



織笠 あみ 亜美さん (山田・21)

どんな時も笑顔をもつとりに

「『あみちゃん』って呼んでもらえると嬉しくなります」と、明るい笑顔で話すのは、町内の居宅介護事業所に勤める織笠亜美さん。今年の4月から、介護職員として、長期・短期での入所やデイサービスを利用する高齢者の日常生活の介助を行っています。

介護実習は現在の職場でした。「4月に入社してすぐ、利用者さんから『あみちゃん』と声を掛けられました。短い実習期間でも、覚えてくれていて、とても嬉しかったです」と、振り返ります。ほかの人からも呼んでもらえることが増え、信頼関係が築けていることで、さらに仕事へ力がこもります。「利用者さんを第一に。そして、笑顔をお忘れなさい」と、ニコニコ。業務に追われ大変な時も笑顔をおやしません。また、「歳を重ねた人たちの心に響くよう

な言葉はとても素敵」と、利用者の皆さんとの会話も大切にしています。ただ、「山田弁が聞きとれないことも」と、悔しそつ。利用者の皆さんの快適な日々のため、今日も笑顔で介護技術の習得と山田弁の熟達を目指す織笠さんです。

キッチンスタジオ ハーモニー

No.138

このコーナーでは、町栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんがちょびっとの塩でもおいしい料理、季節のおすすめや地元食材を使った料理などを紹介します。今回は、食べごたえ抜群！「ひき肉とサツマイモの重ね焼き」です。

ひき肉とサツマイモの重ね焼き



1人あたりのカロリー 254Kcal、塩分1.3g

【材料 (2~3人分)】

サツマイモ…小2本 合いびき肉…150g[㊤] タマネギ…1/2個 ニンジン…1/3本 オリーブオイル…大さじ1/2 卵…適量(溶き卵として使用) パセリ粉…少々

A {牛乳…60ml[㊤] バター…16g[㊤]}

B {中濃ソース…大さじ1と1/2 ケチャップ…大さじ1 カレー粉…小さじ1/2 塩コショウ…少々}

【作り方】

- ①サツマイモは洗って皮を剥き、1センチ程度の半月切りにする。耐熱容器に並べ、軽くラップをし、電子レンジで6分程柔らかくなるまで加熱する。
- ②①を熱いうちに丁寧に潰し、Aを加えてなじませ、ペースト状にする。
- ③タマネギ、ニンジンはみじん切りにする。
- ④フライパンにオリーブオイルを入れて加熱し、③を炒める。油が全体に回ったら、合いびき肉を入れ、火が通るまでよく炒める。
- ⑤Bを混ぜ合わせ、④に入れて味を調べ、火を止める。
- ⑥耐熱容器に⑤を平らに敷き、その上に②を広げる。

この上に⑤を敷き、そのさらに上に②を薄く広げて層をつくる。

- ⑦⑥の表面に溶いた卵を塗りパセリ粉をふったら、200℃のオーブンで15~20分加熱し、表面に焦げ目がついたら完成！！

【ポイント】

さつまいものペーストは、焼くとふわふわの食感になります。