

シェフ監修 出来立ての食事を配達

NANA IRO COOKING STUDIO 自由が丘

料理体験デイの新サービス

ユニマツト リタイアメント・コミュニティ(東京都港区)の運営する料理体験型サービス「NANA IRO COOKING STUDIO 自由が丘」(同目黒区)では7月より、出来立ての食事を配達する「出来立てお食事お届けサービス」なないろ★グランマ」を開始した。新鮮食材を使った、バリエーション豊かなメニュー構成などが評判となり、デイの利用登録者を始め、近隣住民による利用も増えている。



▶8月18日のメインディッシュは鰻蒲焼の柳川

ユニマツト リタイアメント・コミュニティ

料理体験型デイは、「料理」という活動を通じて、利用者の身体状況や認知機能の改善を図るもの。

配食の利用は事前予約制。昼・夕の提供が可能で、出来立てを届



事業統括本部 神永美佐子部長

ける。メニューは季節の食材をふんだんに用いた、ごはんとおかず3品が付くスタンダードと、副食物4品で汁物が付くデラックスの2種類から選べる。価格は定期利用の場合税込みで1食当たり、スタンダードが1080円、デラックスが1300円。配達料は無料。昼・夕の利用者の送迎

時に配達する。配達の料理は主に自社のシェフやスタッフが調理する。機能訓練の一環で利用者が手伝えることもあるという。食材は豊洲市場から仕入れたものを使用。肉じゃがなど家庭的なものから、スペイン料理まで、バリエーションが豊富だ。

口コミで味の評判が見せる。



◀調理中の様子



◀施設外観。「見た自から、飲食店と勘違いする人もいます」と神永部長

利用者送迎時に配達

伝わったことから、デイ登録者だけでなく、近隣住民による利用も増えているという。試食したケアマネジャーは、「このような食事は薄味のイメージでし

たが、いい意味でイメージと違いました。ボリュームも充分です」といった感想のほか、「昼、夕のオンタイムで食事が届く。認知機能の低下した高齢者などにとっては、その点は重要だ」と評価した。

事業統括本部の神永美佐子部長は、「調理が作業療法であるため、下ごしらえなどの行程を省略せず、丁寧に作っています」としたうえで、「そのため、市販品の弁当に引けを取らない味となっています」と品質に自信を見せる。

サービス開始のきっかけは、「デイに行かない日でもあったかくておいしい食事を食べたい」といった利用者の声だという。「想定外でしたが、コロナ禍

配食の準備を含め、お茶出しや食事の用意など様々な手伝いに参加した利用者にも、定期的に参加される自費参加のクッキングイベントに使えるポイントを提供している。意欲や生きがい、やりがいになり、機能訓練や自立支援へと繋がる仕掛けだ。「施設内就労支援」に繋げる目的もあります。今後は、弊社やグループのレストラン利用など、ポイントの使い道や楽しみを広げるつもりです」

小説書き方講座 入居者に実施

小説書き方講座 入居者に実施

社会福祉法人聖隷福祉事業団(浜松市)の介護付有料老人ホーム松山エデンの園(愛媛県松山市)で4日、同市出身の作家、田丸雅智氏による「『ショートショート』書き方講座」がリモートで開催された。

対象者は入居者や職員。ショートショートは、短いながら印象的な読後感を与える小説。執筆には発想力、論理的思考力などが求められる。それらが認知機能にも好影響を与えるという考えから、今回の企画が発案された。

介護Biz