

北海道札幌市にある特別養護老人ホーム神愛園清田。住宅地の中に佇む施設であり、比較的雪の多い地域位置する。1997年4月に設立され、「お一人お一人を大切に、そしてたくさんの方に安らぎを感じていただけるように」をテーマに掲げた老人ホームである。

以前使用していた機器の老朽化に伴い、自動洗浄機能付の最新型スチームコンベクションオーブンを導入。現在は、野菜の下茹でや魚・肉料理など、用途に応じて幅広く活用されている。

お話を伺ったのは、施設長の高橋様、栄養士の村山様、亀田様、調理員の工藤様。

「実際に使用してみて感じたのは、上下や前後での加熱ムラの少なさです。全段に食材を入れても焼き色の違いがほとんどなく、仕上がりの均一性に驚きました」

インタビュー当日の昼食では、“肉じゃが”に使用する人参とじゃが芋の下茹で、さらに“もやしの甘酢和え”に使用するもやしをスチコンで調理。また、夜のメニューである“サバの味醂漬焼き”にもスチコンが使用されていた。

以前は魚の焼き色が付きにくく「バーナーで炙ってほしい」という声が出ることもあったという。しかし現在は、しっかりと焼き色を付けながらも身はふっくらと仕上がりに、以前よりも美味しく提供できているとのことだ。

施設では、毎月何かしらの行事やイベントを実施し、入所者が食事や生活に飽きないよう工夫をしている。

「お正月には、もち米を蒸す際にもスチコンを使用しました。十分な蒸気量によって、とても良い仕上がりでした。また、年に2回ほど調理員が寿司を握って提供するイベントもあり、入所者の方々にとても人気の企画です」

取材日には、洋服などの移動販売が訪れており、入所者の方々が楽しそうに商品を選んでいる姿や、体を動かしている方、パズルに取り組む方など、それぞれが思い思いにリラックスした時間を過ごしている様子が印象的だった。

近年は完調品も増えている中、人手が限られる状況でも、できるだけ手作りの食事を提供することを大切にしている特別養護老人ホーム神愛園清田。これからも利用者様にとって安らぎのある生活空間を提供していく。



肉じゃが



もやしの甘酢和え



コンビモードで焼成中！



サバの味醂漬焼き

洋服の移動販売



**住所**

〒004-0846 札幌市清田区清田 6条1丁目1番30号

**営業時間**

8:30～17:30

**食数**

朝、夕： 85～90 食  
昼： 125～130 食

☎ 011-886-6800

**ご使用機器**

CSXH-GW101