

飾り切りの食材と発注書の作成

～歩留まりを減らし、展開食を充実させる為には～

徳島県病院栄養士協議会

平成 23 年度 すだち会 : 2 回目



講師の西口千加さま



みんなでフルーツバスケットに挑戦



学生さんの参加もありました。



授業より楽しいし



どうですか？美味しそう？



ここを切ればいいのか？？



さすがベテラン



西口先生 作

質疑応答 抜粋

質問・・・災害時の備蓄食品などに関して工夫していることはありますか？

答え・・・厨房が地下にあるので水害にあたりしたらいけないので備蓄食品を各病棟に置くようにしています。そして各病棟の看護師さんが備蓄を使って調理ができるように講習もしています。

質問・・・災害がおきて備蓄食品など全ての食品が使えなくなったらどうしますか？

答え・・・本来は経営される方が考えることではあるが、ただ経営者にしがみついているだけではなくて施設栄養士も考えなくてはいけない問題であると思います。

質問・・・災害時、調理スタッフが少ない時はどうしますか？

答え・・・メニューを見たらスタッフ全員が作れるような体制にしています。非常食など、どうしてもアルファ化米ができるかなど説明してあるので期待しています。