

## シリーズ

# 「専門職員のしごと」vol.9

シリーズ9回目となる今回は、当事業団が運営する施設で、利用者への給食提供の業務を担う、「**栄養士・調理業務員**」のしごとを紹介します。

## 「**栄養士・調理業務員**」のしごと

栄養士、調理業務員は、施設利用者（未就学児や生活介護事業等を利用されている成人の方など）へ給食を提供しています。食べる能力等にあわせた食形態やメニューを工夫することで、生活習慣の確立や生活の充実を支えることができる仕事です。今回は、食形態やアレルギーへの対応を中心に、日頃行っている業務を紹介します。

### ◆ 給食作業の流れ

#### 1 献立をたてる

○栄養価、材料費、美味しさ、喫食者の好み、彩り、季節・旬の食材などを考慮して献立をたてます。

#### 2 材料を発注する

○喫食予定人数を把握して、材料の必要量を算出し、発注します。

#### 3 材料の下処理をする

○材料をよく洗って食べやすい大きさに切ります。

#### 4 調理をする

○アレルギーへの対応としてアレルギー除去食をつくります。  
○アレルギー以外にも、摂取したことのない食品を、個別対応して除去することがあります。

#### 5 特食をつくる

○普通食以外の形態を、“特食”と呼び、包丁や器械を使ってつくります。（次ページ参照）

#### 6 配膳する

○喫食者の個別ニーズに合わせて配膳をします。  
例) あらみじんを基本とするが、汁物のみ 普通食 など

### ◆ アレルギー除去食の例

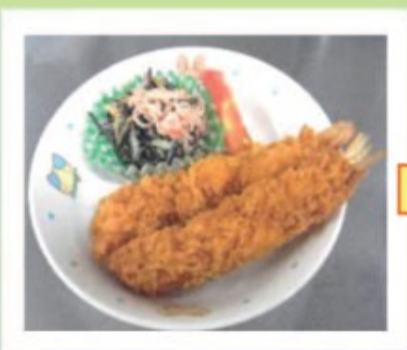
施設の喫食者の中にも、アレルギー対応が必要な方が多数おられます。

避けるべき食品は個人で異なるため、主治医の診断をもとに慎重に対応しています。

### これがアレルギー除去食です

#### 【卵アレルギーの例】

エビフライをエビチリに替える。  
（衣に卵を使用しているため）



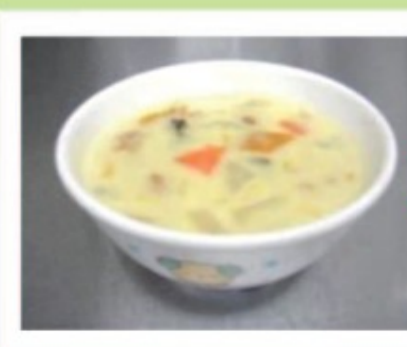
エビフライ



エビチリ

#### 【乳製品アレルギーの例】

クリームシチューをハヤシルーで作ったブラウンシチューに替える。  
（クリームシチューのルーに乳製品が含まれているため）



クリームシチュー



ブラウンシチュー