

フレンチシェフ講師に調理実習

名瀬市奄美 奄美市名瀬 奄美市名瀬 奄美市名瀬
集団給食協・栄養士会合同研修会

フレンチシェフの加藤英二さん(49)を講師に招いた調理実習が20日、奄美市名瀬の奄美看護福祉専門学校であった。大島地区集団給食協議会と北大島地区栄養士会の合同研修の一環。奄美大島や喜界島の調理師や栄養士ら約50人が参加し、奄美の食材を生かした高齢者向けの食事作りについて学んだ。

年、東日本大震災のボランティアで知り合った歯科医師の誘いを機に、病気や加齢に伴い食物をのみ込む機能が低下する嚥下障害えんげなどについて学習。ムースやポタージュなど、フレンチの食物をあらゆる調理法を生かす、誰もがおいしく安心して食べられる嚥下フレンチ「スプーージュ」を開発した。

は、「黒豚・リエット」「グルクン・クネル」「タンカンクリーム」

「リュレ」「みき、ハンダマと緑黄色野菜のスプーージュ」の4品。



加藤さんは「自分が食べたいと思えるものを作ること。介護食や病院食と呼んで食事境界を作る必要はない。既成概念にとらわれず、視点を変えることで食べやすく、安心で、おいしい食事はできる」と話し、参加者の質問を受けながら実演。参加者はアドバイ

スを熱心に聞き、メモを取ったり動画や写真に納めたりして調理の

コツや考え方を学んだ。

フレンチシェフ加藤英二さんが講師を務めた集団給食協議会と北大島地区栄養士会の合同研修会 20日、奄美市

名瀬

この日のメニュー

加藤さんは2011