

2025 年度第 2 回 ぱりあふりーお食事会 試作会 報告書

日 時：2026 年 1 月 25 日（日）12 時（試食開始） - 13 時 30 分

場 所：新潟調理師専門学校 レストラン Bouno

参加者：井上，辻村，真柄，伊藤，小貫，笹，筒井（以上，新潟大学），道見（新潟医療センター），伊東（新潟脳外科病院），吉田，宇ノ井，小林，学生 11 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（調理師）

新潟調理師専門学校において、ぱりあふりーお食事会の通算 4 回目の試作会を開催した。

本試作会の目的は、本番で提供する予定の食形態、提供方法、および机の配置などの検討とした。

1. メニュー

茶碗蒸し、お寿し、鮭のグリル、ミートローフ、焼きリンゴ、スワンシュークリーム、オレンジゼリー

2. 食形態

後期食および中期食

現在、ホテルオークラ新潟で行っているぱりあふりーお食事会では、普通食、後期食、中期食、初期食、注入食の 5 段階の食事を提供している。しかし、新潟調理師専門学校では、スペースおよびマンパワー等を考慮して【普通食、後期食、中期食】提供の回と、【普通食、初期食、注入食】提供の回の 2 回に分けて開催することを検討している。今回は、後期食と中期食のみの提供とした。なお、普通食は提供せず、後期食を普通食とみなした。

3. 提供方式

選ぶ楽しさを体験していただくこと、例年、量が多かったという意見があることを踏まえ、バイキング形式での提供を検討した。通常のバイキングは、参加者が料理を並べているテーブルに移動し、自ら取り分けるスタイルである。しかし、本会では学生が、ワゴンに料理を載せて各テーブルを回り、保護者役の参加者に、料理の量などを聞いて取り分けるというスタイルとした。

今回、下記の 9 家族が参加した想定とした。

井上	自分（後期食）、参加者 1（中期食）	テーブル A
辻村	自分（後期食）、参加者 2（後期食）	テーブル A
道見	自分（後期食）、参加者 3（中期食）	テーブル B
伊東	自分（後期食）、参加者 4（後期食）	テーブル B
真柄	自分（後期食）、参加者 5（後期食）、参加者 6（家族）（後期食） 参加者 7（中期食）	テーブル C
筒井	自分（後期食）、参加者 8（家族）（後期食）、参加者 9（中期食）	テーブル D
笹	自分（後期食）、参加者 10（家族）（後期食）、参加者 11（後期食）	テーブル D
伊藤	自分（後期食）、参加者 12（後期食）、参加者 13（家族）（後期食）	テーブル E
小貫	自分（後期食）、参加者 14（後期食）、参加者 15（中期食）	テーブル E

4. 机の配置

リクライニングの車椅子やバギーでの参加者を想定し、各テーブル間のスペースを検討した。

後期食・中期食の回では、リクライニングの車椅子使用者が少ないと想定し、図1の配置、初期食・注入食の回では、リクライニングの車椅子使用者が多いことから、図2の配置とする予定である。

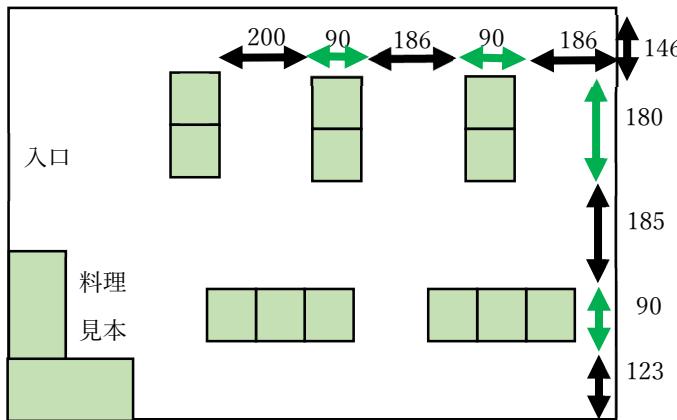


図1 後期食、中期食の回 (寸法は確認中)

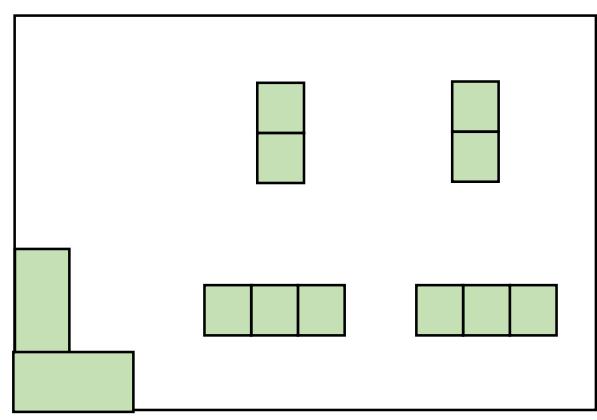


図2 初期食、注入食の回

5. 試食後のディスカッション

1) 茶碗蒸し

・後期食、中期食ともによい。温かくておいしかった。

2) お寿司

<後期食>

- ・どれも具材の味がわかりやすくおいしい。青のりは心配したが、食べられそうだと思う。箸で取る場合は取りやすいが、スプーンだと、お皿にくっついてしまって取りづらかった。もし手でつまむ場合は、ナプキンなどの準備が必要になるかもしれない。(井上)
- ・今回、酢飯でなかつたが、この状態でもよいと思う。(井上)
- ・笹の上に、シャリがくっついていたので、とりやすくできればよい。(道見)
- ・海苔が口蓋に張り付く感じがあったが、混ぜると大丈夫だった。ご飯に海苔を練りこんでもよいと思う。(小貫)
- ・後期のネタがきれていないところがあった。(小貫)

<中期食>

- ・レベルがちょうどよい。(井上)
- ・シャリがお皿にくついてしまっていた。(井上)
- ・中期はご飯とネタが簡単にずれてしまった。海苔巻きのひじきがちょっと残る(辻村)

<後期食、中期食に共通すること>

- ・がりはおいしいが、子供には味がきつく、大きいかもしれない。(井上)
- ・がりは味がしっかりしているので、少量でよさそう。(筒井)
- ・がりの色が、中期のサーモンと同じ色なので、間違える可能性がある。着色を検討していただけるとよい。(伊藤)
- ・お寿司のお醤油、わさびの提供の仕方を考えるとよい。握りだと刷毛で醤油を塗ってもよい。(伊東)

3) 鮭のグリル

- ・後期食は、よい。中期食は、やや味が薄く、粒感があった。今回の後期食は、中期でも食べられると思うので、後期と中期を一緒にしてもよいかもしれない。（井上）

4) ミートローフ

＜後期食＞

- ・スプーンで切れる固さでよかったです。若干、パサつきがあるため、ドレッシングなどを多めにしたほうが良い。（井上）
- ・ポテトも、ポテトだけ食べると張り付き感があった。ブロッコリーと人参はおいしかった。（井上）
- ・前回、筋が気になったが、今回はよかったです。（伊東）
- ・マスタードソースは、子供には刺激がある場合もある。今回、希望を聞かずに、ソースをかけた状態で提供していたが、聞いたほうが良い。また、かけずに食べる場合は、パサつくので、とろみをつけられるようなソースやスープなどで家族が調整できればよい。（小貫）
- ・ポテトは、マヨネーズなどあるとよい。（小貫）
- ・小皿に人参とブロッコリーが一緒に入っており、学生が取りづらそうだった。人参のみ、ブロッコリーのみの小皿にしたほうがよさそう。（伊藤）

＜中期食＞

- ・レベルは十分。ドレッシングもおいしかった。（井上）
- ・中期は、取り分けると皿に広がってしまうため、小鉢のままの提供のほうがよいかもしれない。（伊藤）

5) 焼きリンゴ

- ・後期食は、かみきれないと思われる所以、刻んでほしい。（井上）
- ・後期食の、果肉がない下の部分を、後期食、中期食一緒にしてもよいのではないか。（井上）

6) スワンシュー

＜後期食＞

- ・シューは難しいかもしれない。頭の部分は食べられると思う。もし、シューを食べずにカスタードのみだとすると、味がやや濃いと思う。（井上）
- ・シューはかめないと思うが、ソースがしみたところはたべられそう。（小貫）
- ・スワンの首の部分は、1回かめれば、食べられそう。（辻村）

＜中期食＞

- ・カスタードは緩くしなくても食べられると思う。（井上）

＜後期食、中期食＞

- ・盛り付けの演出は楽しいと思う。（伊藤）

7) オレンジゼリー

- ・後期食では、果肉が大きいものがあったので、十分に刻んでもらえればよい。（井上）
- ・中期は硬さが違うが、中期と後期を一緒にしてもよいかもしれない。（井上）

8) 全体を通して

- ・全体的なバランスとして、デザートは2品でもよいかもしない。（井上、伊藤）
- ・食段階について、希望があった場合、厨房に言ってもらえばその場で対応可能（酒井）
 - 本番当日は、当科スタッフが1テーブルに1名つくため、対応する。
- ・お茶はどうするか？ とろみ剤を準備するか、ご家族に持参いただき調整するか検討（井上）

9) 提供方法、スペースなど

- ・リクライニングの車椅子を勝手に動かして、ワゴンを通した学生がいた。保護者などに声をかけることが必要。（筒井）
- ・リクライニングの車椅子は、机に対して、斜めになっている。お皿をどちら側から提供するか、保護者などに聞く必要がある。（笹）
- ・ワゴンで各テーブルを回ってとりわけをすると、時間がかかってしまう（辻村）
 - また、冷めている料理もあるため温かい状態での提供があると嬉しいと思う（辻村）
- 後期食と中期食の提供のタイミングが遅れたため、タイムラグが生じ、家族が同時に食べられない。（伊藤）
 - ・すべてのメニューをバイキングにせず、あらかじめ盛り付けておくメニューがあつてもよい
 - ・今回、ワゴンが2台であったが、台数を増やすことも検討
- ・湯呑が熱くて持てなかつた。マグカップなどがあるとよい。（小貫）
- ・提供している学生に、料理の説明や質問が出る可能性がある。詳細は、江口さんや酒井さんに伺うとしても、ある程度は、学生が説明できるとよい。（伊藤）



寿司のシャリづくり



寿司（後期食）



ミートローフの調理



寿司（後期食）



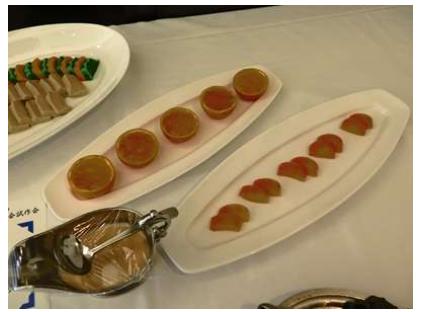
寿司（中期食）



鮭のグリル



ミートローフ



焼きリンゴ、オレンジゼリー（中期食）



酒井さんによる説明



学生による寿司のとりわけ



スワンシューの盛り付け



スワンシューの粉砂糖かけ



ディスカッション



閉会挨拶



レイアウト