

health care report

SOLEIL

2016

12

それいゆ
vol.204



株式会社ヘルスケア経営研究所

イキイキ！現場レポート

医療法人社団 松涛会

〒759-6604 山口県下関市横野町3丁目16番35号 TEL 083-258-3711 FAX 083-258-2590
http://www.syoutokai.or.jp/

入院中もおいしく楽しい食事を提供したい！ セントラルキッチン導入奮闘記②

経営者の強い信念と職員の協力のもと、下準備に約2年の歳月を費やし、操業を開始した松涛会グループの「セントラルキッチン クイル」。セントラルキッチンの導入効果とその課題とは・・・
今月も引き続き、松涛会グループの食へのこだわりとその取り組みをご紹介します！

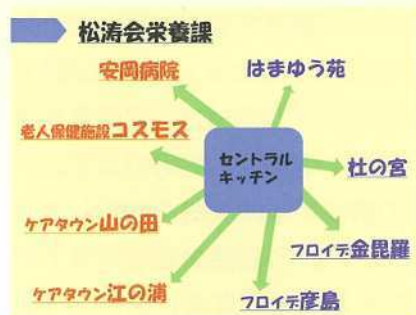


設備は中国電力の協力のもとオール電化にて設計。ソフト面まで含めた総事業費は、なんと3億6千万円！
操業から早や10年、医療法人と社会福祉法人の各施設に食事を提供し、現在は食数が1日3200食～3900食(最大)分を提供するまでに成長しており、「真空低温料理法」によるメニューづくりに留まらず、製菓部門まで立ち上げられている。

◀ セントラルキッチン クイル 外観



安岡病院職員と病院屋上から望む響灘



松涛会グループ栄養課イメージ図

地産地消で料理に合わせた調理法を選択

松涛会グループの並々ならぬ「食」に対するこだわり—新鮮な地元産の食材をメニューに合わせた最適な調理法で提供する—。これを可能としたのもセントラルキッチン導入の効果のひとつと言えます。

使う食材は信頼できる地元の業者数社から購入し、食材調達の基本は「地産地消」。それ以外にも、例えば、基本的にカット野菜等は使わな

いようにし、野菜類は自分で洗いカットするところからセントラルキッチンで行っています。

また、全てのメニューで「美味しい」を実現するために、セントラルキッチンでは煮物や型崩れしにくい調理をメインに行い、一方で「真空低温調理法」の特性にあまりなじまない揚げ物や焼き魚等は各施設の厨房(サテライトキッチン)で仕上げを行っています。このように、メニューに合わせた最適な調理方法を選択するこだわりも、当グループを利用する患者・利用者の毎日の楽しみを支えているのです。

イキ、イキ、現場レポート



松清会グループでは、季節の行事やイベントの際のバイキング、記念日や季節ごとの行事食にも力を入れており、そこにも並々ならぬ思いとこだわりが詰まっている。写真は、緩和ケア病棟での行事食(上段左:クリスマス会)と、週1回の茶話会のためのゼリー(上段中央・上段右)。



下段左の写真は行事食の院内提案用イラストで、毎回管理栄養士が考えて提案。この日は病院開院記念日のメニューで、これを実際に調理したものが、下段中央は常食、下段右がソフト食となっている。

レシピは財産、同時に苦勞のタネ?

「真空低温調理法では、計画的に無駄なく調理ができ、かつ、調理済みの食材をある程度の期間、ストックしておけるのもメリットのひとつです。しかし、ホテルなどの宿泊施設と比べ医療機関などではかつて導入に向かないのではと言われていました。理由は、施設内で一人が食べる食事は3食・365日と回数が多いからです。そのため導入にあたっては飽きさせないメニュー作りの工夫が必要不可欠で、操業から10年以上経った今でも、メニューの研究には日々奮闘中です。メニュー開発まで自分たちで?と思われるかもしれませんが、調理法上、レシピ通りにすれば誰が作っても出来上がりが同じになる分、レシピ・ノウハウは積み重ねた財産そのものなのです。」とおっしゃるのは、セントラルキッチン立ち上げに尽力された川瀬前事務長(現在は社会福祉法人の事務長)。

ちなみに、各施設とセントラルキッチン側の意見交換などは、月1回の福祉施設職員との給食会議・医療法人での栄養委員会、サテライトキッチン職員との2月1回の会議等の場で改善点などが話し合われ、調整されています。

気になる効果のほどは・・・

グループ内の基盤システムの一つにセントラルキッチンを導入したことは、新たな事業展開、特に入所・入居系の介護施設の新規立ち上げを円滑にし、現在の一大集積を築くに至った効果は大きかったとのこと。確かに、建物の設計上では厨房の面積が少なく済むし、調理員が少ない人数で賄える等のメリットもあります。

また、各施設の厨房でも時間的な余裕が出てくるようになったそうで、病院の管理栄養士にうかがったところ、特に朝は非常に助かっているとのことでした。

1日2000食弱から始まったセントラルキッチンも、グループ内の施設が増えるに従って、食数が3200~3900食にまで増えています。現在、下関市内に広がる8か所の厨房に配送されていますが、それを可能としているのも、フィルムにバックされているため“におい移り”の心配もなく、衛生的で運搬しやすいという「真空低温調理法」の利点があるからです。

当グループの安岡病院では「口から食べることの大切さ」が強く意識されており、経口移行、経口維持にも力を入れ、毎週多職種で食事の様子を観察し栄養改善に努められています。これ

を陰から支えているのも「真空低温調理法」です。食材が軟らかく食べやすくなる、旨みや栄養などの流出も防げるこの調理法の導入は、結果的に、高齢者の多い病院や介護施設にも最適であったと考えられます。また、調理法の特性上、糖分や塩分を減量した調味液でもしっかり味がつくこともあり、治療食に向いているとも言われているそうです。日本に新しい調理法として「真空低温調理法」が登場して30年、委託を中心としてこの調理法が徐々に病院食にも取り入れられてきたのもうなずけます。

松涛会グループでは、季節の折々に提供する行事食・バイキング等も積極的に取り入れていらっしゃいますが、必要量に応じて食材を調理・保存できるという計画的な調理が可能なセントラルキッチンがあるからこそ対応できている面もあります。患者・利用者の満足や喜びにつながる「こだわり」を実現するために、もはやセントラルキッチンはなくてはならないものになっています。

ただし、病院食ならではの課題も残されています。それは、病院食の特徴のひとつでもある様々な食形態への対応です。現在、摂食・嚥下障害のある方へのソフト食はセントラルキッチンで対応できていますが、他の食形態(キザミ食、ミキサー食など)は、現状では各施設のサテライトキッチンで対応しています。今後の課題として、個別の食形態への対応も研究中です。

羽ばたき始めて10年 見学依頼が絶えない施設に

施設の名称となっている「クイル」には「羽」という意味があります。その名の通り、操業以来、のびのびと羽ばたくことができているのは、下準備に十分な時間を掛けたおかげ。今では他施設からの見学なども多数受けてらっしゃ



「緩和ケア10周年記念講演」の参加者にセントラルキッチンで750食作ってランチョンセミナーにお出しした弁当

るクイル。その順調な運営ぶりに驚きの声がかかることもあるそうです。

また、現在は、「真空低温調理法」によるメニューの提供だけでなく、製菓部門も軌道に乗り始めています。例えば、週に一度、病院の緩和ケア病棟の茶話会をご家族と一緒に楽しんでいただくために提供されている季節のゼリーや、朝食用の手作りのパン。シフォンケーキ等の販売も行っており、いずれも好評で喜んでいただいているそうです。

取材の最後に雑談をする中で、斎藤副理事長がつぶやくように「職員の美味しい食事を作りたいという気持ちと、新しい取り組みに皆一生懸命取り組んだ気持ちがありがたい。うちは本当に職員に恵まれている。」と言われていたのを耳にして、改めて「人も財産」と気付かされてもらえた1日でした。 (松浦 由紀)