



1. 聖隷佐倉市民病院
『和の香草カバオライス』



10. 浜名湖エデンの園
『和風冷やし豆乳坦々うどん』



6. 聖隷横浜病院
『挽き肉の重ね蒸し』



8. 宝塚エデンの園
『キャベツとひき肉の
ご地層（馳走）焼き
～チーズミルフィーユ焼き～』



3. 聖隷浜松病院
『家康メンチカツ
ハ丁味噌ソース
浜松の香りと共に』



聖隷栄養部門 調理技術研修 施設対抗料理対決



13. 松山エデンの園
『お好み焼き風ハンバーグ』



9. 奈良ニッセイ
エデンの園
『ヤマトホークと五条ネギの
手毬しゅうまい』



11. 藤沢エデンの園
『ホークナゲット
～カレーサルサソース～』



16. もくせいの里
浜松学園
『2層のミートローフ～トマトと
ヨーグルトのムース添え～』



14. 横浜エデンの園
『ひき肉とご飯のおやき風』

聖隷栄養部門 調理技術研修 施設対抗料理対決 とは？



聖隷栄養部門で毎年開催される、施設対抗料理対決…

調理・栄養管理に携わる職員の、技術・知識向上を目的に始めました。

本選当日は、各施設の精鋭達が集まり、火花を散らします！！

今回は募集から本選出場までの流れをご覧頂きます！



募集・選考

栄養科内でレシピを募集し、投票により代表レシピが決定！

栄養士と調理師、双方の視点から検討・試作を重ね、代表レシピが完成します。

制限時間内に
調理できるかな？
盛り付け方法は？

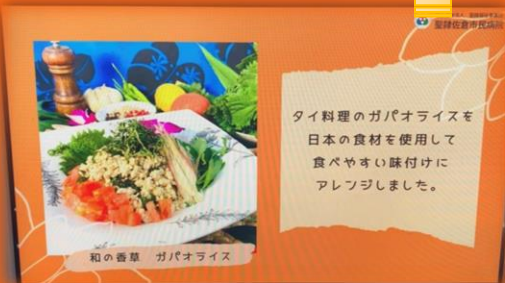
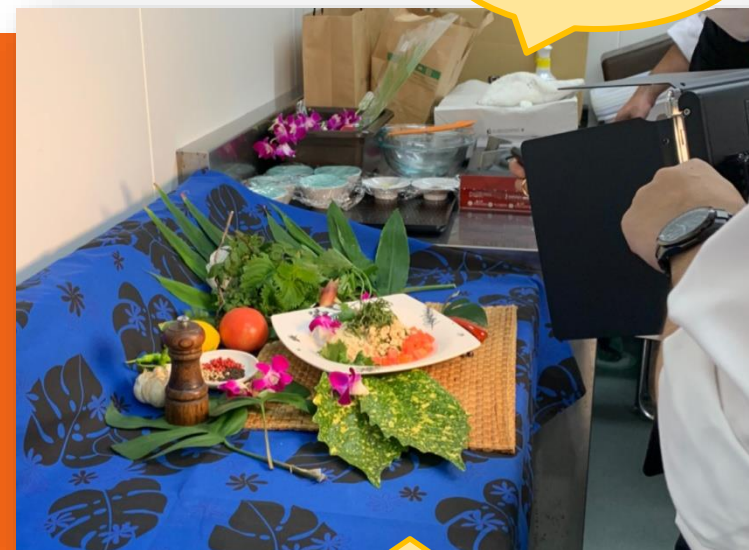


彩りはどうかな？
味のインパクトは？
栄養バランスは
整っているかな？

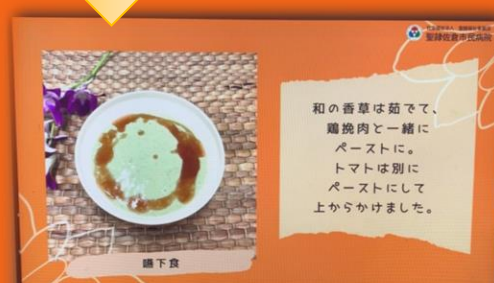
動画撮影・動画審査

調理過程、アピールポイントをまとめた動画を
各施設で作成し、動画審査が行われます。

撮影風景！



タイ料理のガバオライスを
日本の食材を使用して
食べやすい味付けに
アレンジしました。



和の香草は茹でて、
鶏挽肉と一緒に
ペーストに。
トマトは別に
ペーストにして
上からかけました。

動画の構成に沿った
調理過程の撮影、
照明や装飾を調整し、
完成品の撮影を行います。

本選

本選当日！各施設から集まる強敵たち…

2時間の制限時間内で試食審査用の料理を作ります。



隣の包丁さばきが凄い…
負けじと頑張ります！！



1. 聖隷佐倉市民病院
『和の香草ガハオライス』

展示用、審査員試食用、
参加者試食用の3種類を
盛り付けます。

試食審査

審査員に向けてのプレゼンタイムが始まりました。
精一杯アピールポイントを伝えます。
審査員は理事長・役員の皆様方！緊張の3分間です…。



思いがけない質問が
来たりと、発表者は
ドキドキです。

表彰

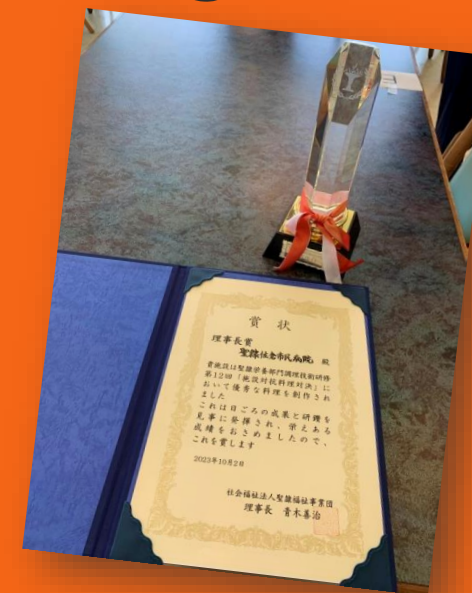
試食審査、動画審査による厳正なる審査の結果、
理事長賞、最優秀賞、優勝賞を受賞した施設に、表彰が行われます。



Congratulations!!



どこの施設もみんな
よく頑張りました！
おめでとう！！



料理対決終了後・・・



料理対決終了後、参加者全員での懇談会も行われました。理事長・役員の思いを聞くことができる貴重な場でした。他施設の参加者と交流し、関係値を築くことができました。



料理対決を通して得た学びと経験を、職場でも活かして、より良い食事を提供できるようにこれからも頑張ろう！！

聖隷栄養部門キャラクター

リヴ