

& Hearts

アンド・ハーツ

介護食士特集 ⑥

調理学校で実践的に学ぶ、 はじめての介護食 「介護食士講座3級」

平成30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 ⑥

シリーズ ⑥
健康に食べるヒント



報告
平成30年度
定時総会を
開催

活躍の場を
さらに広げる、
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 ⑥

調理学校で実践的に学ぶ、 はじめての介護食 「介護食士講座3級」



65歳以上の人口割合が、28.1%（総務省：2018年9月16日公表）となった日本。この比率は、2025年に30%、2060年には40%に達すると予想され、介護ニーズは増大するばかりです。中でも健康の源となる食生活のサポートは、生活の手助けが必要な被介護者だけでなく、生涯現役をめざして第一線で働く人にとっても最重要課題といえます。全調訓の「介護食士講座3級」は、介護食の基本が実践的に学べる、いま注目の講座です。最近では、介護関連施設で働く人だけでなく、主婦など一般の方から、プロの料理人まで、さまざまな人びとが、これからの時代に欠かせない調理として、おいしくストレスなく楽しめる介護食を学んでいます。全12回、72時間（講義25時間、実習47時間）の充実した講座の概要をご紹介します。

「介護食士講座3級」の内容

介護食士概論	仕事の範囲、心構えなど
医学的基礎知識	摂取活動に関わる器官とその機能、 高齢者の身体機能 相談 の低下、生活習慣病など
高齢者の心理	高齢者の心理の理解、食への支援など
栄養学	栄養学概論、ライフステージと食事摂取基準、 高齢者の特徴と栄養
食品学	食品学概論、主食・主菜。 副菜となる食材、嚥下補助食品の紹介
食品衛生学	食品衛生、食中毒概論、食中毒と対策など
調理理論および実習	調理実習の心得、基本的実習、生活習慣予防食など






どんなに栄養があっても、 食欲がおきない料理や、食べにくい調理は、 食べてもらえません。

私たちは食事をする際、まず目で食べる判断をし、歯や舌を使って咀嚼すると同時に口腔と喉で、味や香り、食感を楽しみながら、食物を摂取します。介護食は、食べる能力、とくに「かむ力、飲み込む力」が衰えてきた人のための食事ですが、単に細かく刻んだり、流動食のようにドロドロに調理するだけでは、見た目も食感も悪く、食べる気がしません。そして、食べてもらえない介護食は、何の意味もありません。人それぞれ異なる「食べる力」に合わせて、ストレスなく食事を楽しんでもらうための調理。介護食とは、利

用する人に「食べてもらうための食事」といえるでしょう。ですから、食べる能力や好みに合わせた、オーダーメイドが基本となります。

最近では、ユニバーサルデザインフード（日本介護食品協議会）やスマイルケア食（農林水産省）といった、消費者が選びやすい基準を表示した調理加工済み食品や、とろみ付け調理食品など、さまざま介護食品が市販されていますので、これらを上手に利用することで、調理効率が良く、バリエーション豊かな、クオリティの高い介護食づくりが実現できます。

「ユニバーサルデザインフード」の選び方（区分表）

日本介護食品協議会が定めた区分表で、現在、2,000以上の商品が登録されています。規格に適合した商品には、すべて  マークと区分が記載されています。

区分	 容易にかめる ユニバーサルデザインフード	 潰くまでつぶせる ユニバーサルデザインフード	 舌でつぶせる ユニバーサルデザインフード	 かまなくてよい ユニバーサルデザインフード
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安	ごはん	ごはん・やわらかごはん	やわらかごはん・全がゆ	全がゆ
	さかな	焼き魚	煮魚	魚のほくし煮（とろみあんかけ）
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ
※食品のメニュー例で商品名ではありません。	調理例（ごはん）			
物性規格	かたさ上層値 N/m ²	5x10 ⁵	5x10 ⁴	ソル：1x10 ⁴ ゲル：2x10 ⁴
	粘り下層値 mPa·s			ソル：1500 ソル：1500

※「ソル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ソルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。

ユニバーサルデザインフードによる介護食区分

「ユニバーサルデザインフード」の、とろみ調整食品

日本介護食品協議会のユニバーサルデザインフードで設定された、とろみ調整食品のマーク。食べ物や飲み物に加え混ぜるだけで、簡単に適度なとろみをつけることができる、粉末状の食品です。ゼリー状に固めるタイプもあります。



食事に関わる体の機能低下を知って、正しい対応を学びます。

誰にでも訪れる体の老化。とくに、視力、味覚、嗅覚、歯や唾液等の口腔機能、消化器官など、命を支える「食べる機能」の変化については、正しい情報を得て、的確に対応することが必要です。



季節の料理や食材

楽しく食べてもらえる食事は、 こころを元気にする すばらしい介護食。

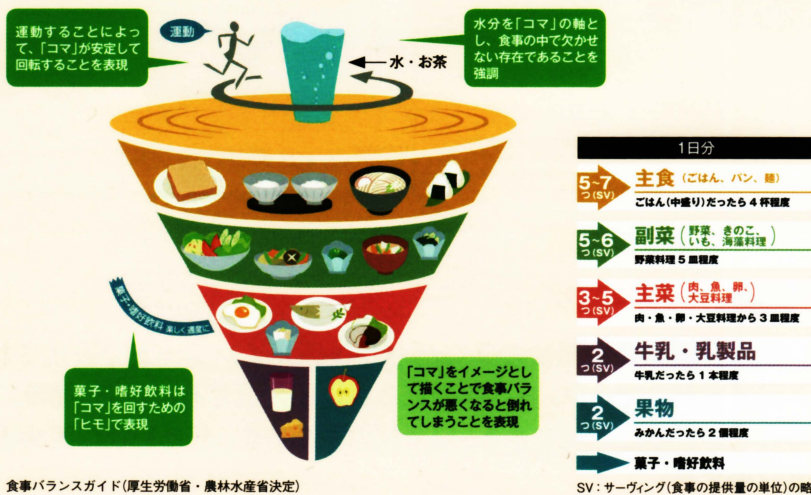
人の味覚は、記憶と密接につながっています。そして、人生経験豊富な高齢者の方々は、さまざまな味覚体験をもっています。とくに、季節料理や日本の行事食をアレンジした介護食は、懐かしい思い出にもつながり、心から楽しんでもらえるでしょう。

栄養やその働きについて「栄養学」の基本を学ぶ。

私たちの健康を維持し、生活活動を行うために必要な物質を、体内に取り入れて利用し、生命活動を維持する営みを「栄養」といいます。栄養素がからだに対してどのように働くのか、基本的な栄養学を学びます。

1日の食事のバランスをコマで表現

(1日に必要なエネルギー量が 2,200 ± 200kcal の方の場合)



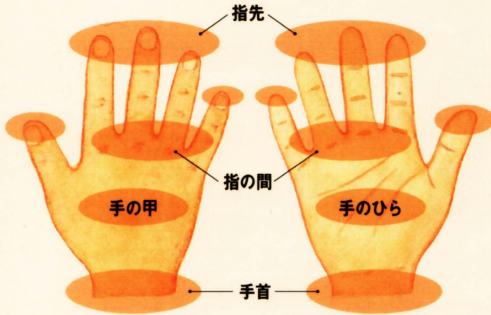


どんな食材を、どう選んで、どう料理するか。 「食品学」の講座。

「栄養学」で、私たちの体にとって、どんな栄養素が必要か学んだ後は、それらの栄養素がどんな食品に含まれているのかを知る「食品学」の講座が設定されています。介護食調理で効果的な食材についても実践的に学習します。



とろみ、ぬめりを活用できる食材



手洗いミスの発生しやすい場所

食中毒やその予防対策についての 基本知識も。

近年の中食や外食の機会の増大とともに、大量生産される調理品の安全性は、ますます重要になっています。あらゆる食品産業で求められる安全性、信頼性について学びます。

調理学校ならではの充実の実習が47時間。 実践力がしっかり身につきます。

全調訓の「介護食士講座3級」は、実践的スキルが広く、深く学べる点で、大変ご好評いただいています。受講ご希望の方は、お近くの調理学校機関にお申し込みいただくだけで、充実した内容の講座を受講、資格取得していただけます。

講座受講風景





だれでも学べる「介護食士講座3級」。 さまざまな「～したい」にお応えします。

介護・福祉の
仕事スキルを
レベルアップしたい。

施設職員の方は、いまお持ちの取得資格にプラスすることで、さらに高レベルの仕事の機会をめざすことができます。



高齢の家族に
喜んでもらえる料理を
つくりたい。

料理に自信がなくても、介護経験がなくても、基本からしっかり学べます。



食品メーカーの
介護食分野に
チャレンジしたい。

介護食の最新情報と実践的技術が確実に習得できます。さまざまな生産現場での活躍を応援。



いくつになっても
レストランの料理を
楽しんで欲しい。



生涯の健康を
支えてくれる
介護食について、
きちんと学びたい。

介護食は、健康に生きるための食。将来のご自身やご家族のためにも、基本的な知識と実践的な技術がしっかり学べます。



お店の長いお客様のためにも、ぜひ身につけていただきたい新時代の調理スキルをご教授。

平成30年度 介護食士夏季指導員・准指導員研修講座を開催。

今年度の介護食士夏季指導員・准指導員研修講座は、平成30年8月7日(火)、8日(水)の2日間にわたって、奈良調理短期大学校にて開催されました。学校法人青池学園 青池浩生理事長の特別公演「地場産業食材を活用した郷土料理介護食」をはじめ、おもてなし介護食や、家庭料理介護食など、幅広く深いテーマの講義と実習に、全国から参加された調理教育機関指導者の皆さんが、知識と技能のリフレッシュ、レベルアップに臨まれました。



指導員・准指導員研修講座

第1日目 8月7日(火)

特別講演

講師：学校法人 青池学園
理事長 青池 浩生 氏

地場産業食材を活用し、郷土の風土に適合した介護食によって、被介護者の方々の能力を社会に還元し、活力ある郷土づくりをめざす広報活動など、貴重な体験を話されました。

食のまちづくりを
進める福井県小浜
市のPR誌



准指導員研修講座

第1日目 8月7日(火)

「家庭で作る介護食」 講義・実習

講師：新潟調理師専門学校
熊倉 紀代子 氏

被介護者の方々の、ミキサー食ではなく家族と同じような食事を食べたい、という思いに沿った家庭料理介護食の講義と実習。



指導員研修講座

第1日目 8月7日(火)

「おもてなし料理を介護食に」 講義・実習

講師：日本料理 天平倶楽部
料理長 河村 正英 氏

懐石料理の料理長による、木の葉南京含め煮、じゃがいも饅頭、大和鍋、葛もちの調理実習。



「介護食士講座の進め方」 講義

講師：全国調理職業訓練協会
萩原 英子 氏

全長訓の歴史、介護食士の誕生と食中毒防止から美味しさを重視する社会情勢の変化、学校ごとの違いをなくすなどの問題点への取り組み等についての説明をしました。

第2日目 8月8日(水)

「地産地消で福井の味、そしてデザート」 実習

講師：青池調理師専門学校
時岡 眞佐子 氏 森下 五十鈴 氏
松阪 隆寛 氏

打ち豆ごはん、大根の早煮カレー風味、なすの梅和え、トマトのかき玉汁、デザートとしてくずまんじゅう、水切りヨーグルトと旬の果物を調理実習しました。



第2日目 8月8日(水)

「市販の介護食レトルト食品を使って」 講義・実習

講師：新潟調理師専門学校
吉田 奈美 氏

市販品を使ってアレンジ料理を考案し、実際にレシピをつくり、調理の実習を行いました。



指導員・准指導員研修講座

第2日目 8月8日(水)

「介護食士3級筆記試験について」 講義

講師：介護食士事業推進委員会
宮澤 貞子 氏

各校での講義・実習や試験の実施方法、採点と合格可否の決定のプロセス等について説明をしました。

食べたくなる、最新介護食レシピ ⑥

今回は、今年度の夏季指導員・准指導員研修講座でご好評いただいた講義と実習「おもてなし料理を介護食に」から、木の葉南京含め煮をご紹介します。旬のかぼちゃを丁寧に飾り切りして柔らかく煮込んだ、見た目も美しく、味わい深い含め煮は、季節の食卓にぜひ加えていただきたい、おもてなし感あふれる一品です。

日本料理 天平倶楽部
料理長 河村 正英氏

季節を演出する、とっておきレシピ 木の葉南京含め煮

Recipe

材料（4人分）

南京	400g	淡口醤油	10cc
合わせだし汁の材料		味醂	20cc
二番だし汁	200cc	砂糖	適宜
濃口醤油	10cc		



作り方

- ① 南京を木の葉型にむき、さっと茹でこぼす。
- ② 合わせだし汁をつくる。
- ③ 真空パックに①と②を入れ真空にし、スチコン(スチームコンベクション)で95℃、30～40分加熱調理する。
- ④ パックから取り出し、器に盛り付ける。





薬膳というと、ちよつと変わった食材や独特な匂いを思い浮かべる方も多いと思います。でも、特別な食材を使わなくても薬膳はできます。たとえば、シヨウガに体を温める作用があるように、どんな食材にも体に対する作用「食効」があるからです。

たとえば、人参・蓮根・大根などの野菜にも「食効」があります。人参は、血を作り、肌を潤します。普段から人参を食べ続けていると、肌のハリと潤いが保たれて痒みやカサカサを防げます。薬膳の元になっている中医学では、目と肝臓は密接な関係があるとされ、肝臓を良くして目の疲れやドライアイを改善するのが人参です。蓮根は、粘膜に潤いを与える効果が抜群。のどや肺を潤し、目に見えない細菌から体を守ってくれます。端の節の部分には消炎作用もありますので、すりおろすなどして丸ごといただきます。大根は、消化を助け、気の巡りを促し、気持ちを前向きにしてくれる食材。ただし、生で食べると体を冷やす効果もあるので、冷え性の方は加熱し、豚肉、油揚げ、味噌、み

りんなど体を温める食材をプラスしましょう。

* * *

「食効」を手軽に取り入れられる薬膳が「お粥」です。お粥は、誰もが食べられた白米で野菜・イモ類・魚・肉・乳製品など、どんな食材と組み合わせても相性抜群です。炊いたごはんにすりおろした野菜とダシを火にかけ、やわらかくなるまで煮て、最後に塩少々で味を整え出来上がり。だしは、かつお・にぼし・鶏ガラなどお好みで。お粥にコクがほしい場合は、生の白米をゴマ油で炒めてからダシや水

薬膳を味方に

加え、途中で具材を足します。ゴマ油で炒めることにより、米が油でコーティングされ、粘りが少なく、足した食材の味がわかりやすいお粥になります。分量の目安は、白米2分の1カップに対し、水4カップ、ゴマ油小さじ2程度。加熱時間は15分程度です。ここに薬膳を代表する食材のナツメやクコの実、白キクラゲなどを刻んでからプラスすると、薬膳らしさがアップして、その風味が食欲の刺激になります。

* * *

最後に、これは薬膳に限らず応用できること

ですが、体内の酵素は体温ぐらゐの温度の時に最も良く働きます。味の情報を脳に伝えるのも実は酵素の力です。このことから、人がおいしさを感じる料理の温度は体温±25〜35度。つまり、おいしさの上限は60〜70度くらい、下限は0〜10度ほど。



また、料理の温度によって味は変化します。味覚のうち温度の影響を受けやすいのは、甘味・うま味・苦味の3つ。逆に温度変化の影響を受けにくいのは、塩味・酸味の2つ。温かいお味噌汁は、うま味もあり塩味もあつておいしく感じられますが、冷めるとうま味だけが低下してしまいます。料理は冷めるとうま味や甘味が減って、塩味が際立ちます。介護食で温かい料理を提供することが難しい場合もありますが、おいしく食べることが何よりも生きる力につながります。笑顔と共に料理の温度にも心を込めてみませんか。

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。

報告 平成30年度 定時総会を開催。

平成30年5月24日(木)、公益社団法人 全国調理職業訓練協会の、平成30年度定時総会が、東京、中野サンプラザで開催されました。29年度の事業報告および収支計算、

30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、報告事項等含めてすべての議案が審議、承認されました。

理事 15名

中川 純一	深澤 譲
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 譲二	森 訓司
-------	------



平成29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29年度	29	139	1,577	1,745
累計	653	5,907	32,665	39,225

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29年度	—	—	22	455	477
累計	6	24	527	8,146	8,703

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29年度	—	201	281	482
累計	12	3,927	4,596	8,535

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29年度	15	75	696	786
累計	122	567	5,284	5,973

開催
予定

■ 平成31年度 介護食士夏季指導員・准指導員研修講座。

平成31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。

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 **3**

介護食士
2級 **2**

介護食士
1級 **1**

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：学科25時間／実習47時間)

3級で学んだ内容を、さらに深く学びます。
(受講時間：学科16時間／実習56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：学科32時間／実習40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 **3**

カフェリエーター
2級 **2**

カフェリエーター
1級 **1**

講習会内容

コーヒーの知識からカフェフード、カフェマネージメントまで、カフェづくりの基本を学びます。(受講時間：24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：45時間)

カフェ開業実現に向けて、自店のイメージをシミュ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) **3**

ラッピングクリエイター
2級 (グラデュエイト) **2**

ラッピングクリエイター
1級 (コーディネーター) **1**

ラッピングクリエイター
指導者 (インストラクター) **1**

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)

応用知識を十分に理解し、自由な創作表現を学びます。(受講時間：36時間)

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 **3**

キュージューヌ&バンケット
コーディネーター 2級 **2**

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2018」が、開催されました。

2018年9月26日(水)～28日(金)、東京ビッグサイト東ホールで、全調訓が協賛する「フードシステムソリューション2018」が開催されました。次回の「フードシステムソリューション2019」は、2019年9月11日(水)～13日(金)に、東京ビッグサイト 青梅展示棟で開催されます。



全調訓のウェブサイトが、全面リニューアル。

全国調理職業訓練協会は、ウェブサイトのリニューアルをおこないました。より見やすく、使いやすくなった、新しいウェブサイトをぜひご活用ください。



主なリニューアル

- 1 イメージカラーのライムグリーンをベースとした、明るく、洗練されたデザイン。
- 2 訪問者が利用しやすい、構成とナビゲーション。
- 3 スマートフォン、タブレットにも対応したレイアウト。



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。次回、「介護食士講座3級」の改訂版を刊行予定しています。

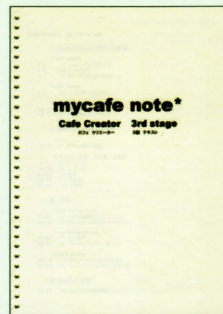
改訂版刊行予定



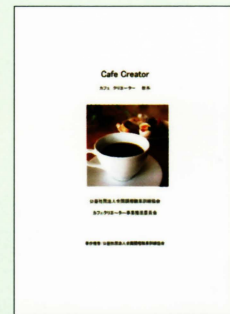
介護食士講座 3級
Ver.4.1
2,000 円 (税込)



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
Ver.2.1
2,000 円 (税込)

セット価格 2,000 円 (税込)

人がつくるものだから…。
私たちも考えます。

Think

TRUST
信頼される営業

High Quality
創造力の追究

Intelligence
好奇心を磨く

New Facility
新しい技術・技能への挑戦

Keeping
クオリティの維持

印刷は納期だと言います。

いや、価格だとも言います。

DTPへの進化にともなう高精度な製版、印刷管理システム。

クオリティの差が、判断しにくくなっているいま、

印刷会社への評価ってなんでしょう。

優れたクリエイティブ力、営業マンの感性、

緊急時の対応、キメ細やかなサービス、

企業の理念すべてが

印刷物の評価に反映される時代と言えるでしょう。

日本全国に約40,000社

この中で、いかに良質な企業でありつづけるか…。

私たちキタジマをめざすTHINKの理念です。



企画デザイン・情報処理・総合印刷

株式会社 **キタジマ**

■本社

〒130-0023 東京都墨田区立川2-11-7 両国キタジマビル
Phone. 03-3635-4510 Fax. 03-3635-4515

■第2印刷工場

〒130-0023 東京都墨田区立川1-16-19 両国キタジマ第2ビル
Phone. 03-6846-1230 Fax. 03-6846-1244

E-mail info@e-kitajima.jp <http://e-kitajima.jp/>

全調訓正会員、賛助会員、施設認定ご紹介

正会員（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 30 年 10 月 17 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 03-02	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	学校法人 ティビィシィ学院 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 調理製菓専攻
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 横浜市中区 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 岐阜調理師専門学校
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 ミズモト学園 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 名古屋市中区 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 生活情報学科
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 みかしほ学園 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
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
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
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門学校
大分県 大分市 44-01	学校法人 田北学園 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
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 東日本ブライダル 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 東日本調理師専門学校	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 クリエイトジャパン	愛媛県 松山市
愛媛コミュニケーション ブライダル専門学校	愛媛県 松山市

施設認定校

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



豊かな食生活を楽しんできた人々が高齢となり、介護食にもその質やバリエーションがますます求められています。現在介護が必要な方のためだけでなく、将来のためにも、最新の介護食を学ぶことは、健康長寿を支えるために欠かせな

い、知識と技術を身につけることといえるでしょう。&Hearts 29号では、全調訓事業の根幹となる「介護食士講座3級」を特集。どなたでも、幅広く深く学べ、実践的な技術が身につく本講座をご紹介します。

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。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

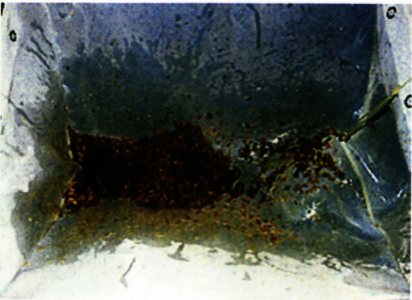
ペットボトルと同類の材質ですから、人体に有害なものは一切染み出しません。又、温浴程度の低い温度でも楽にろ過できます！

お手入れが簡単

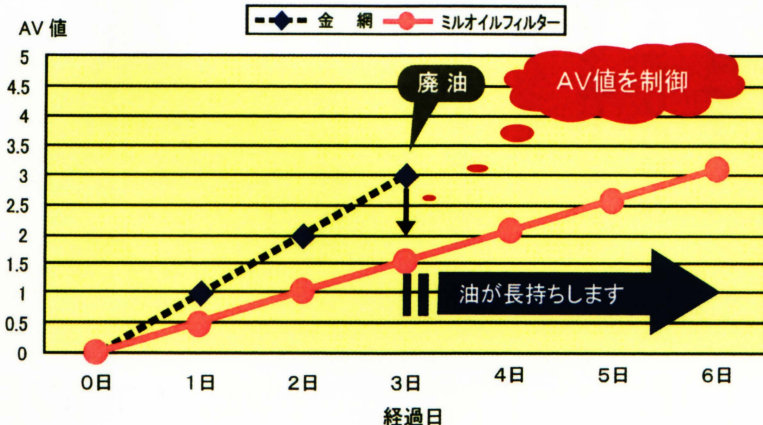
熱湯で洗い流すだけできれいになります。汚れがひどい場合は、中性洗剤を使用して洗ってください。その際は、よく洗い流してください。

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

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。

