

## ぱりあふりーお食事会 第2回 試作会 報告書

日時：2024年11月17日 11時—13時30分

場所：新潟調理師専門学校

出席者：井上、辻村、真柄、伊藤、小貫、笹、菊池（以上、新潟大学）、吉田、学生10名（以上、新潟調理師専門学校）、江口（特養勤務管理栄養士）、酒井（特養勤務調理師）、秋元（株式会社青芳）、吉田、大平、佐藤（ホリカフーズ株式会社）、松井（新潟労災病院）

### 1. 概要

新潟大学摂食嚥下リハビリテーション学分野では、にいがた摂食嚥下障害サポート研究会、特別支援学校教諭、ホテルオークラ新潟のシェフが協力して、摂食嚥下障害児児童その家族に外食の機会を提供するぱりあふりーお食事会を開催している。今後、フレンチ以外のジャンルに挑戦するとともに、特別食を調理できる人材育成を行うことを目的として、新潟調理師専門学校において第2回試作会を開催した。

今回のメニューは、握り寿司、鮭のグリル、焼きリンゴで、それぞれ普通食、後期食、中期食、初期食の4段階を調理していただいた。調理のポイント等について説明をしていただいた後、試食および、ディスカッションを実施した。

なお、本試作会は、クラウドファンディング「障がい児童生徒さんが、ご家族とともに外食を楽しむための輪を広げよう」による支援の下、実施した。

### 2. ディスカッションでの意見

#### 1) 寿司

後期食：・スプーンでも切りやすかった。酢飯の味も良かった。（井上）

・サーモンなどは叩いただけだがよかった。（辻村）

・全体的はよかったが、お米の柔らかい部分と硬い部分の差があった。（大平、佐藤）

中期食：・スプーンで切るのが難しく、掬うとネタとシャリが離れてしまう。（井上）

・ネタの硬さは適切。（井上）

・ネタとシャリを口に入れたときにシャリだけ先に行ってしまう感じだった。（大平）。

・酢が強かった。（松井、佐藤）

初期食：・マグロが口の中に張り付く感じでべたつきが気になった。（井上）

・マグロだけがざらつく。口の中に残るのでべたつく感じがする。（真柄、佐藤）

・バーナーの部分が硬くなってしまっていた。（真柄）

・ガリの味が濃かったなので、もう少し味を工夫していただくとよいかも。（小貫）

→ガリをミキサーにかけると香りが引き立ってしまう。薄める工夫が必要。（酒井）

大きさ：・全体的に一口量は少なくともよい。通常の1貫の半分くらいでもよい。（井上）

味：・酢飯を経験したことがない子供には、酢が強いと受け入れが難しいかもしれない。

しかし、味が濃くても、一口量が少ないと味はあまり感じないかもしれない。

その子が、どのくらいの量をどのように食べているかによって変わる可能性あり。（井上）

提供形式：・バイキング形式を考えている。中期はもう少し固くできるが、初期は軟らかいためとりわけが難しい可能性がある。（江口）

→マグロ、サーモン、卵、など1セットとしてお皿に盛っておいた方がよい。（井上）

・シャリとネタを一緒に固めるのは難しいのか？（真柄）

→難しい。海鮮丼みたいに盛り合わせるのはいいかも（江口）

→お寿司なら、お皿にもっていたほうがよいかも。(井上)

・シリコンのスプーンなどもあるし、掬いやすい食器もあるので検討してほしい(秋元)

質 疑：・後期食などで海苔をつかうときにはどのようにするのか？(真柄)

→次回、剣山のように穴の開いた板海苔が、後期食として可能か見てほしい。刻み海苔もある。海苔を一旦煮て、ミキサーにかけるのもよいかもかもしれない(酒井)

・後期食のご飯は、粒感があってもよいのか？(吉田)

→今回くらいであれば処理できると思われる。(井上)

今回は、おかゆにゲル化剤を入れている。(江口)

・高齢者の場合は味とか見た目が変わらないように気を付けている。また、水分50%でミキサーにかけて固める方法もあるが、栄養が減ってしまうため、増粘剤などを用いて栄養は減らさないようにしたい。障害児対象の場合は、優先はテクスチャーでよいのか？(酒井)

→中途障害とは異なり、子供は食べる機能の獲得、咀嚼機能の獲得ができていない。高齢者では咀嚼を引き出したいが、機能が獲得できていない子供の場合は、かめないことが前提。硬くても舌でつぶせてまとまれば大丈夫。また、栄養については、毎回の食事でなく、1回のみ特別な食事なので、優先しなくてもよいのでは。(井上)

## 2) 鮭のグリル

後期食：・硬さはよいが、舌でつぶしたときにほぐれてしまう。乾燥感。ソースより、あんかけのあんのようにばらついたものをまとめられるものがあるとよいかも。(井上)

中期・初期食：・塩味が濃い。べたつきが気になる。ソースといっしょならよいかもかもしれない。(井上)

・ざらつくので、だしなのでのばせるとよいかもかもしれない(真柄)

・グリル感がない。難しいかもしれないが、グリル感が出せるような工夫ができるか？

バーナーだと表面が硬くなってしまうので、最初に細かくする前に焼いて香ばしさを出すのはどうか？(真柄)

→検討してみる(酒井)

質 疑：・味は、常食よりも若干薄いほうが良いのか？(酒井)

→当初、薄いほうが良いと思ったが、子供の一口量は少ないので、感じ方は異なるかもしれない。(井上)

・大きさは小さい方が良いか？見た目は一緒にしたい。介助時に切り分けられるか？(酒井)

→小さく切ってもばらつかないようにするとよい。(井上)

## 3) 焼きリンゴ

・ムースは、身が残っている感じがなければ、中期まで同じでよさそう。(井上、吉田)

・施設では、焼きリンゴの形態を変えて提供している。後期は表面を刻んだリンゴでコーティングして提供可能。中期をムースのみとすることもできる。(酒井)

・後期食だとかまないといけない感じだったので、小さくしてもう少し柔らかくできる(江口)

・普通食のほうが中期食として食べやすいかもしれない。中期食はどろっとしている感じ(辻村)



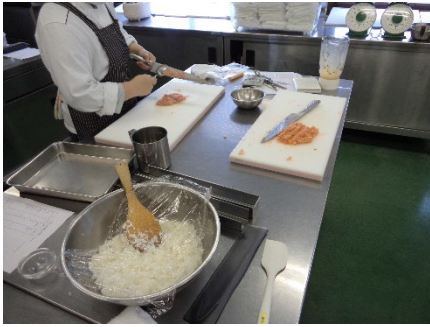
新潟調理師専門学校



おかゆにゲル化剤を入れて →



ミキサーにかける



ネタを包丁でたたいたり、ミキサーにかけた後、固めたりして成型。シャリを握って盛り付け。



バーナーで焼き目をつける



切ったリンゴをオーブンで焼く



型に入れて固める



鮭のグリル

鮭のグリル(普通食)

鮭のグリル(後期食)

鮭のグリル(初期食)



握り寿司(普通食)

盛り寿司 (普通食)



握り寿司(後期食)

盛り寿司 (後期食)



握り寿司(中期食)

盛り寿司 (中期食)



握り寿司(初期食)

盛り寿司 (初期食)



焼きリンゴ(普通食)

焼きリンゴ (普通食)



焼きリンゴ  
(刻み、ムース食)

焼きリンゴ (刻み、ムース食)



試食



ディスカッション