

# 「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ⑮

H26.3.31 ワークショップ事務局

## 1 「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ座談会（第2回）

日時：平成26年3月14日（金）

場所：広島県立総合技術研究所食品工業技術センター

- 広島県内で凍結含浸法や凍結含浸食に取り組中の病院・介護施設等現場関係者間の交流と意見・情報交換の場として、1月22日の第1回※に引き続き、座談会（第2回）を開催しました。※第1回の様子は、「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告⑬をご覧ください。
- 広島市内及び近郊の6機関（病院3、介護施設2、療育施設1）から8名が参加され、2班に分かれて、第1回で出た話題、特に調理導入する上での「作業工程の標準化」に関して掘り下げる形で、互いに取組状況を紹介しあいながら、情報交換と交流が行われました。



座談会会場の様子



前回同様に班ごとに情報・意見交換が行われました

- 途中、調理状態での試食（前は「柔らかくなった食材」を試食）を交え、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの研究者から、調理上の留意点や参考レシピが紹介されました。



左上：試食サンプル

左から、肉団子野菜あんかけ（センター調理）、かにシュウマイあんかけ、肉じゃが、たまご焼きあんかけ（メーカーサンプル）

左下：食品工業技術センター研究者による説明

右：試食して話も具体的に盛り上がりました

- 参加者からは、各機関現場それぞれの現状を思い浮かべながら、具体的な質問、話題が多く出されました。事務局では、今回の話題・意見をまとめ、来年度の本格的な座談会活動に反映させていきたいと考えています。