

えんの食卓は 10 年目！ ①

えんの食卓は、10年目を迎えます。現在、弁当の配食サービス、グループホーム、デイホーム、多機能ホームまどかの昼食、グループホームと多機能ホームまどか、グループリビングえんの森の夕食、合わせて1日平均120食の食事を作ります。

配食弁当は当初ほんの数件で1コースのみ、配達時間は1時間あれば帰って来られる件数でしたが、最近では日によって3~4コース、配達時間は2時間近くかかります。今回は、立ち上げ当初からいるスタッフが10年目を迎えるにあたり感想を書きました。

🍴 2012年の夏の終わりに、「新座で配食事業を始める所が、栄養士を探しているけど行ってみない？」と知人に声をかけられました。11月からGHの食事作りのスタッフとなり、年末から配食事業の話し合いが始まり、年明けから厨房の工事が開始すると共に、他事業所へ見学に行ったり、厨房の道具をそろえたり、マニュアルを作ったりと、スタッフで話し合いを重ね準備が整い始め、4月には厨房でグループリビングえんの森、グループホームえん、デイホームえん、多機能ホームまどかの食事を作りながら厨房に慣れていき、いよいよ5月1日から『えんの食卓』として配食事業がスタートしました。初日の利用者は1名からのスタートで、半月ほどは試食を含め5食程度でしたが、5月の終わりには利用者さんは15名になりました。利用者さんにお弁当の感想を聞きながら改善を重ね、試行錯誤しながら竹内恭子先生（元埼玉医科大学栄養部長）や十文字学園女子大学食物栄養学科の協力を得て、スタッフみんなで協力しながらなんとか軌道にのってきました。10年を迎えるこの頃、スタート時の目標であった1日80食を達成することができています。10年前からずっと利用し続けてくださる方もいて、みなさんにおいしいと言ってもらえ、本当にありがたい事です。これから先も皆さまに喜ばれる食事であり続けられる様、努力していきたいと思えます。

(菊池君江)

🍴 十年を迎え、利用者総数110件以上となり、100才を超える超高齢者を始め、寝たきり、認知症、独居、高齢夫婦世帯など「超高齢社会」を象徴する方々が大多数を占めます。配達時は利用者の方に接する一瞬に、目、顔、体、声などに集中して見守りしていきたいと心がけています。

(田島邦城)