

アメリカ オレゴン州 ポートランド

1. Elite Care Oatfield Assisted living -Adam's House-（長期介護施設）

こちらの施設は敷地内に 8 つ、別の箇所に 2 つの家を持っており、各家にシェフが 1 人ずつ在籍。

研修先は Adam's House という家で、全 15 部屋、現在 8 名が暮らしている。



施設内のバルコニーや庭でハーブや野菜を育てており、調理に使っている。



シェフの Kate さんと本日の昼食

こちらの施設は学校で調理について学んだ専門家のみシェフとして雇っている。

献立は家毎に異なり、入居者の方に好みを配慮しながら各家のシェフが作成している。

2. Meals on Wheels（食事デリバリーサービス 非営利団体運営）

非営利団体運営。60 歳以上の高齢者を対象とし、昼食のデリバリーサービスを行っている。一日 5,000 食を提供。食事を届けるだけでなく、交流の場を提供することも重要視している。



調理の様子

主食:1 人、メイン料理:1 人、野菜料理:1 人でそれぞれ調理している。

個別研修（加藤 奈津子）



出来上がったパック（冷凍）



（常温）

（調理日、加熱方法が記入されている）

急速冷凍機機を使用。冷凍にすることで職員が時間に追われることなく、余裕をもって作ることができる。



ハイテクなオーブン。調理後もちょうどよい温度を保つことができる。
（保湿もしてくれるため、焼きすぎたり、乾燥してパサパサになることもない）



野菜を混ぜてくれる機械。
サラダ等を作る際に使う。



左：管理栄養士 Lynette さん

右：フードサービスディレクター-Tom さん

個別研修（加藤 奈津子）

3. Hopewell House（ホスピス）

こちらは Legacy Hospital（病院）、オレゴン健康化学大学と連携のある終末期の患者さんのケアを行っているホスピス。12床で、経口で食事をされる方は毎食 8 名程。



朝食準備の様子。

食べられる量や食欲なども異なるため、オーダーが入ってから各々に合わせて調理「最期の食事になるかもしれない」ことを念頭におき、リクエストがあれば特別に調理することも。



地元の方やボランティア団体からの寄付が置いてあり、食べることができる。



シェフ John さんと

4. Marquis Vermont Hills（長期介護施設 46 床）



キッチンスタッフがダイニングルームに出向き食事を盛り付ける。



本日の昼食



ペースト食（盛り付けを工夫）

「Menu 2 u」という会社が作成している献立を採用している。

日替わりメニューの他に、シェフスペシャルメニュー（2種類）の中から選択が可能。

治療食が必要な方のために、減塩食、グルテン制限食等、24種類の食事がある。



保温するための機械

写真にあるようにプレートをのせると
磁石の力で徐々に温くなる仕組み



食事全般のマネージャーDeborahさんと

個別研修（加藤 奈津子）

5. Holgate Center（要介護の高い方たちの介護施設 99 床）

認知症ではなく、身体的な介護が必要な方の施設。



庭にある網焼きの機械。夏は BBQ を行うのに使用する。
本日は、カリフォルニアバーガー用の鶏肉を焼いていた。



温冷保管庫



バーガーの具

野菜の新鮮さを保つため、温冷保管庫の冷蔵の方に入れて運び、入所者の前でパンに挟んで提供する。



皿につけることでスプーンですくいやすくするもの。