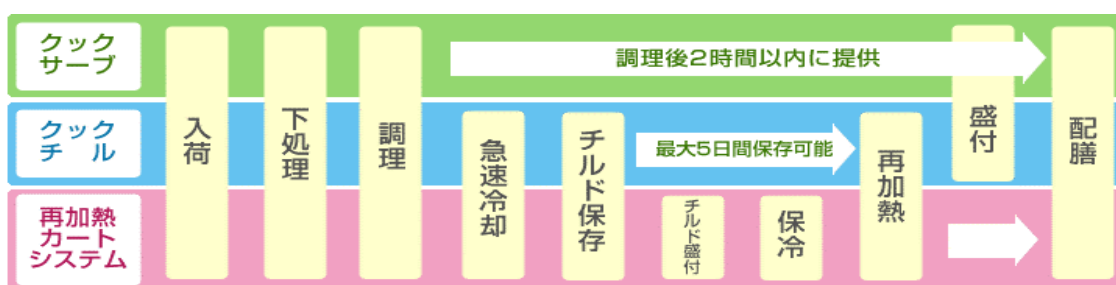


# 食事提供システム

公立西知多総合病院

## 1. 調理工程について

- クックサーブ方式
  - ・・・ 朝食・昼食・夕食の各時間に合わせて調理
  - 調理後は2時間以内に食事提供
- クックチル方式
  - ・・・ 調理加熱後の急速冷却により最長5日間（調理日含む）のチルド保存が可能。再加熱後に盛付けを行い食事提供
- ニュークックチル方式（再加熱カートシステム）
  - ・・・ クックチルした料理をトレイメイクして保冷、提供直前に再加熱



業務用厨房機器総合メーカーAIHO ホームページより

## ※各調理システムの特徴と導入にあたっての留意点

	特徴	留意点
クックサーブ方式	①全作業を提供当日に行うため工程がシンプルで管理が容易 ②新しい調理・保存技術の習得が不要 ③食種の急な変更にも対応しやすい	①特定時間帯の作業量が大きく、多数の人員が必要 ②厨房機器の容量が大きくなる ③適温提供や加熱調理後2時間以内喫食の遵守が容易ではない
クックチル方式	①調理作業を平準化でき、効率的な作業工程や人員配置が可能 ②調理作業の分散化・平準化により厨房機器容量を圧縮できる ③適温提供や調理後2時間以内喫食の実践が可能 ④厳格な食材芯温管理等により衛生管理の向上に寄与	①プラストチラー等の冷却機器の容量確保や食材の保存・保管スペースが必要 ②焼きもの、炒めものなど相性の良くない料理がある ③食味・食感の確保に、レシピや調理技術の更新が必要 ④複雑で綿密な仕入れ・保管システムが必要
ニュークックチル方式	①盛り付け作業をチルド状態で行うため、時間・労力の軽減と平準化が図れる ②喫食時間直前にカート内で再加熱するため、適温提供や調理後2時間以内喫食のより確実な実践が可能 ③二次汚染の危険が少なく、より高度な衛生管理の実践が可能	①イニシャルコストが割高になる ②チルド保管庫や再加熱カートプールなどのスペースが必要 ③盛り付けスペースの室温を18℃以下に保つことが望ましい ④再加熱カートの加熱方式に適した調理方法が求められる ⑤ご飯・汁もの等はクックサーブ調理が必要のため、調理工程に工夫を要する

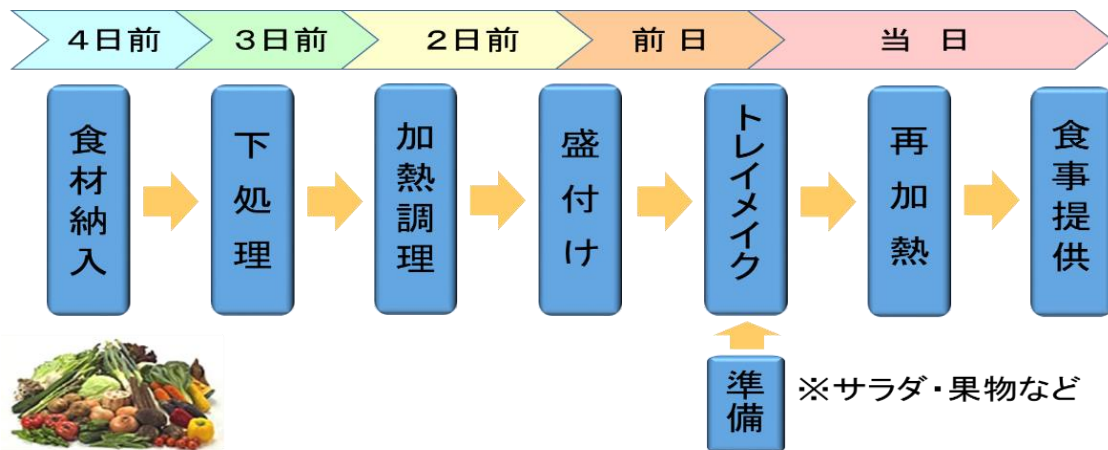
## 2. ニュークックチル方式を選択した理由

食事提供において当院は、安心・安全を第一に考えます。

安全な食事を提供する上で、「食事は加熱調理後 2 時間以内に喫食すること」という規定がありますが、ニュークックチルシステムは、加熱調理したものを直ちにチルド状態に冷却し、そのまま保存。チルドのまま盛り付け、トレイに一人ずつセットしてから再加熱カートに入れ、カート内で温かい料理は温められ、冷たい料理はそのまま冷たい状態で提供されるため、最終加熱後 2 時間以内に安全で適温の食事を提供することが可能です。味付けも一度冷やすことによって食材の中まで均一に味が染み込むようになり、同じ塩分量でも美味しく感じられます。

また、最終加熱後から配膳までのタイムロスをなくすため、各病棟パントリーで最終加熱を行っています。

## 3. 提供までの流れ



## 4. 提供までの流れ(当日)

	トレイメイク	各階のパントリーへ移動 ステーションに接続	チルド保冷	再加熱 (70分)	配膳
朝食	前日 14:00～	前日 16:30 締切	前日 18:30～	5:50～ 7:00	7:20
昼食	7:00～	8:30 締切	9:30～	10:20～11:30	11:50
夕食	11:00～	14:30 締切	15:30～	16:20～17:30	17:50

※パントリーへの移動・再加熱時間を考慮した締切時間



## 4. 作業工程

### 厨房エリア

【下処理】

【検収】



※食材は  
パススルー冷蔵庫を  
介して調理室へ

【加熱調理】



スチコン（ガス・電気）



ガス炊飯器



回転釜



IH コント



ガスレンジ

＜温度管理システム＞



※中心温度 75℃/1 分を確認

【急速冷却】



ブラストチラー



真空冷却器



氷水チラー

※加熱後 30 分以内に冷却開始し、90 分以内に芯温 3℃に冷却



【チルド保管】



【盛付け】 ※室温 22℃設定



【チルド保管】



【トレイメイク】 ※室温 22℃設定



※手動式ローラーでトレイ移動

【チルド保管】



※トレイメイクされた食事をインサートにセッティングして、チルド庫で保冷



## 病棟パントリー

【配膳専用エレベータ】



※インサートとカートがステーションに接続し保冷。予約時間に合わせて温食部のみ熱風で再加熱

【食事提供】



※ご飯・汁物も再加熱で提供しています。



※下膳は専用のカートを利用。病棟スタッフにて下膳用エレベータホールへ移動

## 厨房エリア

【下膳】



※共用エレベータを優先的に使用

【洗浄室】

