

TOPICS

クッキングデイサービスによる お食事お届けサービス

なないろクッキングスタジオ自由が丘



デラックスの一例。他に季節のスープとご飯がつく。

料理は、食材を切る、皮をむく、バランスを考えて盛り付ける、数を数える、時間を考え配膳するなど、五感を刺激する活動により認知機能の改善が期待できる。この「料理療法」を取り入れているのが、料理特化型デイサービス「なないろクッキングスタジオ（株式会社ユニマット リタイアメント・コミュニティ）」（以下なないろ）だ。デイサービスの利用者たちがプロのシェフの指導のもと、料理教室さながらに調理を楽しむのが特徴だ。



なないろの事業所のひとつ「なないろクッキングスタジオ自由が丘」が、新しく「出来立てお食事お届けサービス なないろ★グランマ」を9月に本格的に開始した。なないろのキッチンでシェフがつくる出来立ての昼食と夕食を、デイサービスの送迎機能を使って地域に届けるサービスだ。デイサービスを利用して、一般の高齢者だけでなく、一般の誰でも利用可能だ。

「作りたての温かい食事を定期的に届けてもらいたい」「ご褒美に旬の食材の美味しい料理を家でも食べたい」といった利

用者や家族の声にこたえるために始めたサービスだという。事業統括本部の神永美佐子部長は「デイサービスはいわゆる「待ち」のサービスだが、デイサービスの資源を地域で活用してもらうために「外に出ていく」サービスもすべきだ」と、デイサービスの可能性を指摘。「なないろ★グランマ」を通じて、なないろを知ってもらう機会にもなる。

「なないろ★グランマのコンセプトは『元気に暮らす健康レシピ』。お母さん、そのまたお母さんから引き継がれる『温かな家庭のお袋の味』が、なないろが目指す美味しさです。メニューは毎回シェフが考えてバラエティに富み、飽きることはないと思います」

（神永部長）

また、今回のお食事お届けサービスを始めるにあたり導入したのが「施設内就労支援」につなげる「なないろ☆ポイントチャレンジ」だ。デリバリーの準備のほか、お茶出しや片づけ、アイロンかけやエプロンの回収など、手伝ってくれたデイサービス利用者により、シナルポイントを付与するというもの。貯まったポイントは様々なプレゼントへ

やイベント参加券に交換できる。ポイントを貯める楽しみと、役割を持って活動することでやりがいを感じることができる取り組みだ。「出来立てお食事お届けサービス なないろ★グランマ」はスタンダード（1280円）↓定額利用は1080円・デラックス（1580円）↓定額利用は1380円（2種類、デリバリー料無料・税込み。1食からデリバリー可能。配達

エリアは目黒区・世田谷区・大田区で応相談。詳しくは、なないろクッキングスタジオ自由が丘（電話03-5731-8620）まで。

（ハネッセの介護相談室）