

施設の食事を作っています！誰もが安全で美味しい食事を

自分で食べたいものを選べない状況にある方たちの食事は施設などを運営する事業者の、食への考えに依る所がすべてです。誰もが食べる喜びを感じ、その心と体の健康を維持することに心配りする福祉施設の姿勢と、ワーカーズ・コレクティブの食へのこだわりが合致した「施設食」作りの現場を紹介します。

鴻巣市

社会福祉法人 一粒との出会いと
私たちの覚悟

おから
NPO法人ワーカーズ・コレクティブ 雪花菜くらぶ

草加市

「食」へのこだわりを大切に

NPO法人ワーカーズ・コレクティブ ひまわり



デイサービスの食事風景



ある日の献立

「わ〜くわっく草加」は1996年10月に生活クラブ生協の相互扶助の精神のもとに設立されたデイホームです。そこで働く仲間が2015年4月に「ワーカーズ・コレクティブひまわり」を設立し、デイホームの運営も担う形で再スタートしました。

創立以来の売りが「食事おいしいデイサービス」です。利用する皆さんにとって次の3点を大事にしています。

①安全であること 素性が確かアレルギー情報も分かる埼玉ワーカーズ・コレクティブ連合会の「共同仕入」の食材を使っています。②栄養バランスが良いこと 献立に旬の食材を使用し、主菜、副菜、味噌汁の内容に栄養バランスを配慮します。③美味しく飽きないこと 見た目も大事にして素材の形を残し、必要以上に細かくしません。

調理員は総勢4人で1日2人体制です。昼食時にはスタッフ（相談員、介護員、看護師）も同席し、嚥下状況など見守ります。これからも在宅福祉を支え高齢者の生き生きした生活をめざす「食」へのこだわりを継続していきます。 長谷川幸雄



配膳中



会議の様子

「雪花菜くらぶ」は2009年にワーカーズ・コレクティブとして設立し、地域の高齢者に弁当配達を行っていました。翌々年東日本大震災が発生。ボランティアに行った福島で地元鴻巣市の障がい者支援施設を運営している社会福祉法人一粒（以下法人「一粒」）と出会い、共同で炊き出しボランティアを行ったことが今の事業につながりました。

2014年、法人「一粒」がサービス付き高齢者向け住宅（2018年から介護付き有料老人ホームに移行）を開設し、毎日3食の給食業務を請け負うことになったのです。365日の食事作りは素人だった私たちにとって想像を超えた事業でした。メンバーを増やし必死に勤務調整をしました。

また、老人ホームの食事提供の内容も細かな配慮を必要としました。食事提供の仕方は、法人「一粒」やお客様からの依頼によって行います。塩分調整、アレルギー対応、腎臓病や糖尿病患者の方への配慮、嚥む力に合わせた食材の刻み方、手の力に合わせた道具の選択、好みの対応。そして介助の方のための箸などを余分に用意する配慮も怠りません。

食材はワーカーズ連合会の「共同仕入」や地元の野菜を使い、特に生産者とのつながりを大事に新鮮な食材を利用し季節感を大事にしています。お客様に笑顔になってもらえる食事を作り続けたいと思います。 羽鳥純子