

持続可能な給食運営を目指した栄養科の取組

地域の人口減少と高齢化が進む中、給食部門でも調理師・調理補助者の確保が困難となり、安定した給食提供の継続が課題となっています。そこで、当院では従来の調理したものをすぐ提供する、クックサーブ方式を止め、新たにニュークックチルシステムを導入して、少ない人員の中でも給食の質を落とすことなく安定した給食の提供を行っています。

【導入した機器】

①ブラストチラー

調理品を急速冷却(チルド保存)する機器



②ミールシャトルとミールシャトルステーション

冷却保存した食品を配膳前に加熱するための専用カート(ミールシャトル)とミールシャトルをマイクロ波で加熱する機器(ステーション)

<ミールシャトル>



<ミールシャトルステーション>



ニュークックチルシステムの大きな特徴は、調理作業を前倒し、できる点にあります。

システム導入後は、人手の少ない早朝時間の業務を減らし、人員が確保しやすい日中に、業務を集中させることが可能となり、限られた人員で安全安心な給食の提供を行っています。

また、システムの導入により光熱水費やフードロスの削減にも効果があらわれています。

ニュークックチル（ミールシャトル）とクックサーブの比較表

	ニュークックチル（ミールシャトル）	クックサーブ
調理	 外部業者が完全調理品を納入	 自院で調理を行う
提供までの流れ	 ミールシャトルで急速冷却（チルド保存） → 再加熱の準備	 調理後そのまま盛り付け → 配膳
再加熱・盛り付け	 盛り付け後再加熱 → 出来立てを提供！	 直ちに盛り付け・配膳
作業の特徴	 ✓ 作業が前倒しできる ✓ 人員確保が容易な日中に作業を集中できる ✓ 人員の省力化が可能 	 ● 調理が集中し：時間帯によって負担増 ● 早朝・夕方に：人員確保が必要
 メリット	✓ 作業の前倒しでスケジュールが安定 ✓ 日中に作業を集中でき、人員確保がしやすい ✓ 人員の省力化で労力・コストを削減 ✓ フードロス・光熱費を削減	✓ 出来立てを提供できる ✓ 調理の自由度が高い
主な効果	 作業効率アップ  人員確保が容易  省力化・コスト削減  フードロス削減  光熱費削減	 出来立て提供  調理の自由度

【栄養科が目指す姿】

ニュークックチルシステムは、単なる機器の導入ではなく、給食運営の在り方そのものを見直すものでした。

その結果、作業の効率化や、負担軽減だけでなく、将来にわたって、持続可能な体制づくりにつながっています。

一方で、食事は、患者さんにとって大きな楽しみの一つでもあります。

今後も「食事の質」を維持・向上させながら、安全安心な食事提供と持続可能な給食運営の両立を目指してまいります。

