

行事食フォトコンテスト

審査結果発表！

第1位 ゆうなぎの里🏆



〈審査員から〉

○色彩・華やかさ・特別感が一目で感じ取れる。その中に、地域の特徴を入れたり、地物（施設長自前の旬の食材）を取り入れている所が、さすがだな！と感じる。また、刺身が茶碗蒸しを選択できるのも嬉しい。生ものが苦手な方もいらっしゃる方で、公平感があって素晴らしい。

○一目でパッと鮮やかな色合いが「おいしそう」と感じさせてくれました。しかも、少しずつ沢山の種類のメニューにまたまた食欲が湧きました。普段、食事が少ない方でも、行事食だと沢山召し上がれたりするので、とても嬉しかったです。

第2位 しおさい岬



〈審査員から〉

○大間産のマグロを使用し、おやつには地元のパン屋さんを使用していて、地域に関連した食材の提供をされていて素晴らしいです。お膳の容器や風呂敷などの見た目にもこだわっていて良いと思う。

○行事食を風呂敷でラッピングしたり、器を折容器に変更するなどの工夫により雰囲気づくりをするなど「食べる前の段階からの演出」が素晴らしい。地域の食文化を取り入れたマグロや甘えびのお刺身も高評価。懐ごはんや海苔巻き、茶わん蒸し等手間のかかるものも手作りしてある点も良かった。さらに、高齢者が摂取できる食事量に合わせて、少量でも多くの食材を取り入れたのも利用者の喜びにフォーカスして良かったです。

第3位 みろく苑



〈審査員から〉

○「食べたいもの事前アンケート」を集約しその結果を敬老会の縁起物食材としてメニューに反映する手法は素晴らしい。入居者が一番望んでおり、食事後の「ごちよだなあー」と満足度も最上昇する。ごはんを巻物・おいなりにし赤飯と差別化したのも着眼点であり、紅白なますを入れることにより南部地方の食文化に根差した内容に仕上げている。

○利用者からのアンケートによるとのことであり、食べる側に配慮したメニューはいいと思います。

第3位 ひだまり



〈審査員から〉

○赤飯が花の形になっていて可愛い！彩りが良く、茶碗蒸しや、すまし汁に入っている具材からも敬老の日の食事の特別感を感じられて良いと思う。カニ甲羅グラタンも豪華で美味しそう！

○見た目に明るい印象で、折り紙のふくろうからも温かさを感じられ、優しい印象を感じました。

～ 全施設へ向けて・・・（審査員からのコメント）～

・本当にどこの施設の行事食も甲乙つけがたく、非常に悩みましたが、いかに利用者様のニーズが反映されているかという点と、高齢者に適した品数や量が決め手となりました。各施設の栄養士の皆さんいつもお疲れ様です。

・食事一つで、作り手、職員の思いが伝わり、その先に利用者様の喜ぶ様子が伺え、とても楽しみながら参加させて頂きました。ありがとうございました。