

## 栄養科からのお知らせ

当法人では、食材、手作りにこだわり、患者様、利用者様が美味しいと感じていただけるような様々な工夫を行っています。

特に食材については旬のものにこだわり、普段とは違う雰囲気でも食事を楽しんでもらえるよう、季節ごとの行事食、手作りパンでのランチメニューや朝食等を提供しています。



- <花まつり 松花堂弁当>
- ・ちらし寿司
  - ・春野菜の白和え
  - ・桜餅
  - ・茶碗蒸し
  - ・若竹汁



- ・そら豆パン
- ・鶏のハニーペッパー焼き
- ・セビーチェサラダ
- ・コンソメスープ
- ・ミニたらこスパゲティ
- ・ココアプリン

### 栄養科で働く職員の紹介

職員の年齢層は、20～70歳代と幅広く、多様性のある働き方で活躍しています。



### 職員 A さん

- ・元々、料理が好きで仕事に活かしたい
  - ・パンやお菓子作りが得意
- ※ 週2回の勤務（6時間）から、週3回の勤務（5時間）へ

仕事のやりがいを教えてください

以前、かなこぎ苑には、母が入所でお世話になっていました。その頃から、スタッフの方々の優しい対応や美味しい食事が気に入っていました。今は、入所やデイの利用者さんに季節感あふれる食事をお届けできるのが嬉しいです。



### 職員 B さん

- ・料理が好きであった
- ※ 元々、御主人がかなこぎ苑へ入所  
御主人より、奥様が料理上手であったとの話を聞き、面会に来られていた際に声かけしたことがきっかけ  
週1回の勤務（4時間）から、週3回の勤務（5時間）へ

仕事のやりがいを教えてください

久しく仕事から遠のいていましたが、職員の方々が親切に教えていただき楽しい職場です。料理の種類も多く、食事形態の工夫等、丁寧な仕事に驚きました。今は自分がそのお手伝いができて嬉しいです。  
主人との面会の時間や、仕事に来ることが楽しみになっています。

### 職員 C さん

- ・元々、特技であった料理を仕事に活かしたい
- ※ かなこぎ苑開設時よりフルタイムで勤務  
長年の経験を活かし、若手職員の教育、相談役として活躍



仕事のやりがいを教えてください

調理の仕事は美味しい料理を作って提供することですが、入居者の方々の「美味しい」に代わる言葉はありません。人を笑顔にする力が、自分自身のスキルアップに繋がっています。スタッフの世代間で生じる価値観や経験知、考え方の違いはありますが、若い年代に対して柔軟な対応を心がけています。

様々な年齢層の方が活躍しています。  
まずは無理のない時間、できる業務、短時間からのスタートで構いません。  
興味がある方はこちらまでご連絡下さい。

---

介護老人保健施設 かなこぎ苑 事務所  
TEL：096-275-2788  
担当者：千田

---

