

# 病院・福祉給食を変えるアイホーの再加熱カートシステム

伊藤 典弘 (いとう のりひろ) 株式会社 AIHO 営業部業務担当デザイン課 係長

**要約** 入院生活における数少ない楽しみとも言える「食事」の美味しさや安全性に対する要望は益々高まっている。福祉施設においても食事の品質向上は不可欠だが、採算性や労働力不足、近年では診療報酬・介護保険制度の改定による減収などで悩みを抱えている施設も多いのではないだろうか。今回紹介するアイホーの「再加熱カートシステム」は、事前調理と先盛り付けを可能にするニュークックチルの調理手法に用いる事で、チルド盛り付けから、保冷、再加熱、配膳までの作業をさらに効率化。病院・福祉給食における省力化と同時に食事の美味しさや安全性の向上を実現するとともに収益の改善も期待できるシステムである。

## 1. 企業紹介

株式会社 AIHO は、昭和 28 年より業務用厨房機器を製造・販売。学校給食やコンビニ、スーパーのおにぎり、惣菜、病院・福祉施設の給食、事業所給食など様々な大量調理の現場で採用されている。特に、学校給食調理施設においては多くの納入実績があり給食調理に活躍している。また、炊飯の分野では連続炊飯機が業界随一の納入実績を誇り、コンビニベンダーなど食品工場における高品質な炊飯で信頼を得ている。病院・福祉給食では、ニュークックチルに再加熱カートを用いたシステムが作業負担の軽減と同時に顧客満足度や安全性の向上、コスト削減など様々なメリットが期待出来る新たな調理手法として注目されている。アイホーは、調理機械の開発から製造、販売はもとより、施設の計画段階におけるご提案から、機器の選定、設備の設計、施工、立ち上げ、アフターメンテナンスに至るまでトータルでバックアップできる体制を整えている。

## 2. 再加熱カートシステム 開発背景

病院や福祉施設における給食調理の現場では、患者さんの症状や高齢者の方々の健康状態など、個々の状況に合わせた食事の提供が必要となる。しかしながら、限られた時間の中で調理から提供までを年中無休（1日3食）で行うことは、毎食大変な労力が必要となっ

ていた。また、できたての食事でも、盛り付けている間に冷めてしまうなど食事の美味しさや安全性の面からも非常に効率の悪い状況となっていた。そこで、事前に加熱調理した食材を急速冷却することで安全性を確保し、チルド状態による保存が可能なクックチルに注目。さらに、盛り付けをチルド状態で事前に行うニュークックチルを運用するために皿盛り付けから配膳までの作業をさらに効率化した調理機「再加熱カートシステム」が誕生した。このシステムを用いる事で、主菜、副菜はもとより、冷菜やご飯、汁物まで、完全先盛り付けが可能となる。トレイメイクした食事は、再加熱カート内でチルド保存して自動的に再加熱。再加熱後に盛り付けやトレイメイクをする必要がなく、そのままカートで配膳する事で、安全な食事をアツアツの状態を提供する事を可能とした。



再加熱カートシステムの導入現場