

# 高圧真空調理機を使った調理

「学校でレトルト食品・・・」ピンと来ない方もおられるかと思いますが、本校では  
独居高齢者が簡単に美味しく食事ができるお手伝いはできないだろうか？と考え、昨年度より一人分の料理を一度に作りしかも保存がきく、真空調理機を使ったレトルト食品づくりを考えてきました。実際に開発者の方に講習にきていただいたり、町の方々に試食していただきながら、研究に取り組んでいます。

## 《講習会の様子》



(じゃがいもと塩だけの調理でも、ほくほく素材の味が活かされています。)



## 高圧真空調理機を使うメリット：

- \* 1人分の料理ができ、あたためてすぐに食べられる。
- \* 長期保存ができる。
- \* 味が染み込みやすいので、少量の塩分で調理ができる。
- \* 魚・肉は身が柔らかく、魚は骨まで食べられる。



(慣れない機械の使い方もしっかり学習)



(真空パックされた状態)

平成20年6月5日

## 高齢者を招いての試食会

【何度か試作をしたあと、実際に町の方々に試食していただき、  
たくさんのご意見をいただきました。】



この日はTV取材も重なり、高齢者の食事づくりの話題を取り上げていただきました。来校者の方々も色々と質問したり感想を生徒達に伝えていただき、貴重な交流の場となりました。



(さんまも「骨まで柔らかい」と好評でした)



今後さらに味付けの工夫やメニューの考案など、さらに美味しい食事の提供ができるように食品の開発をおこなっていきたいと思います。

