

日本農業新聞掲載内容の公開について

平成 26 年 10 月 7 日(火)に行われました料理講習会の様子が日本農業新聞に掲載されました。
掲載に関して著作権の手続きが完了致しましたので、ホームページ上で公開致します。



電子レンジ専用調理容器を使って野菜や肉を調理する参加者

県栄養士会は、厚生労働省の2014年度栄養ケア活動支援整備事業に応募。在宅栄養ケアをする人材を育成、医療機関など連携し地域における在宅療養者・居宅要介護者の栄養指導・食生活支援を実施するなどの事業計画が採択された。水戸市の中川学園調理技術専門学校でこのほど、県栄養士会の政安静子会長や管理栄養士、病院、保健所などの栄養指導者ら約30人が参加し、電子レンジ専用調理容器(通称ベジ・シェフ)を使って調理した。調理容器に野菜を入れ、油も水も使わず大小

茨城県栄養士会

在宅介護の食生活支援
いばらき J A 全農 調理研修に食材提供

【いばらき】茨城県栄養士会は、在宅療養者・居宅要介護者に野菜や肉を手軽に簡単においしく食べてもらうため、電子レンジ専用調理容器を使った野菜の調理研修やメニュー開発に取り組んでいる。J A 全農いばらきが食材を提供するなど協力を。栄養ケアサービスの需要増大を見据えた活動の一環。管理栄養士ら食事・栄養支援者のスキルアップに役立っている。

2枚のふたを開け、3分加熱。食味を損なわず甘味が増した野菜に仕上げ

がった。県ブランド「常陸牛」の牛丼と「ロースポーク」の冷しゃぶ、煮魚、炊き込みご飯などもできることが分かった。参加者は、ベジフルビューティーアドバイザーの指導で、キャベツ、ニンジン、アロココリ、肉などをレンジで加熱し、試食。「野菜の味が濃くなる」「食材そのもののうま味を感じる」「調理の概念が変わる」と手応えをつかんでいた。県栄養士会は今後、随時研修会を開き独自メニューを開発、レシピ集も作る。県栄養士会の綱引久子事務局長は「在宅での栄養指導、食生活支援はこれから大事になる。人材育成し関係機関と連携して栄養ケアのシステムを作りながら在宅支援をしていきたい」と話す。

■日本農業新聞
2014年11月8日(水)北関東13面

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ベジ・シェフ 担当：小口弘之

〒319-3111 茨城県常陸大宮市山方 5418-1

FAX:0295-55-6906 E-mail:admin@vege-chef.co.jp URL: http://www.vege-chef.co.jp/