

& Hearts

アンド・ハーツ

介護食士特集 ⑤

レポート 介護職士夏期 指導員・准指導員研修講座

- ・介護補助食品を使った中国料理
- ・楽しく食べよう治療食

平成29年度
介護食士夏季指導員・准指導員研修講座を開催

食べたくなる、
最新介護食レシピ ⑤

シリーズ ⑤
健康に食べるヒント



報告
平成29年度
定時総会を
開催

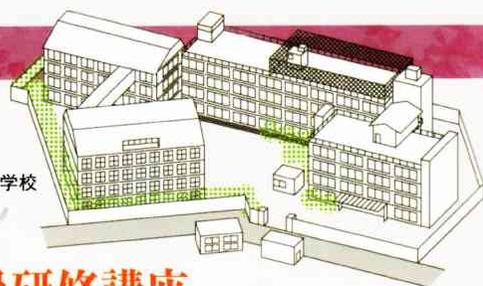
活躍の場を
さらに拡げる、
全調訓の
各種認定資格

Information

全調訓正会員校、賛助会員ご紹介

介護食士特集 ⑤

香川調理製菓専門学校



レポート

介護食士夏季指導員・准指導員研修講座

超高齢化社会に突入し、介護食関連分野の進化には、目まぐるしいものがあります。全調訓では、介護食士のみなさんの知識と技能のバージョンアップをサポートするさまざまな企画に取り組んでいます。そのひとつが、現在第一線で活躍されているトップクラスの講師の方々をお招きして、毎年夏に開催される、介護食士夏季指導員・准指導員研修講座です。今年は7月24日(月)と25日(火)の2日間にわたって、東京、豊島区の香川調理製菓専門学校で開催され、全国の調理教育機関から、介護食士指導員32名、准指導員16名の受講生のみなさんにご参加いただきました。大盛況の講義と調理実演を誌上レポートします。

レストランの介護食メニューは、 今後あたり前になる

介護補助食品を使った中国料理



指導員研修講座
講義・実習
7月24日(月) 10:30-13:30

講師
香川調理製菓専門学校 専任講師
土屋 純一 氏





人はいくつになっても、お気に入りのレストランで外食したい。

「ファミーレストランに、あたり前にお子様ランチがあるように、これからは介護食対応メニューがなければ、外食産業は生き残れないでしょう」指導員研修、第1日目の講義は、講師のこんな革新的なスピーチではじまりました。初日トップバッターの講師は、高級ホテルの中国料理レストランなどのトップシェフとして活躍されたキャリアもお持ちの土屋純一氏。「中華料理という、丸テーブルを大勢で囲んで大皿料理を取り分けるイメージかもしれませんが、最近は懐石料理

やフレンチのように、一人ひとりが好きなものを少しずつ楽しむスタイルに変化しています。高齢になって咀嚼や嚥下機能に問題を抱えていても、食べやすく工夫した料理があれば、お気に入りのレストランで外食を楽しみたい方々は、当然たくさんいらっしゃるはずです。けれど、レストランの現状はまだまだこのニーズに対応できていません」じつは、土屋講師は忙しい仕事の合間を縫って、独自に工夫した、さまざまな介護食対応のレストランメニューを考案してきた方です。

肉や魚介を見たとそのままで食べやすくする酵素食品※1、カタチも風味もキープしながらムース状に固めるゲル化剤※2を使って、レストラン仕様の中華を。

「今日は、在宅の介護食ではなくて、レストランで提供できるメニュー、つまり、プロとしてお金をいただくことができるメニューを、3品作ってみたいと思います」介護食を中華料理で、それも在宅や施設ではなくレストランで提供する、という時代の最先端のテーマに、白衣を纏った受講生の皆さんの目が輝きます。



協賛提供された酵素食品と、酵素の働きについて説明する香川調理製菓専門学校萩原英子部長

土屋講師が調理実演を始める前に、香川調理製菓専門学校の萩原英子部長から、今回協賛で提供される介護補助食品(酵素食品「ヤワラカナル」)と酵素の働きについて、ビデオを

※1【ヤワラカナル】
パパイヤ酵素により、肉、魚介、野菜を、見た目そのままですべて、食べやすくします。



※2【ソフティア】
加熱しても溶け出さずなめらかなゼリーテクスチャーが固形化できるソフティアは、用途に応じたさまざまな商品が市販されています。

使いながら丁寧な説明がおこなわれました。配布された商品のサンプルパッケージを手には、受講生の皆さんは興味津々。そして、土屋講師の調理実演と講義が始まりました。

オードブルは、お箸で切れるほどソフトな「酵素チャーシュー」

「ヨーグルトやコーラに食材を漬けてやわらかくするのは、皆さんもお馴染みの調理法だと思います。家庭料理ならこの方法で充分ですが、この酵素食品の場合、値段は1kg 3,500円。使用量は1回(豚肩ロース100gあたり)約3gほどなので、大量調理の場合はいへん経済的ですね」使い方は、水150mlにヤワラカナール3gを溶かした液体に、



ビニール袋を使い、肉を一晚(約15時間)漬け込みます。実際に土屋講師がヤワラカナールに漬け込んだ肉は、クローズアップ映像で見ても柔らかさがよく分かります。「ここまで柔らかくなっているの

ので、調味料の漬け込みも15分くらいで充分です」肉を調味料に漬け込んだら、高熱のオーブンで約10分焼いたあと、フライパンでソース(蜂蜜と醤油)をからめて香ばしく仕上げます。



見た目はサーモンステーキ。メインディッシュは「柔らか鮭のXO醬ソースかけ」

チャーシューの下味漬けをしながら、土屋講師の実演が進行します。鮭をオーブンで焼き、小骨をとってほぐしたあと、熱を加えても溶けず固形化できるゲル化剤「ソフティア」を混ぜたあと、フードプロセッサーでムース状にして加熱。等分したら



柔らか鮭のXO醬ソースかけ

アルミホイルで形づくったサーモンステーキ型に入れますが、ソフティアの使用によって、フライパンで再加熱して仕上げることができます。付け合わせのほうれん草ソテーの上に乗せ、表面にバーナーで焼き色をつけて、合わせておいたXO醬ソースをかけると、彩り鮮やかなメインディッシュの完成です。



最後は、和風具材をたっぷり使い、とろみのあるスープと、なめらかな食感が楽しめる「中華風がんもどきのお月見スープ」。(本誌6ページにレシピを掲載)「今回は2種類の介護補助食品を使いましたが、他にもたくさんの商品が出ていますので、今日の講義をヒントにいろいろ考えてみてください。美味しくて、人に喜んでもらえる調理を、自分なりにクリエイティブしてほしいと思います」熱気あふれる土屋講師の講義と実演が終わり、受講生の皆さんの大きな拍手が起こります。このあとは、実習室での調理実習、そして実習食の昼食となりました。



酵素チャーシュー

中華風
がんもどきのお月見スープ
※ 6ページにレシピを掲載





正しい栄養学を学んで、 “体に効く”食事づくりを

楽しく食べよう治療食

楽しく食べよう治療食

女子栄養大学短期大学部 栄養学研究室
松田 早苗
管理栄養士・在宅訪問管理栄養士



指導員研修講座

講義

7月24日(月) 14:00-15:30

講師

女子栄養大学短期大学部
食物栄養学科 教授

松田 早苗 氏



ほとんどの人が将来、在宅介護者あるいは被在宅介護者を 経験する時代。栄養の正しい知識が健康を支えます。

介護食士1級では、低栄養を防ぐ介護食を学びますが、体の状態に合った正しい食事療法についての知識は、介護食士にも欠かせません。松田講師は、病院やクリニックで管理栄養士としての仕事キャリアを築きながら、大学院で栄養学を習得された、理論と実践の豊富なバックグラウンドをお持ちの方。最近はお父様の介護をきっかけに、在宅訪問管理栄養士の資格も取得され、現在の介

護分野で注目されている在宅介護における食事療法の指導に、意欲的に取り組んでいらっしゃいます。

<p>高齢者の生理的特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> 筋肉量、筋力低下→サルコペニア 骨密度の低下→骨粗しょう症 腎機能低下 細胞内液の減少 貯糖能異常→糖尿病 脂質異常症 免疫機能低下→感染症にかかりやすい 	<p>糖尿病</p> <p>食事療法の方針 減量 血糖コントロール</p> <p>減量 体重(kg)維持 水溶性食物繊維、ビタミン、ミネラルの充分な摂取</p>	<p>脂質異常症</p> <p>適した食品 植物性たんぱく質 大豆・大豆製品 全粒粉食品 魚油、シソ油</p> <p>避けた食品 バター、卵、魚卵、ウニ バター、ラード、ヘッドチ、ジュース、菓物</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

高齢者の生理的特徴とそれに対応した食事療法を、献立・調理のポイントまで含めた、わかりやすい講義で展開。



楽しく食べよう治療食

咀嚼や嚥下能力の低下が原因の食事摂取量の減少、 それによって起こる低栄養。

高齢者の食生活は、他にもさまざまな課題をかかえています。

「咀嚼力や嚥下能力の低下はまず筆頭にあげられますが、それ以外にも、味覚の鈍化によって塩味や甘みなどを感じにくくなったり、口渇中枢機能低下によって水分不足を感じにくくなることなども、高齢者の食生活の特徴として注意したいことですね。味覚が鈍化すると塩分や糖分の過剰摂取となり、高血圧や糖尿病につながりますし、水分摂

取の減少は生命の危機となる脱水症を引き起こします」と松田講師。介護食を提供する側は、食べやすいだけでなく、食事をする方の健康状態を考えた材料と調理方法で、健康を支える食事を提供する、という重大な責務を担っていることが学べた有意義な講義でした。

松田講師から介護食士の皆さんにメッセージ。

「食べる機能の訓練や食事の姿勢も大切。食べてもらえる工夫も欠かせませんね」

咀嚼嚥下障害の方の介護食は、単にとろみを付けた柔らかく食べやすい料理を提供すれば良いと考えがちですが、まず喫食者ひとりひとりの状況をきちんと把握することが大切です。咀嚼嚥下の動作過程は、食べ物の認知、咀嚼、嚥下など5段階に区分されていて、障害の状況は喫食者それぞれで異なります。現段階の健全な機能をキープするためにも、喫食者の方にふさわしい介護食を提供したいものです。そして、食べる時の姿勢もとても大切です。高齢の方は食事中、背を丸めて視線を落としがちですが、姿勢を改善するだけで、食事がスムーズに摂取できたりします。いまはさまざまな段階に応じた嚥下障害訓練食もネットで入手できますので、喫食者に合った食品が選びやすくなりました。

食事療法というと、塩分や油分のカットや、カロリー調整など、制限ばかりの食事と思わ

れるかもしれません。けれど外出機会が少ない在宅の被介護者の方にとって、毎日の食事はなによりの楽しみ。杓子定規に塩分や油分を減らした味気ない食事では、食欲も起こりません。たとえばメインのおかずの塩分は減らさず、副菜の方で調整するなどの工夫でも、楽しみを損なわずに食事を提供できるでしょう。鍋料理などはどうしても塩分過剰になりがちですが、しっかりダシをとったり、香味野菜をたっぷり使えば、少ない塩分でも風味が増します。とにかく食べてもらうことが最優先なので工夫は欠かせませんね。

在宅介護は今後ますます重要な役割を担うことになり、医療機関や地域のサポート体制などとの緊密な連携システムの構築は最重要課題です。在宅介護の中でもキーとなる食生活。介護食士の方々の、今後のご活躍に期待しています。

平成29年度 介護食士夏季指導員・准指導員研修講座を開催。

特集ページで、介護食士指導員研修の一部をご紹介しますが、今年度の介護食士夏季指導員・准指導員研修講座は、7月24日(月)から25日(火)の2日間にわたって、香川調理製菓専門学校(東京都豊島区)にて開催され、好評のうちに終了しました。全国の調理教育機関から、指導員32名、准指導員16名の皆さんが参加され、知識と技術のリフレッシュに取り組みました。



指導員研修講座

第1日目 7月24日(月)



「介護食品利用の調理(中国)」
講義・実習

講師：香川調理製菓専門学校
専任講師 土屋 純一氏

「楽しく食べよう治療食」講義

講師：女子栄養大学短期大学部
教授 松田 早苗氏



特別講演

学校法人 香川栄養学園
理事長・学長 香川 明夫氏

第2日目 7月25日(火)

「介護食は楽しい(西洋)」
講義・実習

講師：群馬調理専門学校
教務部長 小野 勝氏



「口腔ケア」講義

講師：公益財団法人 柏市医療センター
宮下 直也氏

「介護食品表示の現状」

介護食士事業推進委員会



准指導員研修講座

第1日目 7月24日(月)



「介護食士について」講義

講師：全国調理職業訓練協会
専務理事 遠山 巍氏



「製菓実習(デザート)」
講義・実習

講師：香川調理製菓専門学校
専任講師 川内 唯之氏



特別講演

学校法人 香川栄養学園
理事長・学長 香川 明夫氏

第2日目 7月25日(火)

「3級の基本料理(日本)」
講義・実習

講師：香川調理製菓専門学校
副校長 原口 英男氏



「口腔ケア」講義

講師：公益財団法人 柏市医療センター
宮下 直也氏

「介護食品表示の現状」

介護食士事業推進委員会



修了式

開催
予定

平成30年度 介護食士夏季指導員・准指導員研修講座。

平成30年度の介護食士夏季指導員・准指導員研修講座は、7月または、8月に2日間にわたって、開催される予定です。今夏、香川調理製菓専門学校にて開催された同研修講座で、修了生の皆様からいただいたアンケートの回答を参考に、実習を主体としたさらに充実した講座企画を進めております。ご期待ください。

食べたくなる、最新介護食レシピ ⑤

介護食を中華スタイルで、というとし意外な気がするかもしれませんが、片栗粉でとろみをつけたり、香味野菜で食欲をそそる工夫がされる中華料理は、じつは介護食におすすめの調理です。今回は、和食でおなじみのがんもどきを、なめらかで食べやすく、栄養価も高い、中華風スープにアレンジしました。具材を細かくきざんだり、フードプロセッサーでなめらかな食感を作り出したり、といったひと手間をプラス。がんもどきを満月に見立てた美しい盛り付けで、本格レストランレベルの、ぜいたくな一品に仕上げました。

栄養価も風味もたっぷり

中華風がんもどきのお月見スープ



Recipe

材料 (4人分)

がんもどきの材料

木綿豆腐	150g
冷凍ホタテ	1個
冷凍むき海老	4尾
きくらげ	2個
枝豆	4粒
人参	5g
大和イモ(すったもの)	20g

スープの材料

春雨(乾物)	10g
水煮たけのこ	20g
干し椎茸・絹さや	各1枚

調味料(豆腐の下味)

塩	小さじ1/4
こしょう	少々
ごま油	小さじ1/8

調味料(スープ)

水	600cc
チキンコンソメ	小さじ1/3強
塩	小さじ1/4
砂糖・こしょう	各少々
片栗粉 + 水	各大さじ1
卵白	1個分
ごま油	小さじ1/8

作り方

- ① 豆腐をしっかりと水切りしておく。大和イモと一緒にフードプロセッサーでなめらかにし、下味をつける。
- ② がんもどきの材料を粗みじん切りにして、軽く湯がいてから①と混ぜ合わせ、4等分に丸める。
- ③ ②をフッ素加工鍋(炒め油 小さじ1/2分量外)で、両面焼き取り出す。
- ④ スープ用の食材は千切り、スープの調味料をして、卵白を流し入れたら③を入れ、器に注いで出来上がりです。





良い骨を保つには、毎日の食事によるケアが大切です。ちよつと動いただけで起きる背骨の圧迫骨折など、高齢者の骨は自分の体を支えきれないほど脆くなっているのです。

骨を鉄筋コンクリートの建物に例えると、鉄筋がタンパク質、コンクリートがカルシウム。まずは鉄筋のタンパク質を毎食きちんと食べましょう。特に魚は良質のタンパク質で、骨はもちろん血管の健康にも役立ちます。

コンクリートの壁に当たるカルシウムも大切です。カルシウムが多く含まれる食品の代表が乳製品です。乳製品の中でも100g中一番多くカルシウムを含むのがパルメザンチーズ。ブロックで売られている本物をすりおろして密閉容器に入れ、冷凍庫で保存。いろいろな料理にちよい足しできます。また、乳製品以外の小魚・海藻・緑黄色野菜の小松菜や水菜などにもカルシウムは多く含まれます。小魚のうち、カルシウムが最も多く含まれるのが桜エビです。桜エビを細かく砕いてご飯に混ぜると、色

も鮮やか、風味も良い桜色のごはんになります。鮮やかな色は元気をくれます。おかゆや味噌汁のトッピングにも。乳製品以外からカルシウムを摂ると、ミネラルや食物繊維など健康効果の高い栄養素を補うことにつながります。

体内のカルシウムは、99%が骨や歯に、残り1%は血液や細胞内に存在します。夜は体が血液中のカルシウム濃度を一定に保とうと働きます、この時、カルシウムが足りないと骨から補充して骨が弱くなる原因に。そこで、カルシ

ウムは晩ご飯で積極的にとりましょう。

さらに骨の栄養はカルシウムだけではありません。カルシウムの吸収を助けるビタミンD。きのこ類に多く含まれます。きのこ類は、軸を上にして太陽に当ててから使うとビタミンDがアップするといわれています。また、ビタミンDは、人も陽に当たると体内で作ることができ、特には手のひらを上にしてお日様の光を感じることをおすすめします。

骨にも栄養を！

カルシウムを骨に

沈着させるのがビタミンK。納豆やプロッコリーなどに多く含まれます。ちなみに、納豆を好まない関西

の方のほうが骨粗しょう症は多いのです。さらに、骨を作るミネラルのマグネシウムは、豆腐などの大豆製品や海藻に多く含まれるので、和食を食べていれば不足する心配はありません。和食中心の食生活を続けましょう。

高齢者は栄養素の吸収も衰えています。健やかな骨を保つには、弱くならないよう予防が肝心です。3度の食事でいつも骨への栄養を第一優先にして下さい。



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。

平成29年度 定時総会を開催。

平成29年5月26日(金)、公益社団法人 全国調理職業訓練協会の、平成29年度定時総会が、東京、中野サンプラザで開催されました。28年度の事業報告および収支決算、理事 15 名

中川 純一	深澤 讓
遠山 巍	井上 浩
井上 好弘	渡邊 笙子
鈴木 之一	三谷 英子
吉田 和弘	田村 香代子
青池 浩生	田村 暉昭
望月 耕二郎	土屋 征男
神谷 紀代美	

監事 2 名

水野 讓二	森 訓司
-------	------

29年度の事業計画および収支予算についての説明が行われ、次期理事15名、監事2名の選任も合わせ、すべての議案が承認されました。



平成28年度の各種認定者数

介護食士 (平成13年度より開始)

年度	1 級	2 級	3 級	合計 (人)
平成 28 年度	79	189	1,704	1,972
累計	624	5,768	31,088	37,480

ラッピングクリエイター (平成13年度より開始)

年度	指導	1 級	2 級	3 級	合計 (人)
平成 28 年度	—	—	19	404	423
累計	6	24	505	7,691	8,226

キュージーヌ & バンケット コーディネーター (平成10年度より開始)

年度	1 級	2 級	3 級	合計 (人)
平成 28 年度	—	219	356	575
累計	12	3,726	4,315	8,053

カフェクリエイター (平成21年度より開始)

年度	1 級	2 級	3 級	合計 (人)
平成 28 年度	25	66	753	844
累計	107	492	4,588	5,187

■ 会員の入会のお知らせ。

平成29年4月1日付で、学校法人 織田学園・織田調理師専門学校様が正会員、愛媛コミュニケーションプライダル専門学校様が

賛助会員、また、施設認定として学校法人丸の内学園・名古屋福祉専門学校様が正式入会されました。

活躍の場をさらに拡げる、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。



カフェクリエイター

講習会の名称

カフェクリエイター
3級

カフェクリエイター
2級

カフェクリエイター
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。



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。



全調訓協賛

「フードシステムソリューション2017」が、過去最大の来場者を迎えて開催されました。

2017年9月13日(木)～15日(金)、東京ビッグサイトで、全調訓が協賛する「フードシステムソリューション2017」が開催されました。給食、中食、外食産業の国内最大級を誇る本展示会。会場のブースやセミナーは、業界の今を見ようと来場した、過去最大の76,000人以上の入場者で連日大盛況でした。

次回の「フードシステムソリューション2018」は、2018年9月26日(水)～28日(金)に、東京ビッグサイトで開催されます。

**フードシステム
ソリューション2017**



全調訓の最新版教材をご活用ください。

日々進展する調理現場でご活用いただくために、全調訓では、つねに教材のリニューアル

をおこなっています。新情報を取り入れた改訂版「介護食士2級」Ver.2.1が刊行されました。

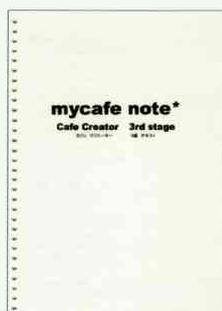
改訂版刊行



介護食士講座 3級
Ver.4.1
2,000円(税込)



介護食士講座 2級
Ver.2.1
3,000円(税込)



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



カフェクリエイター 教本
Café Creator

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!

*有効菌種数はイデアテックス ジャパン株式会社調べ(2013年9月) *抗菌・防かび・防藻剤「コーキンマスター™」はイデアテックス ジャパン株式会社の商標です。

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)

アサヒシューズ株式会社

〒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、施設認定ご紹介

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 29 年 10 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
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
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
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
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
栃木県 小山市 09-01	国際 TBC 調理・ パティシエ専門学校
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
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
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
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
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
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
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
東京都 台東区 13-04	学校法人 華学園 華調理製菓専門学校
東京都 中野区 13-05	学校法人 織田学園 織田調理師専門学校
神奈川県 横須賀市 14-01	学校法人 敷島学園 ヨコスカ調理師専門学校
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
新潟県 長岡市 15-02	悠久山栄養調理専門学校
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
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
岐阜県 岐阜市 21-01	学校法人 石井学園 岐阜調理専門学校
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
静岡県 浜松市 22-02	浜松調理菓子専門学校
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
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

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
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
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
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 現代生活学科 調理コース
大阪府 大阪市 27-03	関西調理師学校
大阪府 茨木市 27-05	梅花女子大学 食文化学部
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
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
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
奈良県 奈良市 29-01	職業訓練法人 奈良県調理技能協会 奈良調理短期大学校
島根県 松江市 32-01	学校法人 タブチ学園 松江栄養調理製菓専門学校
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
広島県 広島市 34-01	学校法人 原田学園 広島酔心調理製菓専門学校
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
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
香川県 高松市 37-01	学校法人 北川学園 キッス調理技術専門学校
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
愛媛県 今治市 38-02	今治明德短期大学 調理師専修科
高知県 高知市 39-01	学校法人 三谷学園 R K C 調理師学校
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
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
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
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
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
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

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
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
沖縄県 那覇市 47-01	沖縄調理師専門学校
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

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 東日本栄養医療専門学校	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 つきち田村	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
学校法人 育成学園 育成調理師専門学校	兵庫県 尼崎市
株式会社 クレイジャパン	愛媛県 松山市
愛媛コミュニケーション フライタル専門学校	愛媛県 松山市
アサヒシューズ 株式会社	福岡県 久留米市

施設認定

学校法人 丸の内学園 名古屋福祉専門学校	愛知県 名古屋市
-------------------------	----------

編集 後記



&Hearts 28号では、介護食調理指導の現場から、最新の情報をお伝えすべく、全調訓が毎年実施している、介護食士夏季指導員・准指導員研修講座を取材し、特集企画をお届けしています。最先端の介護補助食品を使ったレストラン仕様

の中華料理の講義と実演、在宅介護食に活かせる新しい栄養学の講座など、会場の熱気が伝わる特集ページとなりました。ますます活躍が期待される介護食士の皆さまの、参考にしていただければと思います。

STOP

捨てないで！揚げ油

まだまだ使えます！

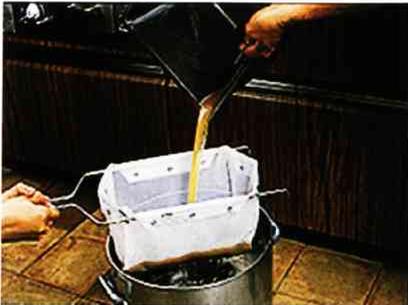
早い！簡単！安全！経済的！！！！

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、油はいつもリフレッシュで
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

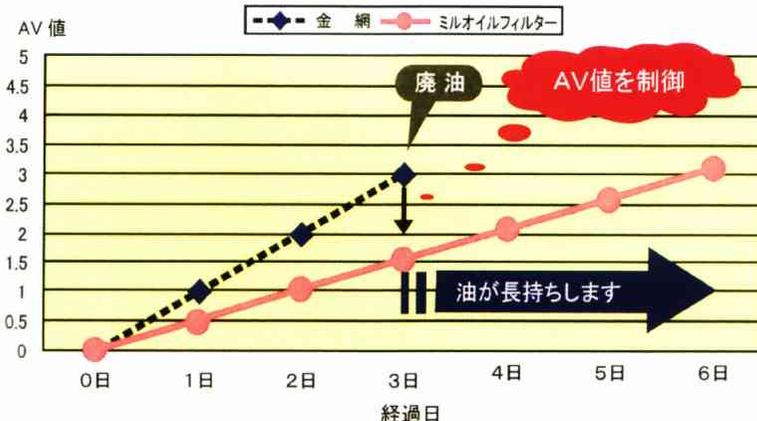
熱湯で洗い流すだけできれいになります。
汚れがひどい場合は、中性洗剤を使用して洗ってください。
その際は、よく洗い流してください。

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

フリーダイヤル
TEL 0120-83-0610
FAX 0120-83-0621
E-mail: info@raku2osouji.jp
http://raku2osouji.jp



うすくち
 淡口ほんのり
 四季のいろ

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。

