャキ蓮根入りつくね（生姜風味）」
浜松施設	「豚ロースのマスタード焼き 冬野菜のソース添え」
京都施設	「豚角の吹き寄せ風おこわ」



【料理写真】

上段左から佐倉施設、大阪施設、伊豆高原施設、湯河原施設

下段左から神戸施設、浜松施設、京都施設

◆ 会社概要

財団名：一般財団法人 日本老人福祉財団

理事長：青木 雅人

設立：1973（昭和48）年

事業：介護付き有料老人ホーム〈ゆうゆうの里〉を全国7か所（佐倉、湯河原、伊豆高原、浜松、京都、大阪、神戸）で運営。

特徴：今年創立46年目を迎え、有料老人ホーム運営事業者の中では歴史が長い。自立の時期に入居して頂き、最期まで暮らせる住まい（終の棲家）を提供。1施設あたり平均300戸を超える大型施設のCCRC「高齢者コミュニティ」を展開している。

HP：<https://jscwo.jp/>

食事に関するHP：<https://www.yuyunosato.or.jp/syokuji.html>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

一般財団法人 日本老人福祉財団 本部 調査企画室兼サービス支援部 富田

TEL：03-3662-3611

E-mail：tomita-ak@yuyunosato.or.jp