

## 第12回 ばりあふり～お食事会 メニュー選定のための試食会

日時 7月29日(月) 午後7時から9時

場所 ホテルオークラ新潟 スターライト

今回は、ホテルオークラ新潟のシェフからコース構成をご提案いただきました。

- 前菜 …トリコロールの魚介のテリーヌ
- スープ …カボチャのポタージュスープ
- メイン …国産牛の煮込み
- デザート…モンブラン、アップルティーゼリー
- ホテル特製パン

それぞれの料理につき、普通食、後期食、中期食、初期食、経管注入食の5種類の調整食を検討いたしました。障害の程度を考慮しながら、形態のみならず、味覚や視覚にも配慮したメニュー選定のための活発な議論が行われ、最終的にシェフやパティシエともすり合わせを行いました。回を重ねていく毎にこれまでの経験が活かされていると感じると共に、障害の程度に合わせた食形態、食事メニューの選定の難しさを改めて感じ、貴重な会となりました。この試食会での活発な議論が、当日の食事会のコースメニューに活かされていることは間違いありません。

当日にこうご期待。

