職場ウォッチングぅ～

調理実習室

今回の職場ウォッチングは調理実習室にスポットを当ててみたいと思います。

当院では、退院後ご自宅でお食事を作られたりする患者様の訓練用に調理実習室があります。職員と一緒に近くのスーパーまで買い物に出かけ調理するメニューにあわせ食材を購入してくることから始まります。場合によっては御家族に食材を持ってきていただくことあります。

買ってきた食材で調理を行い、実際に食事を食べ、片付けまでの作業を職員と一緒に行い、その間の動作や作業の手順、火の管理等について評価を行っていきます。

上肢の麻痺がある状態での調理器具の使い方や、高次脳機能障害により作業遂行の能力の低下をきたしている状態での、調理という作業の段取りの方法など検討しています。

設備としては一般のご家庭にあるようなキッチンと一緒です。相違点としてはまな板に釘がさしてあり、そこに材料を固定して、包丁で切っていくことができるようになっているまな板があったり、滑り止めマットがあったりと少し工夫がしてある物品が準備してあります。

昼食前の時間に調理実習室の前を通るといい匂いがしてきて、お腹が空いてきます。時々味見をさせていただけることもありますよ！！