

## クックチルシステム導入レポート VOL 2

厨房工事に伴い自家調理ができなかったため、仮厨房において院外調理を利用し温かい食事を安全に提供した事例

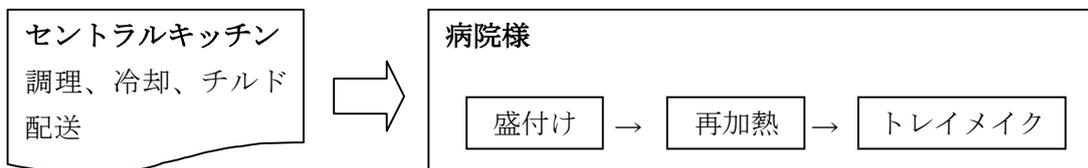
### 《施設プロフィール》

神戸市内で一般急性期 100 床を運営されている病院様です。今回は増床工事に伴い厨房施設のリニューアルを行うこととなり、仮厨房でも提供できるシステムをお探しでした。工期は 2 ヶ月の予定ですが、工事中は厨房スペースが制限され工事に伴う粉じん等の問題もあり提供方法に苦慮されていました。

### 《導入概要》

- ・ 2012 年 2 月より 3 月末までの 2 ヶ月間の提供でした。
- ・ 当社より昼食と夕食を提供し、朝食は院内で自家調理を行うことでスタートしました。
- ・ 献立は当社献立に合わせていただき、食種も 6 種に制限しました。
- ・ 当社より調理済みのチルド食材を納品し、スチームコンベクションオーブン（以下スチコン）にて再加熱を行い、使い捨て食器（以下ディスポ食器）に盛付け、温冷カートで病棟配膳を行いました。
- ・ 食数は昼食、夕食ともに平均各 60 食でした。

### 《提供フロー》



※1 ディスポ食材は当社で管理し必要数を数日分まとめて配送した。

### 《ディスポ食器の使用感について》

- ・ 食器が軽いため転倒させてこぼす危険がある。
- ・ 丸い食器よりも四角い食器の方が食材を端に寄せられるのですくい安い。
- ・ 耐熱性があるため温冷カートでも十分使用できる。
- ・ 大皿よりも小ぶりの食器の方が使い勝手が良い。大皿はあまり使用しなかった。
- ・ 全ての食器にふたが付いていたため保温性が高まると共に異物混入を防ぐことができた。

### 《病棟でのご感想》

- ・ 工事中でも献立通りの料理が温かい状態で提供できたので好評であった。
- ・ 導入前は不安を感じたが、安心な食事が提供できた。

### 《ケースよりの考察》

- ・ クックサーブを主体とする厨房では、工事中の設備の使用制限などで給食内容に制約が生じる

が、院外調理を利用することによって栄養管理された献立通りの給食提供が可能になる。

- ・ 工事に出るごみや粉じんのため異物混入を起こしやすいが、調理済み食材の利用によって院内での行程が再加熱と盛付けのみに限定できるため異物混入を防ぐことができる。
- ・ 再加熱のためのスチコンは再加熱機能のみを使用するため古い機能のものでも対応可能である。
- ・ ディスポ製品は購入時のロットが大きく管理スペースに困ることが多いが、今回は当社より毎日小口で配送したためスペース確保に困ることがなかった。

## 仮厨房でも安心して業務が回せます

新築、リニューアル等で厨房機能が制限されても調理済み食材の再加熱なら安全な給食を適温で提供することが可能です。工事の際にはぜひご検討下さい。

セントラルキッチン

(株)メディカルフーズはあもにい