

「メディカルフーズはあもにい」における 最新の医療・介護福祉食 “セントラルキッチンシステム”

渋 沢 隆 志 （しぶさわ たかし） 日本調理機(株) 製造本部 統括部長

1. はじめに

「メディカルフーズはあもにい」では、病院職員として治療等に専門的に携わり、その蓄積された経験により、患者や利用者の多様な状況・ニーズにきめ細かに対応、医療、介護・福祉食のスペシャリスト集団として、病院給食の在り方を変革させた。

従来、施設ごとに調理されていた給食を、設備の集約された電化厨房“セントラルキッチン”システムで一括して調理、「味の均一化」と「効率化」を実現。そして、「新調理システム」によって調理された食事を医療、介護・福祉施設に配送、そのサテライト施設で最適な再加熱を行い、「温かくて満足していただける食事」の提供を可能にした。

2. 施設概要

- ◆施設名称：株式会社メディカルフーズ はあもにい
- ◆所在地：兵庫県神戸市中央区港島南町 5-3-7
- ◆設立月日：2005年6月1日
- ◆建築用途（事業内容）：
病院・介護福祉施設の給食の製造・販売
新調理システムの教育・普及
HACCP（食品産業品質管理高度化）認定施設
- ◆調理食数：一日生産食数/4,000～6,000食
- ◆主な厨房設備機器：電気式スチームコンベクションオープン、ブラストチラー、IHコンロ、チルド保管室、高効率洗浄機、など
温風式再加熱カート（サテライト施設）
- ◆空調設備（加熱調理室）：天井換気システム
- ◆厨房設計施工：日本調理機(株)

当施設は、HACCP 施設認定（食品産業品質管理高度化）を受け、食材の仕入れから食事提供まで、清潔な環境維持と正確な手順で万全な衛生管理を行っている。

今や、医療、介護・福祉施設はサービスの質でその施設が選ばれる時代である。「メディカルフーズはあもにい」では、「セントラルキッチン新調理法」+「各施設での再加熱カート利用」という最新システムの導入により、給食のおいしさを飛躍的に向上させ、利用される方々に満足と納得を提供している。

新調理法・クックチルシステムとは、加熱調理した料理を食品衛生上安全な温度まで急速に冷却、チルド保管・配送し、再加熱して提供する方法である。そこでの調理は、各々の行程を組み合わせながら食材ごとにその「味」を生かす最適な加熱を行い、品質保持の期間を従来よりも飛躍的に延ばすことが可能となった。



写真 1 天井換気システム
電気式スチームコンベクションオープン