

8-10

厨房業務の省力化

利用者に変わらぬ味での食事提供を忘れずに

省力化

見直し

特別養護老人ホーム 和光園

発表者：調理員 関口 晴雄

所在地：東京都多摩市和田1532番地

TEL：042-374-2590

FAX：042-374-1410

今回の発表の施設
またはサービスの
概要

社会福祉法人大和会は昭和40年に設立。現在は特別養護老人ホーム和光園・愛生苑の二つの特養と、在宅訪問として和光園ケアセンターがあり、訪問介護事業、通所介護事業、居宅介護支援事業、訪問入浴事業を開業している。また、多摩市より地域包括支援センター・配食サービス等を受託している高齢者総合福祉施設です。

〈取り組んだ課題〉

- 形状別発注
- 食事形態別調理法
- ゼリーのメニュー開発

〈具体的な取り組み〉

- 肉・魚等の発注を常食用・刻み食用に別け、形状を変えて発注
Ex：常食…切り身 刻み食…柵
- 常食用・刻み食用別調理手順の見直し
Ex：餃子
常食…1枚ずつ具を包む
刻み食…2枚を1組にして具を包む

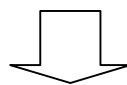
魚・肉を焼く順番
常食～刻み食→刻み食～常食
- ミキサー食まで形状を崩さないゼリーの提供
Ex：市販のゼリーの素のみの作成ではなく、茹人參をミキサーにかけ、ゼラチンで固めて作る…微粒固形が入ることで、口どけ、飲み込みを良くする。

〈活動の成果と評価〉

- 常食より刻み食が多くなるにつれ、取り分ける手間が増えてきた。発注の段階で、区別することで、取り分けの手間を省いた。
- 従来餃子の調理法は、1枚ずつ具を包んで焼く方法でしたが、刻み食まで同じ作業をしていると時間がかかり過ぎていた。刻み食は、刻んでしまうので、2枚の皮に具を挟むことで、調理手順を変えずに、包む時間、焼く時間を短縮できた。
- 市販のゼリーの素では、ミキサー食までの柔らかさと口どけが乏しく、1度固めてから、刻み食は潰し、ミキサー食はミキサーにかけていた。今回のゼリーでは、ミキサー食まで潰さず、カップに流し込んだ状態での提供で、前日カップに流し込む手間はあるものの当日の手間が省け、さらに利用者に喜ばれた。

〈今後の課題〉

- 変わらぬ味、見た目を保ちつつ、衛生的にも問題ない省力化できる厨房業務の見直し
- 省力化できるメニューの開発
- 刻み食に用いるブロック肉から挽肉への転換それに伴う調理手順の見直し
- 利用者との交流を増やす



利用者一人一人のための
より良い食事の提供

【メモ欄】