

9-5

体にやさしくおいしい食事作りへの取り組み

新調理システムの導入による食の提供

新調理システム

安全な食事

特養・府中市立特別養護老人ホームあさひ苑

栄養士・竹元 昭子

住 所 東京都府中市朝日町3-17-1

TEL 042-369-0080

E-mail asahi@tama-dhk.or.jp

FAX 042-365-4683

URL <http://www.tama-dhk.or.jp/>

府中市立あさひ苑は社会福祉法人多摩同胞会が市の委託を受けて平成5年に開設。公設の施設として特別養護老人ホームと高齢者在宅サービスセンター、在宅介護支援センターを運営している。

〈取り組んだ課題〉

平成15年12月より新調理システムの研修に参加し、利用者にとって安全で安心して美味しく食べられる食事は勿論のこと、今まで培ってきた食事が厨房システムの変化に伴い提供できるか検討した。

大量調理・新調理システムは衛生管理が重要であり、調理工程等をマニュアル化・業務・動線を見直す。

〈具体的な取り組み〉

新調理システム取得に伴い年間スケジュールに沿って勉強会・実践を繰り返し進めた。計画生産の初めとして仕込みから入りクックチルを取得し、衛生環境を整え・サービス向上のために平成18年11月に厨房の改修工事を行い、次の段階として真空調理を進めていく。

調理のマニュアル化（T・T管理）

真空調理法の取得・人材育成

物と人の動線の整理

厨房改修工事中のフローア配膳（顔の見える食事提供）

〈活動の成果と評価〉

真空調理は個別・食事形態・嗜好・代替別に細かい対応が可能となり、対象者・食材に合った調理法を選択することができた。今まで培ってきた飽きのこない・素材に拘った・体にやさしい食事提供・手作りとした。

改修工事期間については、調理職員が利用者の目の前で食事提供をすることにより、作り手の気持ちも向上し、利用者と接しながら喫食状況もその場で確認するため、嗜好の傾向・食べやすさの有無など、次の調理改善につながりやすかった。

新調理システムの導入により、ソフト・ハードの両面からの衛生管理が高まり、より安全な食事提供となった。今後も作業マニュアルを作成し、誰が作っても同じ仕上がりとなるよう研究していく。

〈今後の課題〉

利用者に合った食事提供となるよう、質の向上と食の安定に努めていく。食事係職員が常に「利用者のために作っている」という意識を保てるように関わっていく。四季折々の食事が、生活の中でゆっくりと安心して（居心地の良い）楽しみとなるように、各サービスにあった食事提供（環境整備）を他職種と検討し、利用者の心と体の健康を食事の面からサポートする。顔の見える食事作りとしを目指して、自前の食事にこだわる。

〈参考資料など〉