

“熊循”栄養科だより vol.1

H26年 5月



オーベルジュ「ア・マ・ファソン」オーナーシェフ

小幡 洋二 氏による料理指導開始

RKK夕方いちばん
ちゃちゃっとクッキングでおなじみの

私たち、“熊循”栄養科では、5月より、オーベルジュ「ア・マ・ファソン」オーナー小幡 洋二 シェフをお迎えして、調理法や盛り付けなど直々にご指導をいただいています。

5月7日～8日の指導様子



盛り付けや調理のコツ
をお話いただきました。



実際にシェフに盛り付け
をしていただきました。



この日の献立は『牛肉のトマト煮込み』。
きれいな盛り付けでよりいっそう料理が
おいしそうに見えます。

コメント

小幡 シェフ

“食を創る”をコンセプトに熊本循環器科病院の栄養科に携わって早、1ヶ月。
前向きなスタッフに囲まれて仕事をさせていただいております。
様々な患者さんに対応するのは簡単な事ではありません。
明るく綺麗なキッチンを造り、栄養科の思いやりを伝える事ができるよう日々、
前を向いて取り組んでほしいと思っています。

中山 管理栄養士

お皿の面積をうまく使うことで、きれいな盛り付けができることがわかりました。
今後は、よりおいしそうに見える刻み食、ペースト食の盛り付けも取り組みたいです。

村木 調理師

今までは平面的な盛り付けになりがちでしたが、立体的に盛り付けることにより、
よりおいしそうに見えることがわかりました。

今後7月までの3ヶ月間、小幡シェフにご指導いただく予定です。

よりおいしいお食事を患者さまに提供できるよう、私たち栄養科スタッフ一丸となつて
がんばっていきます！

【小幡 洋二 シェフ プロフィール】



- 1955年 12月9日生まれ 八代市出身
- 1975年 熊本ホテルキャッスル入社
メインダイニング ロワール料理長
- 1997年 警察共済グランド肥後 総料理長
- 2002年 小幡シェフの店「ア・マ・ファソン」を
熊本市島崎にオープン
- 2005年 4月20日「ア・マ・ファソン」を
オーベルジュとして
瀬の本高原に移転オープン
- 第1回SOPEXA フランス食材を使った
プロのための料理コンクール九州代表
- テレビ東京「TVチャンピオン」
“フレンチ対決ヴァレンタインスペシャル”
優勝
- オーギュスト・エスコフィエ協会デシブル