

社会福祉法人育心会 食事サービスセンター新館

今野 和樹 (こののかずき) 株式会社 マルゼン 営業本部 営業開発部

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。
今回は「食事サービスセンター」の事例を取り上げる。

1. はじめに

社会福祉法人育心会は60年以上福祉事業に携わっており、現在障害児入所施設、救護施設、特別養護老人ホーム、障害者支援施設、保育所を含めて9施設、その他に診療所等を運営している。

今回上記施設への食事の調理を集中化する為に建設された食事サービスセンター（セントラルキッチン）を厨房事例として紹介する。



写真 1 施設全景

2. 施設概要

名称	社会福祉法人 育心会 食事サービスセンター新館
所在地	埼玉県入間郡毛呂山町前久保南 1-23-2
食数	最大3000食/日
職員数	常勤380名、非常勤101名 (新館は常勤7名、非常勤1名)
敷地面積	716.174㎡
建築面積	481.087㎡
厨房面積	316.125㎡
竣工	平成27年4月1日
設計	(株)栗谷和彦設計工房
建築施工	三菱地所ホーム(株)
厨房施工	(株)マルゼン

3. 設計コンセプト

施設栄養課と打合せを重ね、以下のコンセプトに則り厨房レイアウト及び使用機器の選定を行った。

3.1 新調理の拡大

施設ではもともと新調理を行っていたが、今回セントラルキッチンを建設するにあたり、作業を集約し、クックチル・クックフリーズ・真空調理・ホットパッキングが行える設備を設置した。(セントラルキッチンには下処理室が無く、施設内の下処理用のキッチンから衛生・加工済みの食材を持って来ている。)

これにより効率的な人員配置・適温適時給食を実現した。