

令和7年3月21日（金）豊芯会の喫茶店“ハートランドひだまり”にて

参加者：吉川、長石、坂本、宮島、重富、野口

東京食事サービ連絡会主催の会員団体見学会に参加しました。

今回見学したのは豊島区にある豊芯会で、地域活動支援センターⅢ型として障害を抱えた人々との協働事業として、当事者・ボランティア・関係スタッフが、昼食・夕食の配食サービスと“ハートランドひだまり”のランチを提供しています。

奥野主任長が、豊芯会の概要を配食サービスを中心に説明をしてくださいました。

- ・配食数は昼・夕食併せて200食。
- ・地域の特性に合わせて歩行、自転車、小型電気自動車、普通車などで配達している。
- ・主菜は肉と魚の日替わりに副菜として煮物、和え物など2品と漬物と御飯で1食650円 味噌汁付はプラス100円。 ・食材の差し替え（アレルギー・身体機能・好みも含む）、米飯基本150gの多め・少なめ、お粥に対応、おかずの刻み・ペーストにも対応、とろみ材は使用していない。 ・お弁当箱は使い捨てと回収の2種類を利用者の選択で使用しているが、経費的には回収箱の方が安い。 ・配達用にサイズに合った保温冷バッグを使用し、配達中に中身の移動やソースの漏れがないように気をつけている。
- ・最近の物価高騰対策としては、副菜での食材数を減らし、メニューを複数作り、真空パック保存することで日替わりに効率的利用している。
- ・ぶりなどは1匹購入で配食弁当だけでなく、ひだまりランチに使うなどの工夫で、無駄を省いている。 ・原価率は約33%、メニューはコスト優先で料理長が考えている。

試食に喫茶メニューの日替わり弁当（ぶりの味噌煮、鶏肉・キノコ・ニラの芽炒め煮、筍とわかめの煮物、ブロッコリーの明太子和え、漬物、味噌汁、ご飯、飲み物付で950円）を頂きました。 感想としては・・・

- ・味噌汁の油揚げの四角の切り方が、みのりではしていない形で新鮮だった。
- ・明太子和えもチューブを使っていい味を出していた。
- ・ぶりの味噌煮、あまり考えつかないがよく味がしみていた。
- ・調理場がきれいに整頓されていて、各自の働く場所がすっきりしていた。 ・刻み食がきれいに刻まれていた。
- ・回収弁当箱も使い捨て食器も盛り付けがきれいだった。
- ・食材の使い回しを考えて廃棄を少なくし、使い残りは真空パックにして保存するなど色々な工夫をしている。

・・・などです。

支え合う会みのりでも参考にしたい情報をいただきました。
長時間の見学に対応してくださった豊芯会の皆様に感謝です。

