

May, 2015

25

全調訓会報誌
平成27年5月1日発行
通巻第25号

Journal of
Japanese Association of
Culinary vocational training

& Hearts

アンド・ハーツ

会長 ご挨拶

介護食士 特集 ②

求められる
「おいしい介護食」に
応えるために。

食べたくなる、最新介護食レシピ ②

シリーズ ②

健康に食べるヒント

活躍の場をさらに拡げる、
全調訓の各種認定資格



報告

平成27年度
通常理事会を開催

Information

全調訓正会員校、賛助会員ご紹介



新年度を迎えて、新たな気もちで。



平成27年度の事業始めに当たり、ひと言ご挨拶申し上げます。

公益社団法人として2年目を迎える本年度、全国調理職業訓練協会（以下「全調訓」）は、公益事業の介護食士資格事業、および収益事業のカフェクリエーター資格事業、ラッピングクリエーター資格事業、キュイジーヌ&バンケットコーディネーター資格事業のさらなる充実を、会員の皆様と共に推進していきたいと思っております。

特に、加速する高齢化社会で、ますます注目されている介護食士資格事業につきましては、その事業内容の社会的認知をさらに高め、優秀な資格取得者の育成に邁進したく、会員の皆様のご協力を、お願いする所存であります。

なお、編集を重ねておりましたカフェクリエーター教本が、4月1日刊行の運びとなりました。ご愛用いただいております全調訓の各種教本同様、ご利用いただければ幸いです。

公益社団法人 全国調理職業訓練協会

会長 井上好弘



会報誌名について

公益社団法人 全国調理職業訓練協会の会報誌名「& Hearts (アンド・ハーツ)」は、私ども全調訓がかかわる、介護食士、カフェクリエーター、キュイジーヌ&バンケットコーディネーター、ラッピングクリエーター、すべての職種において、欠かすことができない心構え「細やかな心づかいを添えて」を表現したものです。

求められる 「おいしい介護食」に 応えるために。



前は、口から食べることが、私たちにとってどんなに大切なことなのか、ということを中心に特集しました。今回の特集2では、高齢者の食生活の現状を紹介しながら、なぜ介護食が必要なのか、そしてこれからの介護食士に求められる役割などにスポットをあててお伝えします。

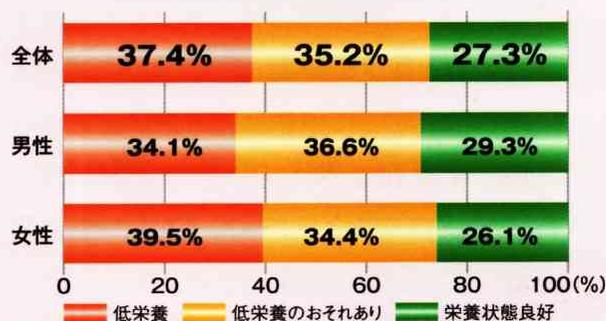
在宅療養高齢者の7割が低栄養。

高齢になると、若い頃に比べてあっさりしたものを好んだり、毎日の食事量も、運動量が少ない高齢者は、簡単なもので大丈夫、と思ってしまう方が多いようです。しかし、若い頃は摂取したたんぱく質で、効率よく筋肉や血管をつくることができますが、年齢とともに、たんぱく質を取り込む能力は

低下します。高齢者ほど1日に必要なたんぱく質を増やすべき、と提唱する専門家もいるほどです。

国立長寿医療研究センターの調査によると、在宅療養中の高齢者の37.4%が「低栄養」で、さらに「低栄養のおそれあり」も加えると、約7割もの方々が、「低栄養」で

在宅療養患者の高齢者の栄養状態*

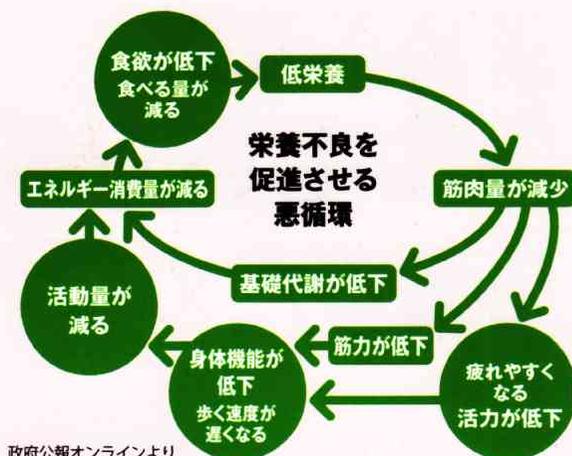


*自宅での訪問診療、訪問介護、訪問リハビリテーションなどを受けている、65歳以上の「在宅療養者」を対象に調査。

低栄養とは

健康的に生きるために必要な量の栄養素が摂れていない状態。特に、高齢者では、食事の量が少なくなり、あっさりしたものを好むようになるため、食事に偏りが生じ、たんぱく質とエネルギーが不足して「たんぱく質・エネルギー欠乏(症)」となりやすい。また果物や生野菜・肉類をあまり食べず、野菜類もよく煮たものしか口にできなくなると、ビタミンやミネラル類も不足しがちとなる。さらに、固いものや繊維質の多いものを食べるのが難しくなるため、食物繊維も不足しがちとなる。

あることがわかりました。「低栄養」になると、免疫力が低下して病気にかかりやすくなったり、体の筋肉が衰えて歩行に障害がでたりします。その結果、基礎代謝や運動量が減少して食が細くなり、さらに低栄養が進むという悪循環に陥ります。このような現状の中、栄養を考慮した、食べやすく、しかもおいしい介護食をつくる仕事、介護食士のニーズはますます高まっています。



介護食士の資格とは、どんなものでしょう。

全調訓の介護食士資格には、3級、2級、1級があります。3級はどなたでも受講でき、講座終了後は介護食士3級の資格が取得できます。そして、2級は3級の資格取得者であること、1級は2級の資格取得者、実務経験が2年以上、そして年齢が25歳以上であることが求められます。

介護食士の資格は、内閣総理大臣公認の団体「全国調理職業訓練協会」が認定

する資格で、国家資格ではなく、民間資格となります。そして、業務独占資格でも、必置資格でも、名称独占資格でもありません。では、介護食士の資格の意味は何でしょう。いままで介護食士講習会を受講した方々の、さまざまな声を聞くことで、私たちが考えている介護食士の資格、役割についてお伝えしたいと思います。

介護食士講座受講者の声

◎ 管理栄養士 Aさん
(40代女性)

高齢の親が病気で倒れたとき、管理栄養士であっても、高齢者や重病人の食事についての知識がなく、なすすべがない自分に気づき愕然としました。どんなに



栄養のある食事をつくっても、食べてもらえなければ、すべて無駄になります。情報収集し、介護食士3級の講座を受けました。親に感謝されると同時に、学びの機会を与えてくれた親に感謝しています。今では介護食士2級の資格も取得し、仕事のフィールドも広がりました。

◎ ヘルパー Bさん
(訪問介護/30代女性)

在宅の要介護者の人たちは、とてもバランスの悪い食事をしています。家にいて出かけないから、栄養はそんなに必要ないと、簡単な食事で済ませてしまう人や、手近なお菓子のようなもので満足している人が、たくさんいらっしゃいます。



なんとか、おいしく栄養のある食事をつくってあげたいと思い、3級の講座を受講しました。学んだことがすぐ現場で生かせるし、ご利用者様に喜んでいただけるのが、何よりもうれしいです。今後は2級や1級の資格にも、チャレンジしたいですね。

◎ 在宅介護者 Cさん
(一般/50代男性)

癌で闘病していた親を在宅介護したとき、3級の講座を受けました。調理は得意ではなかったのですが、講師の先生たちのおかげで、食べやすい食事を工夫することができました。亡くなる直前に、親の大好きなスイカを絞って与えたところ、何度も「ありがとう」と言ってくれました。終末医療や介護の現場では、すぐに経管栄養*や胃ろう**にしていますが、最後まで口から食べる喜びを与えられる、介護食士の資格は素晴らしいと思います。



*経管栄養：鼻から管を介して栄養や水分を補給する方法。
**胃ろう：体外に胃ろうカテーテルを取り付けて、胃に直接栄養を注入する方法。

科学知識、技術知識、そして技能。

高齢化のスピードが、世界各国の中でも特筆すべき速さで進んでいる日本で、ますます必要とされる新しい資格。それが介護食士です。講座受講生の方々の声からもわかるように、介護食士の資格で大切なことは、被介護者の方にとって、おいしくて、食べやすく、体のためになる食事を提供するための、科学知識、技術知識、技能をもっている、ということです。3つのうちの2つ、科学知識、技術知識は、本を読む

ことなどで習得できますが、技能は、実技を磨くことなくしては身につけることができません。知識に加えて技能を身につけて初めて、被介護者に介護食を提供することができるのです。介護食士は、全調訓が介護食を作るにあたって必要十分な科学知識・技術知識・技能を習得できる講座を用意し、その講習を終了した受講者の科学知識・技術知識・技能を保証するものです。

ますます広がる介護食士の活躍の場。

急速に進む高齢化社会に対応して、介護産業の発展は目覚ましいものがあります。そして介護食士の役割も、各方面でますます注目されています。介護施設では、栄養士と介護士の間をつなぐ必要な役目を担い、栄養士や介護士の方々が、介護食士資格を取得して、さらにプロとしての仕事を

充実させるケースも。そして、増えつづける在宅介護の現場で、最も頼りにされているのも介護食士です。さらに、食べる側の心身状態を熟知した食のプロとして、介護食ビジネスや、外食、中食産業でも、介護食士の役割はおおいに期待されています。

介護食士 Q&A

Q 介護や調理関係の仕事経験がなくても、介護食士資格が取得できますか？

A 全調訓の介護食士は、要介護者向けの食事を提供できる専門知識・技能を学んだ人に与えられる資格で、3級、2級、1級があります。現在、全調訓の会員教育機関において、介護食士講習会（3級・2級・1級）が開催されており、受講される方々は、ホームヘルパーや栄養士、調理師、介護福祉

士など、介護や調理現場の第一線の方から、ご家庭に要介護者がいる方、そして介護食に興味をお持ちの一般の方までさまざまです。特にどなたでも受講できる3級の講習会は、介護食全般の基礎知識・技能が習得できるので、介護関連の仕事に就いている方から、一般の方まで、幅広い層の受講者に人気があります。講習会は、3級でも72時間におよび、経験豊富な講師陣による、内容の濃い講義が受けられます。

受講資格

3級

どなたでも受講できます。

2級

介護食士3級を取得した方。

1級

介護食士2級を取得した後、2年以上、介護食調理の実務に従事した25歳以上の方。

食べたくなる、最新介護食レシピ ②

どうしても食欲が落ちる暑い季節。弱りがちな胃腸にやさしい、栄養価たっぷりの枝豆のスープをご紹介します。スキムミルクを加えることで、良質なたんぱく質とカルシウムがそのまま摂れるので、しっかり栄養補給できます。特に、不足しやすいカルシウムは、1人分 288mg と充分。米粉によるなめらかなとろみも、おすすめです。枝豆の代わりに旬の野菜を使えば、味のバリエーションも楽しめます。

栄養価たっぷり、枝豆スープ



Recipe

材料 (5人分)

枝豆 (正味).....	100g	コンソメの素.....	1個
スキムミルク.....	60g	塩・こしょう.....	少々
水.....	600cc	水溶き米粉.....	
		米粉 大さじ 1.5 + 水 大さじ 2	

作り方

- ① 茹でた枝豆とスキムミルク・水 (200cc) をミキサーに入れ、丁寧に搅拌する。
- ② ①を鍋に移し、残りの水 (400cc) ・コンソメの素を加え、火にかける。
- ③ 均一になったら塩・こしょうで味を整え、水溶き米粉で好みのとろみをつける。



最新介護食レシピ、おいしくおしゃれに作れました。

前号の「紫さつま芋の豆乳ポタージュ」、早速作ってみました。きれいなパープルカラーとクリーミーな食感が、高齢のおばあちゃんにも、中学生の娘にも大好評。家族みんなに美味しい介護食は、作る方もうれしいですね。辻 奈保子さん (静岡県 40代)



「食べる人を元気にしてあげたい」。料理の作り手ならいつもこう考えるはず。しかし、何を選んで、どんな調理にして、全体のバランスをどうするか？健康的な食事作りは、決して簡単なことではありません。では、少しでも体に良い食事に近づけるには…。

たとえば、こんなキーワードを目安にしてはいかがでしょうか。

「まごはやさしい」（孫はやさしい）これは日本の風土に合った食事を表した言葉です。

ま〓豆類（みそ・豆腐・納豆など）、ご〓ごま、は〓わかめ（こんぶ・ひじきなどの海藻類）、や〓野菜、さ〓魚、し〓しいたけ（きのこ類）、い〓いも類。

これらの食材には食物繊維がたっぷり含まれます。また、植物性のタンパク質を摂ることができ、血糖値のコントロールにも優れています。「まごはやさしい」を取り入れると、日本人が最も理想的なバランスで食べていた

1980年頃の食事内容に近づけることができます。そして、これらの食材と少量の肉を組み合わせれば、良質なタンパク質と適度な脂肪で、高齢者の低栄養を防ぎ、献立の好みとしても高齢者に無理のないものとなります。

「おさかなすきやね」（お魚好きやね）関西弁で、生活習慣病を予防するキーワード。

お〓お茶、さ〓魚、か〓海藻類、な〓納豆、す〓酢、き〓きのこ類、や〓野菜、ネ〓ねぎ（生

姜などの薬味）。

これらは、血液サラサラ効果、動脈硬化を予防する食材です。動脈硬化は万病のもと。また、血流が滞ると冷えの原因にもなり、体温が下がって免疫力が低下します。高齢者の免疫力低下は、命にかかわる問題です。運動とともに、これらの食材をうまく取り入れて

元気を養いましょう。



「ゼロキロメートル」これはイタリア発祥のキーワード。10年ほど前に生まれた言葉です。何十キロ、何百キロも遠くの食材を食べるより、ゼロキロメートル内の地元の食材を食べましょうということ。地元の旬の食材は、何より新鮮です。その分、ビタミンなどの損失が少なく、栄養価が高くなります。つまり、健康効果が高いのです。また、輸送にかかるコストが少ないため、エコにもつながります。体と地球にやさしい食事を表した言葉が「ゼロキロメートル」です。

メニューを考える時や料理を食卓に並べた時、これらのキーワードを当てはめてみましょう。もし、足りないものがあれば、次の食事で補います。キーワードをうまく使うと、食べる人が元気になれるのももちろん、作り手にとっても、これで大丈夫？という不安を減らし、料理への自信につながります。

清水千佳子（しみずちかこ）
ラジオ番組ディレクター／日本成人病予防協会専任講師／健康管理士一般指導員
食と健康をテーマとしたラジオ番組の企画・制作をおもに手がける。健康講座の講師としても活動中。地元、東京都杉並区では、食と健康のイベントなどを企画実施。

活躍の場をさらに広げる、全調訓の各種認定資格

介護食士

講習会の名称

介護食士
3級

介護食士
2級

介護食士
1級

講習会内容

「介護食」の基本知識と技術を学びます。
(受講時間：72 時間)

3級で学んだ内容を、さらに深く学びます。
(受講時間：72 時間)

さらに専門的な知識と技術を学ぶ講習会
です。(受講時間：72 時間)

受講資格

どなたでも
受講できます。

介護食士3級を
取得した方。

介護食士2級を取得後、
2年以上、介護食調理の実務に
従事した25歳以上の方。



カフェリエーター

講習会の名称

カフェリエーター
3級

カフェリエーター
2級

カフェリエーター
1級

講習会内容

コーヒーの知識からカフェフード、カフェ
マネジメントまで、カフェづくりの基
本を学びます。(受講時間：30 時間)

カフェづくりをさらに広く、深く学びま
す。実習も充実。(受講時間：48 時間)

カフェ開業実現に向けて、自店のイメ
ージをシュミレーションしながら、実践的
に学びます。(受講時間：60 時間)

受講資格

どなたでも
受講できます。

カフェリエーター
3級を取得した方。

専門教育機関での
受講となります。



ラッピングクリエイター

講習会の名称

ラッピングクリエイター
3級 (ベーシック)

ラッピングクリエイター
2級 (グラデュエイト)

ラッピングクリエイター
1級 (コーディネーター)

指導者
(インストラクター)

講習会内容

リボンテクニックとラッピングの、基本
を学びます。(受講時間：12 時間)

ラッピング素材選びや、贈る喜びの表現
など、応用的なラッピングを学びます。
(受講時間：30 時間)

ラッピングから店舗ディスプレイまで、
さらに自由な創作表現を学びます。

幅広い関連領域にわたる、高度な知識、
専門技術、応用技術を学びます。

受講資格

どなたでも
受講できます。

ラッピング
クリエイター
3級を取得した方。

専門教育機関での
受講となります。

専門教育機関での
受講となります。



キュージューヌ & バンケットコーディネーター

講習会の名称

キュージューヌ&バンケット
コーディネーター3級

キュージューヌ&バンケット
コーディネーター2級

講習会内容

料理の知識から、テーブルセッティング、
マナー、サービスまで、幅広く学びます。

3級を取得された方を対象とし、さらに
専門的な知識と技術を学びます。

受講資格

専門教育機関での
受講となります。

専門教育機関での
受講となります。



平成27年度 通常理事会を開催

平成27年4月28日(火)、公益社団法人全国調理職業訓練協会の、平成27年度通常理事会が、東京の中野サンプラザで開催されました。開会挨拶では、井上会長から、公益社団法人認定初年度となる

平成26年度は、公益事業としての大きな柱である介護食士資格事業の実施に、会員の皆様のご協力を得て、業務を遂行したことが報告されました。



正会員の退会および入会のお知らせ

平成27年3月31日付で、函館調理高等職業訓練校校長、佐藤武憲氏が、正会員を退会するとともに、理事を辞任されました。また、平成27年1月30日開催の臨

時理事会で、悠久山栄養調理専門学校校長、久保田規子氏が、入会の承認を得て、平成27年4月1日付で、正式入会されました。

開催
予定

介護食士准指導員・指導員夏季研修講座、平成27年度開催予定

目覚ましく進展する介護食調理の現場では、つねに新しい知識・技術が求められています。全調訓では、会員校の認定事業に係る介護食士指導者の方々を対象とした、知識のレベルアップ、技能のスキルアップの機会を定期的に提供しています。

介護食士准指導員および指導員のための、今年度夏季研修講座は、奈良調理

短期大学校において、下記の日程で開催する予定です。全調訓からのご案内を参照の上、ふるってご参加ください。

准指導員研修：平成27年8月11日(火)、
12日(水)の2日間

指導員研修：平成27年8月11日(火)、
12日(水)の2日間

5くれん



歯の健康をまもる。
生きて腸まで届く

歯
ハ
ン
ケ
ー
!

乳酸菌「L8020菌」
を使用したヨーグルト。



110g



110ml



8020
はちまるにいます

広島大学歯学部
と共同研究!

ヨーグルト & のむヨーグルト

好評販売中!

四国乳業株式会社

田村理事「旭日双光章・食生活文化賞特別功労賞」受賞



公益社団法人 全国調理職業訓練協会 理事、田村 暉昭氏は、平成 26 年旭日双光章および食生活文化賞 特別功労賞を受賞。その祝賀会が、平成 27 年 3 月 7 日(土)、ホテルオークラ東京にて開催されました。全調訓からは、井上好弘会長、他有志が参加しました。

カフェクリエイター職員研修を開催

全調訓では、現場で活躍中のプロフェッショナルの方々を対象に、知識・技能をさらにレベルアップするための研修講座を、定期的に行っています。本年度のカフェクリエイター職員研修は、平成 27 年 3 月 18 日(水) および 19 日(木) の 2 日間にわたり、中川学園調理技術専門学校の指導のもと、株式会社サザコーヒー本店において開催。全国から集まった受講生が、体験型セミナーで、コーヒーの世界をさらに深く学び、21 名の方々が修了されました。



進展する調理現場に対応した、最新版教材をご活用ください。

平成 26 年度に全面改訂となった「介護食士講座 3 級」、「介護食士講座 2 級」につづき、介護食士講座 3 級は、改訂版

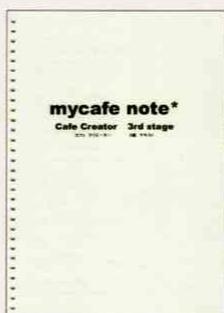
Ver.3.02 を刊行。平成 27 年 4 月 1 日「カフェクリエイター教本」が刊行となりました。



介護食士講座 3 級
Ver.3.02
2,000 円(税込)



介護食士講座 2 級
Ver.2.0
3,000 円(税込)



mycafe note
Cafe Creator 3rd stage
(カフェクリエイター 3 級テキスト)



平成 27 年
4 月 1 日刊行
Cafe Creator
カフェクリエイター教本

セット価格 2,000 円(税込)

抗菌革命

抗菌・防かびシューズの新基準 日本製

靴のいや～な
ニオイも
気にならない

超抗菌

ケタ違いの
372菌種に効果!

アサヒ

「コーキンマスター™」シリーズ

驚異の372菌種に抗菌・防かび効果!

※有効菌種数は IDEATEX JAPAN 調べ (2013年9月) ※抗菌・防かび・防藻剤「コーキンマスター™」は IDEATEX JAPAN 社の商標です。

商品に関するお問い合わせは、コールセンターへ



0120-48-1192

受付時間 9:00 ~ 17:00 (土日祝日を除く)

株式会社 アサヒコーポレーション
〒830-8629 福岡県久留米市洗町1

アサヒシューズ 検索

www.asahi-shoes.co.jp



全調訓正会員校、賛助会員ご紹介

正会員校(都道府県別) 正会員の表記は、学校名ですが、正会員は個人です。

平成27年4月1日現在

青森県 弘前市 02-02	学校法人 弘前城東学園 弘前医療福祉大学短期大学部 生活福祉学科 食育福祉専攻	静岡県 浜松市 22-03	学校法人 ミスモト学園 東海調理製菓専門学校	佐賀県 佐賀市 41-01	学校法人 永原学園 西九州大学佐賀調理製菓専門学校
岩手県 盛岡市 03-01	学校法人 コアトレース 菜園調理師専門学校	静岡県 静岡市 22-04	学校法人 鈴木学園 中央調理製菓専門学校 静岡校	長崎県 長崎市 42-01	学校法人 川島学園 九州調理師専門学校
岩手県 盛岡市 03-02	北日本ハイテクニカル クッキングカレッジ	静岡県 静岡市 22-05	学校法人 川口学園 川口調理師専門学校	長崎県 佐世保市 42-02	学校法人 九州文化学園 九州文化学園調理師専修学校
秋田県 大館市 05-02	学校法人 大館ホテヤ学園 大館調理師専門学校	愛知県 名古屋 23-01	学校法人 糸菊学園 名古屋調理師専門学校	大分県 大分市 44-01	学校法人 田北学院 田北調理師専門学校
福島県 郡山市 07-01	学校法人 永和学園 日本調理技術専門学校	三重県 伊勢市 24-01	学校法人 伊勢学園 伊勢調理製菓専門学校	宮崎県 都城市 45-01	学校法人 田村学園 都城調理師高等専修学校
茨城県 水戸市 08-01	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校	大阪府 大阪市 27-02	学校法人 城南学園 大阪城南女子短期大学 生活情報学科 調理師コース	鹿児島県 鹿児島市 46-01	学校法人 今村学園 今村学園ライセンスアカデミー
栃木県 小山市 09-01	学校法人 ティビィシイ学院 国際テクニカル調理師専門学校	大阪府 大阪市 27-03	関西調理師学校	鹿児島県 奄美市 46-02	学校法人 日章学園 奄美看護福祉専門学校 衛生専門課程調理師学科
栃木県 宇都宮市 09-02	学校法人 三友学園 I F C調理師専門学校	大阪府 大阪市 27-04	辻学園調理・製菓専門学校	沖縄県 那覇市 47-01	沖縄調理師専門学校
群馬県 前橋市 10-02	学校法人 山崎学園 群馬調理師専門学校	大阪府 茨木市 27-05	梅花女子大学 食文化学部	沖縄県 浦添市 47-02	学校法人 みのり学園 琉球調理師専修学校
埼玉県 さいたま市 11-01	学校法人 国際学院 国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科調理師専攻	兵庫県 西宮市 28-01	学校法人 兵庫栄養専門学校 兵庫栄養調理製菓専門学校		
千葉県 千葉市 12-01	学校法人 芳野学園 千葉調理師専門学校	兵庫県 姫路市 28-02	学校法人 みかほ学園 日本調理製菓専門学校		
東京都 多摩市 13-01	学校法人 井上学園 東京多摩調理製菓専門学校	兵庫県 神戸市 28-03	学校法人 育成学園 神戸国際調理製菓専門学校		
東京都 豊島区 13-02	学校法人 香川栄養学園 香川調理製菓専門学校	奈良県 奈良市 29-01	職業訓練法人 奈良県調理技術協会 奈良調理短期大学校		
東京都 大田区 13-03	学校法人 誠心学園 東京誠心調理師専門学校	島根県 松江市 32-01	学校法人 タプ子学園 松江栄養調理製菓専門学校		
東京都 台東区 13-04	学校法人 華学園 華調理製菓専門学校	岡山県 岡山市 33-02	学校法人 本山学園 西日本調理製菓専門学校		
神奈川県 横浜質市 14-01	学校法人 敷島学園 ヨコスカ調理師専門学校	広島県 広島市 34-01	学校法人 原田学園 広島静心調理製菓専門学校		
新潟県 新潟市 15-01	学校法人 新潟女子学院 新潟調理師専門学校	山口県 山口市 35-01	学校法人 本田学園 山口調理製菓専門学校		
新潟県 長岡市 15-02	悠久山栄養調理専門学校	徳島県 徳島市 36-01	学校法人 平成学園 平成調理師専門学校		
石川県 金沢市 17-01	学校法人 徳野学園 金沢調理師専門学校	香川県 高松市 37-01	学校法人 北川学園 キッズ調理技術専門学校		
福井県 小浜市 18-01	学校法人 青池学園 青池調理師専門学校	愛媛県 松山市 38-01	学校法人 愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校		
岐阜県 岐阜市 21-01	学校法人 石井学園 岐阜調理師専門学校	愛媛県 今治市 38-02	今治明德短期大学 調理師専修科		
静岡県 富士市 22-01	学校法人 旭学園 富士調理技術専門学校	高知県 高知市 39-01	学校法人 三谷学園 R K C調理師学校		
静岡県 浜松市 22-02	浜松調理菓子専門学校	福岡県 北九州市 40-01	学校法人 本田学園 北九州調理製菓専門学校		
				学校法人 山崎学園 東日本製菓技術専門学校	群馬県 前橋市
				学校法人 山崎学園 東日本ホテルトラベル専門学校	群馬県 前橋市
				学校法人 山崎学園 東日本デザイン&コンピュータ専門学校	群馬県 前橋市
				学校法人 山崎学園 東日本栄養医薬専門学校	群馬県 前橋市
				学校法人 山崎学園 東日本調理師専門学校	群馬県 高崎市
				株式会社 つぎち田村	東京都 中央区
				株式会社 キタジマ	東京都 墨田区
				学校法人 石井学園 城南高等専修学校	岐阜県 岐阜市
				学校法人 鈴木学園 中央歯科衛生士調理製菓専門学校	静岡県 三島市
				ヒガシマル醤油 株式会社	大阪府 大阪市
				株式会社 クリイジャパン	愛媛県 松山市
				四国乳業 株式会社	愛媛県 東温市
				株式会社 アサヒコーポレーション	福岡県 久留米市

賛助会員

学校法人 山崎学園 東日本製菓技術専門学校	群馬県 前橋市
学校法人 山崎学園 東日本ホテルトラベル専門学校	群馬県 前橋市
学校法人 山崎学園 東日本デザイン&コンピュータ専門学校	群馬県 前橋市
学校法人 山崎学園 東日本栄養医薬専門学校	群馬県 前橋市
学校法人 山崎学園 東日本調理師専門学校	群馬県 高崎市
株式会社 つぎち田村	東京都 中央区
株式会社 キタジマ	東京都 墨田区
学校法人 石井学園 城南高等専修学校	岐阜県 岐阜市
学校法人 鈴木学園 中央歯科衛生士調理製菓専門学校	静岡県 三島市
ヒガシマル醤油 株式会社	大阪府 大阪市
株式会社 クリイジャパン	愛媛県 松山市
四国乳業 株式会社	愛媛県 東温市
株式会社 アサヒコーポレーション	福岡県 久留米市

編集 後記



リニューアル版第2号となる会報誌「& Hearts(アンド・ハーツ)」。今号は、介護業界、食品業界で今注目されている、介護食士について、現場で仕事をする皆様の声をお伝えしながら、特集第2弾をお届けしました。

ささやかな会報誌ですが、読者の皆様と全調訓をつなぐ、コミュニケーションの場をつくっていただければと思います。本誌についてのご感想、日頃のお仕事でのちょっとしたお話など、お気軽に編集室までお寄せください。

編集・発行：公益社団法人 全国調理職業訓練協会 編集室
〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1丁目24番地 神田 AKビル
TEL. 03-6206-0051 / FAX. 03-6206-0052
印刷：株式会社キタジマ

無断転載を禁じます

www.kaigosyokushi.jp
e-mail: info@kaigosyokushi.jp



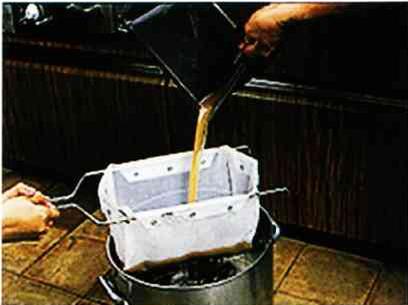
早い！簡単！安全！経済的！！

プロが認める究極の油こし

こんなフィルターが
欲しかった！

驚異の極細穴ミクロンメッシュで素早くろ過

違いがわかる ミルオイルフィルター



使い方が簡単でろ過が早い

どんな細かい揚げカスでも、
ミクロン級の細孔で素早く簡単にろ過します。
調理温度（200℃）でろ過できます。

経済的

ろ過で油の分解・劣化が制御され、油はいつもフレッシュで
油の寿命を伸ばすため、油の使用量が削減されます。
（15～20%前後可能）
その上 1000 回も使えるので、コスト節減できます。

安全性

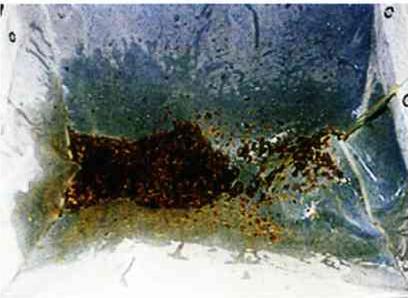
ペットボトルと同類の材質ですから、人体に有害なものは一切
染み出しません。
又、温浴程度の低い温度でも楽にろ過できます！

お手入れが簡単

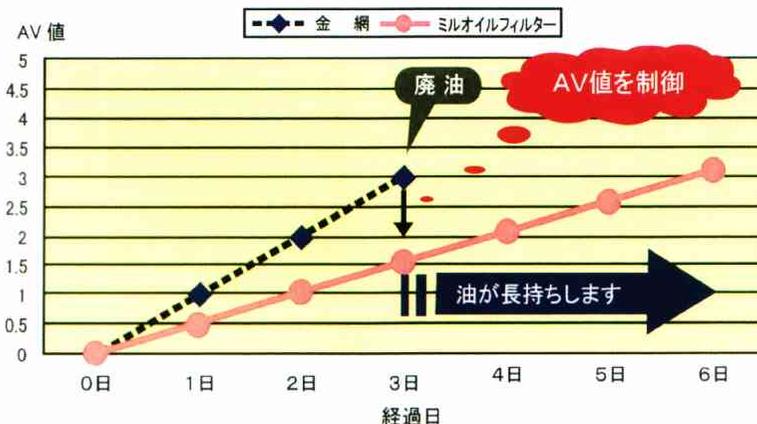
熱湯で洗い流すだけできれいになります。
汚れがひどい場合は、中性洗剤を使用して洗ってください。
その際は、よく洗い流してください。

従来品との差！

紙フィルター製品よりも環境にやさしい。
金網ネット製品よりも安全性が向上し、油の劣化を抑制します。



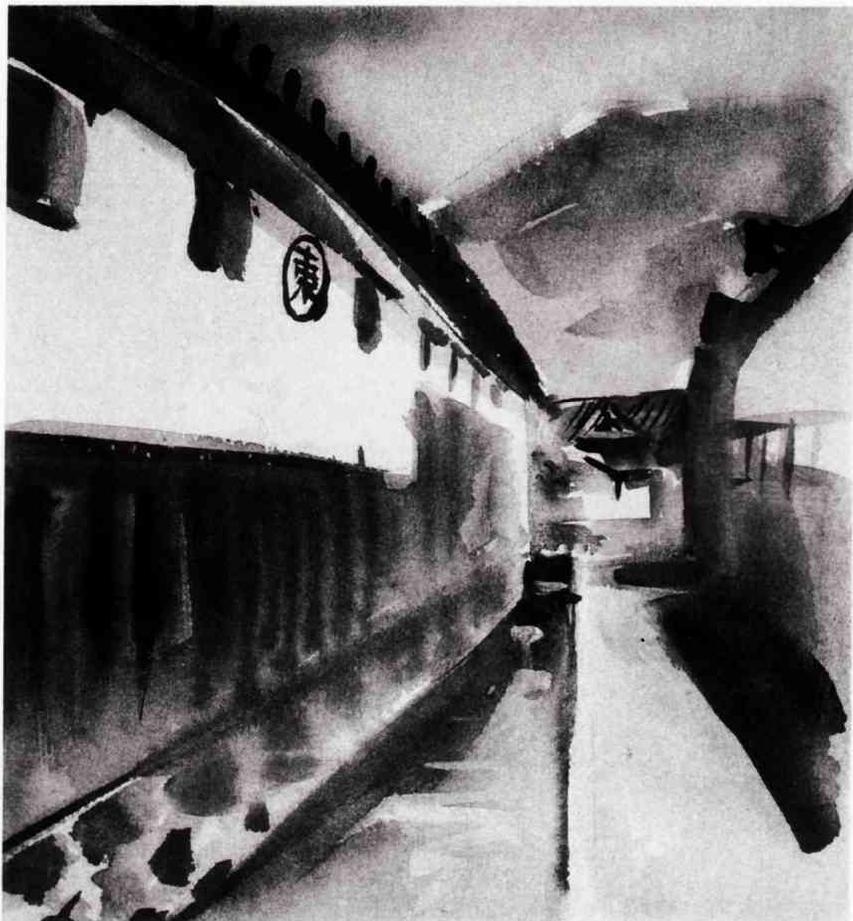
ミルオイルフィルター使用時の AV 値測定結果



株式会社 クライジャパン
楽々おそうじ

TEL 089-970-0610
FAX 089-970-0621
E-mail: info@raku2osouji.jp
http://raku2osouji.jp

おいしさをずっと、400年。
東ヒガシマル醤油



うすくち
 淡口ほんのり

四季のいろ

城下町の面影を今も残す

淡口のふるさと、播州龍野。

風の詩を子守歌に

ゆつくりと歳月に磨かれた

ヒガシマルの淡口醤油は

やさしい自然のおいしさ—

春夏秋冬それぞれの味わいを

色美しく引き立てます。

