

訪問介護で役立つ調理方法



第6回事業所内研修

担当：和田 勝美

訪問介護の調理で押さえておくべき5つのポイント



- ① **栄養バランス**…各栄養素がバランスよく入っている料理が好ましい。
- ② **大きさや固さ**…利用者の咀嚼状態や食べやすい形状。
- ③ **料理の味付**…利用者の健康状態、味の好み。
- ④ **凝った料理ではなく素早くできる料理**…時間内に出来る料理。
- ⑤ **盛り付け**…美味しく見えるように。

自宅と利用者宅での調理の違い



"時間に制限がある"

"利用者宅にある食材で作らないといけない"

って事で…求められるのは



時短!! !!

まとめ

