

8-11

調理員の視点による真空調理で安心・安全な食事作り

家庭的な食事作りに向けて

真空調理

衛生

府中市立特別養護老人ホームあさひ苑

発表者：管理栄養士 栗沢尚広	共同研究者：栄養士 高橋慶子
所在地：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/

今回の発表の施設 またはサービスの 概要	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研修に参加し、利用者個々に安心して家庭的な食事を提供できるか検討した。
○多岐にわたるサービスの増加、利用者の要望に応える上で、作業の煩雑化に伴い従来の調理方法での限界があり脱却するため進めてきた。
○近年問われる“食の安全”を確保する事、又冷凍食品や市販品を使用せず、“手作りの食事”を提供するという食事係の基本理念を進めるために、必要なシステムとして真空調理法を行った。

〈具体的な取り組み〉

新調理システムの段階的な取得に向け、4～5年スパンによる長期スケジュールに沿って、勉強会、セミナー参加、機器の導入段階による実践を繰り返し進めた。

当初、作業効率の改善として仕込み作業の計画生産を始動した。計画的な生産作業が認知され始めてから、クックチルの手法を取得し、更に衛生的な環境と家庭的な食事作りを求め厨房の改修を行い保存時間、スペースの面から最終的な段階として真空調理を中心に据える選択をした。

- ・真空調理法の習得
- ・衛生面に対する意識改善
- ・厨房内の動線を確立するための改修工事
- ・調理・衛生面のマニュアル化
- ・東京都自主管理認証の取得

〈活動の成果と評価〉

○新調理システムの採用により、温度・時間などマニュアルによって明確化され従来の“あいまいさ”が減り衛生管理が高まった。
○真空調理で食事形態・嗜好・代替等、利用者の細かい対応も可能となった。又、回転釜・鍋等で調理していた頃から培っていた、素材の味を活かして毎日食べても飽きの来ない家庭的な味付けが可能となった。
○ハレの日（敬老の日等）である行事食では1週間程続く別献立の対応にも、計画生産により日々味の変化が無く均一な提供が可能。盛り付け作業に集中しやすくなった。
○従来の厨房では重い機器類が多く、年配の女性では体への負担が大きかったが真空調理を中心とした厨房レイアウトにより作業の軽減となった。
○新人職員の育成では、指導者側、受ける側の指示内容が明確なため育成期間の短縮に有効。
実際に新卒で入社1年目の社員が厨房全体の業務を円滑に遂行している。従来のスタイルでは3～5年は必要であった。

〈今後の課題〉

ここ数年の取り組みにより真空調理法は定着した。今後はフロア配膳で、利用者に近い形での食事提供方法の改善に取り組み、介護・看護側と連携を取り環境整備を整えて行きたい。

〈参考資料など〉

- ・新調理システムのすべて
- ・真空調理で日本料理

【メモ欄】