



管理栄養士大津様とチーフ



スタッフ紹介



たまに洗浄に入ってくれる横山SV

本当はいつもこんな感じです



手作りおやつ

おやつ担当が毎日手作りしているおやつは、お客さまのご意見などをその都度反映させたオリジナルレシピです！



お月見おやつ用うさぎ



6月誕生日ケーキ



とらやき



手作りおはぎ



ペイクトチーズケーキ

行事食



敬老御膳



東京都郷土料理



↑ご利用者さまの目の前で配膳セットを行います

配膳



→横一列で入所・デイの盛り付けを行っています



楽しみに「悠翔」を見ている。全国料理コンテストでいろいろ工夫したり地元の食材を使っているのを見ると勉強になります。私も利用者さまに少しでもおいしいと言われるように頑張ります。(南九州支店・Kさん)



介護老人保健施設 アルカディア 事業所

東京支店



どんなに忙しくても 笑いの絶えない事業所

記事/チーフ(栄養士) 森

● 自然に囲まれた施設

介護老人保健施設アルカディアは東京都武蔵村山市に位置し、春には桜、夏には花火、秋には紅葉、冬には澄んだ空気のおかげで秩父連峰をきれいに見ることができ、自然豊かな事業所です。デイサービスと3フロア5つの居室棟と認知症専門棟の6棟148床を有し、今年で受託11年目を迎えます。

● イベント 盛りだくさん!!

私たちの事業所では季節の行事食の他に毎月、天ぷらやそば打ち、たこ焼きなどの屋台イベント、人参や玉ねぎの皮むき、入所者さまとパフェやサンドイッチ作りを一緒に行う料理教室、郷土料理の提供を行って、その他にも夏にはソフトクリーム屋台、クリスマスにはサンタクロースの格好をしておやつ配膳など、とにかくイベントが多い事業所です。

● 入所者さまとより近い位置で業務ができる事業所

アルカディアのもうひとつの特徴としては、ご利用者さまと接する機会が断然多いことです。イベントが多いこともさることながら、デイサービスでは配膳も日清のスタッフが行っており、ご利用者さまの声をより近くで聞くことができます。「豪華ね!」「きれいね!」の他にも食事形態が変更になったご利用者さまからは「お粥

● 個性豊か過ぎる 16名のメンバー!

事業所には日々の食事を真剣に(ときには面白おかしく)調理・提供している16名の仲間たちがいます。年齢層は秘密ですが、1年目から11年目まで幅広い年代のスタッフたちで業務を行っています。昼の休憩も全員一緒にとりまが、事務担当者を除き現場担当者が全員休憩室に入るため、食事をするにもややし詰め状態です。(笑)。いつもにぎやかに業務・休憩時間を過ごしています。また、11年もの長い間受託させていただいていることもあり、SVエリア内にもアルカディア出身者がたくさんいます。行事食やイベントなどで困ったことがあるときはすぐに相談でき、チーフとしてはとても安心して事業所の運営ができています。今後は横山SVを筆頭に!(笑)15年・20年と続けていける、「お客様の信頼と満足を得る、心のこもった食事サービスを提供できる」事業所運営を、スタッフ全員でしていけたらいいと思います。

● 歴代栄養士渾身の 手作りおやつ

事業所で提供させていただいているおやつは

● お客さまからのメッセージ

老人保健施設アルカディア 管理栄養士 大津

2004年10月、医療法人財団立川中央病院 介護老人保健施設アルカディアが東京都武蔵村山市に開設されました。武蔵村山市は東京都で唯一、市内に駅がないという場所にあります。認知専門棟20床を含む148床、短期入所療養介護、通所リハビリテーション40名、指定居宅介護支援事業所、訪問リハビリテーション事業所と地域に開かれた施設を目指し日々業務に取り組んでおります。特に通所リハビリテーションでは入所者と別メニューで提供し近隣の施設のなかでも群を抜いて好評をいただいております。2014年には在宅復帰施設となり、在宅の食事と変わらない状態を求められ、個別に対応していただいております。病院から入所し、当施設でリハビリを終え、自宅に帰る際には自宅での食形態に戻れるかお試しという形で食事を提供し、現場の医師・看護師・介護士・理学療法士・言語聴覚士・作業療法士・介護支援専門員等で検討しています。 これからも在宅に戻るための重要なチームの一員として日清医療食品の皆さんと取り組んでいきたいと思っています。今後とも協力いただきますようお願いいたします。

一部を除き、全て手作りです!! おやつ担当者はレシピを見て、さくさくと作業をこなします。しかしそのレシピも在籍していた歴代の栄養士の努力の賜物です! 夜中まで試作を繰り返してやっと完成したという物もあるくらい!(笑)。