

2021年 10月1日(金 第15号 (食プロシェクト)

> 障 害 者 支 援 施 設 4

状況ですが、視覚や味覚で土地を感じる だいています。コロナ禍で往来がしづらい ことができ、話しの種にもなっているよう 画が進んでおり利用者からご好評いた 前回のご紹介に引き続きで、郷土料理

されており、郷土料理の特徴がよく伝わ ています。具材の切り方・大きさの工夫が じる色とりどりの具材で地域の特徴が出 汁が定期的に提供されています。土地を感 特集を継続しています。全国各地の郷土 企画が開始されてから一 障害者支援施設みずきでは、 一貫して「郷土汁 郷土

(ヒカド汁)長崎県

える要素ですね。楽しみ方は色々です。

プロジェクト内の話しでは、日本の郷土汁

トしたら、今度は世界各国

り、調理や盛り付けの奥深さを感じます。

食感や味の感じ方にも大きな影響を与

(だまこ汁)秋田県

(つぼん汁)熊本県

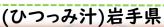






(孟宗汁)山形県

(冷や汁)宮崎県





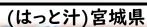




郷 土 汁

ず き

(鶏汁)大分県









(だご汁)福島県



(こづゆ汁)福島県



編集後記: 大西(障害者福祉施設みずき/食事支援課/調理師)

食プロジェクトの「郷土食」を提供していこうとの一言から生まれた「郷土汁シリーズ」です。嚥下状態を考えず楽しんでいただけるものが「汁」のため、 き事支援課一同で相談して生まれたメニューです。日々安定した変化を楽しんでいただけるよう、今後も企画実施していきたいと思います。