

ライフケアガーデン熱川

食養科

功 績	ワンチームで取り組み、経費削減さらにSDGsの観点においてもフードロス削減に貢献した功績。
推 薦 者	長谷川千代（事務課長）
推 薦 理 由	人員不足で残業、休日出勤もあり時間がないなか、知恵と工夫でコスト削減、フードロスにおけるSDGsの観点においても素晴らしい取り組みと評価し、理事長賞候補に推薦させていただきます。

内 容

ライフ熱川では、朝食時に和食か洋食かを選択でき、洋食の際は食パンを提供しています。ご入居者からは、食パンの耳をカットしてほしいとの希望が多く、カットした耳はこれまで処分していました。ここ最近では洋食を選択する方が増え、同時に食パンの耳の量も増加し、このまま捨ててしまうにはもったいないと思い、とりあえず、冷凍保管することにしました。

そして、食養科内のミーティングでこの余った耳を取り上げ、何か活用できないかと考え、毎日提供しているデイサービスと施設のおやつにどうかと、パン耳のフレンチトーストとラスクを試作しました。

たまたま通りかかった際に、食養科スタッフから「これ試作してみたので、食べてみてください」と目をキラキラさせ、さらに「余った食パンの耳を利用しているので、コストもかかっていません!」と嬉しそうに声をかけてくれました。

試食したところ、どちらもとても美味しく、特にフレンチトーストは絶品で感動しました。また、実際の提供でも大変好評でラスクについては懐かしがられるお声も聞こえてきました。

今回何より、日々忙しいなかでも、コスト意識をもち、捨ててしまえば簡単なところ、「もったいない」と皆で考え、知恵と工夫でおいしいおやつを「楽しく」作り、ワンチームとなっている様をみて、理念が浸透してきていると感じました。

小さなことかもしれませんが、このような取り組みが評価されれば、他の部署、職員への刺激となり、ライフ熱川全体がワンチームとなって目標達成できるのではないかと考え、なかなか日の目を浴びることのない「チーム食養科」の貢献にスポットライトを当てたいと思います。