



4月の研修の様子

毎月行っている施設内研修です。
 今回の研修は、以前このおたよりでも紹介した「デリソフター」を使用した研修を行いました。
 デリソフターを本誌で紹介したものの、職員は誰も使用したことがなかったもので、念願が叶いました。
 デリソフターという器械をお借りして研修をするということで、興味のある外部の施設の方も2名ほど研修に参加されました。
 今回、研修の指導をしてくださったのは
 デリソフターを開発された、ギフモ株式会社の森實さん。
 社員の瀧村が研修の準備を担当してくれました。
 お疲れ様でした。
 森實さんはリモートで参加していただきました。
 研修の様子と、参加者の感想をお伝えします。



デリソフター

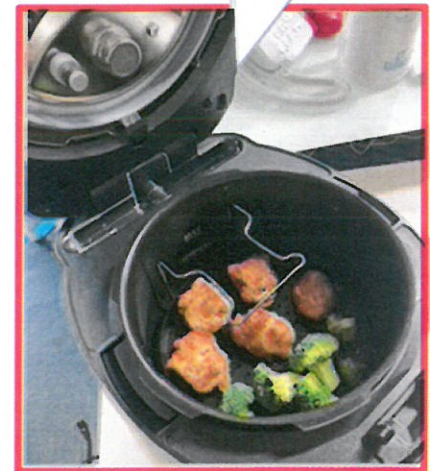


お肉料理を柔らかくするときには付属のデリカッターで調理済みのお肉をスタンプ



食品を並べます

- ・必要な方はどういう方か、デリソフターの手入れ方法など、実際に使うにはクリアすべき点があるなと思いました。
- ・柔らかくなった唐揚げ・ブロッコリー・りんごを食べました。美味しく、形もあったので利用者さん宅で使えたらいいなと思いました。誰に使えばいいかな？と考えながら試食しました。
- ・見たことはあったが実際に使うのは初めてでした。使ってみて、調理前の一手間は必要ですが
- ・簡単に柔らかくなることに驚きました。時間はそれなりにかかりますが。完了時間に合わせて待機しておかなければならない点も少し残念でした。(時間が経つと肉類は固くなるが、野菜は柔らかいままキープできる。)
- ・でも、味、見た目は抜群でした。
- ・オンラインではありますが、向こうの方ともその場で質問ができすぐに返答頂けたので良い勉強になりました。



〈研修レポートより〉

感想 (デリソフターについて)

- ・圧力鍋のようでした。唐揚げ、ブロッコリー、りんご全て味もそのまま歯を使わずに食べる事ができました。この器械があれば食事を用意する介護者の負担も減り、食べる側も他の人と同じ物ができました。この器械があれば食事を用意する介護者の負担も減り、食べる側も他の人と同じ物が
- ・蒸気の力で食品がとても柔らかくなったのに驚きました。今までの食事を食べているのと変わりなく、見た目など香りも抜けすぎず、ムース食やきざみ食を食べている方でもチャレンジしやすそうだなと思いました。
- ・見た目もそのまま、舌でつぶせる程の柔らかさになったことに驚きました。
- ・とても柔らかく美味しかったです。使用できる方などの話も、オンライン上ではあるが直接聞くことが出来て勉強になりました。
- ・食べ物の形状が変わらず、柔らかく調理できること、しかも、美味しそうに見えることに驚きました。食べることは大きな楽しみなので、美味しそうに見えることは大切だと思います。
- ただ、使いこなすには何度か研修をしなければと思いました。



このあと、参加者みんな
で試食しました。

できあがるまでリモートで森實さんに
質問タイム

タイマーを合わせ
スイッチオン

できあがり♪

