

2025 年度第 1 回 ぱりあふりーお食事会 試作会 報告書

日 時：2025 年 6 月 22 日 13 時—14 時 30 分

場 所：新潟調理師専門学校

出席者：真柄、伊藤、吉原、原（以上、新潟大学）、伊東（新潟脳外科病院）、吉田、宇ノ井、小林、学生
13 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）、古
野（富山県立しらとり支援学校）、吉田、佐藤（以上、ホリカフーズ株式会社）

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目的として、新潟調理師専門学校において、3 回目となる試作会を開催した。

今回のメニューは、ミートローフ、オレンジゼリー、焼きリンゴ、スワンシューで、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

<学生から>

- ・食べてみて、見た目もよくておいしかった。普通食以外は味がしないかもしれないと思っていたが、変わらなくて感動した。（1 年生）
- ・手間がかかると思ったが、普通食と変わらずおいしかった。水でなくてゲル化剤を使うことで飲み込みが違うことを改めて知った。（2 年生）

<ミートローフ>

- ・普通食でも後期食として提供できそうな感じかもしれない、ばらけてしまうとむせてしまうので、まとまりができて、粒がとれれば、普通食でもいけるかもしれない。今回の後期食は中期くらいのイメージ。少し柔らかすぎたかもしれない。（古野）
- ・粒、ばらけやすさ、ひき肉の筋っぽい感じが少し気になった。（伊東）
- ・普通食のほうが、肉と柔らかいところの差がなくて食べやすかったかも。中期は肉の風味が少なかった。（佐藤）
- ・普通食は少し硬かったかも。ひき肉を 2 度引きにするとか、繋ぎに混ぜているじゃがいもの量を増やすことも可能。（江口）
- ・後期食で筋があるところとない部分があったのが気になった。まとまりをよくすれば普通食として提供可能。（真柄）
- ・今回の後期食は普通食にマスタードソースを混ぜ込みゲル化剤をいれたもの。ムース状を普通食に混ぜ込むとまとまるのでそちらにしてもよいかもしれない（江口）
- ・付け合わせのポテトが初期食でも少し喉に残る感じがあった。中期食なら問題ないが、初期食はもう少し滑らかなほうが良いかも。（吉原）

<オレンジゼリー>

- ・オレンジの皮を容器として、見た目でオレンジを食べているとわかるようにしている。(酒井)
- ・果肉がしっかりしていたが、もう少し細かくして、まとまりのあるゼリーにすれば後期でも可能(真柄)
- ・中期食も喉に残りにくくて食べやすいと思った。初期でもよいかと思う。(吉原)

<焼きリンゴ>

- ・初期食のリンゴの演出(2層)はよかったが、もうすこし赤の割合を増やすなどして彩りが良く分かるようにするとよい。リンゴをすったものは、家でも食べたことがあるメニューかもしれないので、キャラメルソースなどがよい。(伊東)
- ・キャラメルソースは好みでかけられるように別に準備してありました(酒井)
- ・皮の風味もあってよかった。(吉原)

<スワンシュー>

- ・中期のほうがすこしもったりしているが、中期と初期であまり変わらない気がしたので、一緒でもよいかもしれない。羽をとってしまうと、子供としては残念な気持ちになるかもしれない。(佐藤)
- ・普通食か、中期初期という2つの形態でもよさそうか?(江口)
 - 提供時にその方の状態に合わせて滑らかにしたり、対応することも考えている。(酒井)
 - 3段階でなく2段階でよさそう。
 - バイキング形式で、スワンシューが無理ならゼリーを選択、というのであれば、よい。(真柄)
- ・新たな段階、新たな物の体験もかねて提供できれば。(酒井)
- ・個人差が大きいので、その場で対応がしていただけるのはありがたい。(古野)
- ・白鳥が湖で羽を休めている普通食の盛り付けが、時間がたつと胴体底の部分が水分を吸っていた。(真柄)
 - 湖の演出はゼリーの予定だったが、今回は作業時間短縮のために寒天状に硬く仕上げている。そのため凍ってしまったので、それが溶けて離水しふやけてしまった。(酒井)

<全体として>

- ・おいしい介護食を作り、広めていければと思っている。(吉田)
- ・今後、いろいろ考えながら次につなげていければと思う。
 - ゼラチンなど温度によって異なるので温度管理など検討していきたい。(小林)
- ・よい経験になったので、自分自身もスキルアップしていければと思う。(宇ノ井)
- ・提供方法について、すべてのメニューに対して4形態ではなく、まとめたりして、選んでいただく形でもよいか。(江口)
 - ちょっと試食をして、状態をみてもらって、バイキングで選べるのはよさそう。ただ、スペースの問題、目線の高さなどもあるため、提供方法のシミュレーションが必要。(古野)



調理風景



ディスカッション

ミートローフ
普通食



玉ねぎを炒め、挽肉とこねる



成形して焼く



普通食は焼きめをつける



盛り付け

後期食



薄めたマスタードソースとろみでつないで成形



盛り付け

中期食



ミキサーにかける



型に入れて冷やして固める



盛り付け

付け合わせ
中期食



ミキサーにかけ凝固剤を
混ぜる



ブロッコリーの上にニンジン流す



冷やして固める

初期食



ミキサーにかけたものを増粘剤で調整



盛り付け

付け合わせ
ポテト



マッシュして



うらごし



飾り付け

オレンジ
ゼリー
普通食



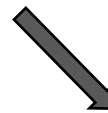
皮をむいて房をとる



ゼラチンを混ぜる



皮を容器にして盛り付け



ミキサーにかけて盛り付け

中期食

スワンシュー
普通食



カスタードクリームを作成



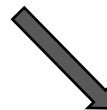
カスタードと生クリームを絞る



パーツを飾り付け



盛り付け



ミキサーにかける



後期食



初期食（羽などのパーツは鑑賞）