

付加価値の高い過熱水蒸気式再加熱カート の開発

井上 秀樹 (いのうえ ひでき) 株式会社アイエス 本社営業部 第一課 課長

要約 医療機関（病院）や介護機関で、勤務時間内に効率よく給食、配膳業務を進めたいという病院業務従事側のニーズと、入院患者側の温かい食事は温かく、冷たい食事は冷たいまま出来立ての状態でおいしく食事をしたいという双方のニーズバランスを両立し QOL の改善ができる製品が求められていた。そこで、QOL に重要である食品のおいしさを保つことと、安心・安全を確保した付加価値の高い過熱水蒸気式再加熱カートを開発した。その結果、病院等の医療機関において、給食の食事評価向上による病院経営の改善に貢献できたのでその内容を紹介する。

1. はじめに

株式会社アイエスは、多くの研究機関が立地する関西文化学術研究都市に本社、開発拠点を置く給食事業向け配膳車を中心に厨房機器の製造販売を行うメーカーである。主な顧客、販売先は病床数 200～1000 床の中規模から大規模の病院が中心となっている。当社の強みは、同業の大手メーカーではできない各病院のニーズに応じた細やかな対応ができることであり、顧客が抱えるその病院独自の給食の課題を解決するためにオリジナル仕様を顧客とともに考え、実現できることである。

近年では、医療機関（病院）や介護機関で、勤務時間内に効率よく給食業務を進めたいという病院業務従事側のニーズと、入院患者側の温かい食事は温かく、冷たい食事は冷たいまま出来立ての状態でおいしく食事をしたいという双方のニーズバランスが保てるような QOL の改善ができる新調理システムのニーズが高くなっている。

そこで、病院においては給食の従事者の負担を軽減させるために加熱調理後、急速冷却し保存、提供直前に再加熱するニュークックチルシステムの導入を進め

ている。再加熱カートは、ニュークックチルシステムを導入するために必要な装置であり、当社は高温の水蒸気を発生させ均質に装置庫内に水蒸気を回せる過熱水蒸気式再加熱カートを考案し、開発した。

2. 過熱水蒸気式再加熱カートを活用したニュークックチルシステムについて

ニュークックチルシステムとは、安全な食事を提供するために、加熱後 2 時間以内に喫食する規則と給食の労働環境を改善するため考案されたシステムである。

まず、加熱調理したものを直ちにチルド状態に冷却し、チルド状態でトレーに一人分ずつセットし、盛りつけ、保管する。そして、給食前に再加熱カート（配膳車）に入れ、カートの中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することができる。

現在、各病院においては、給食従事者の人員の確保が困難となっており、できる限り作業時間を平準化させ、従事者の負担削減することも重要な課題となっており、その課題に対応できるシステムとして注目されているのがニュークックチルシステムである。

本システムでは、味付けも一度冷やすことにより食材の中まで均質に味が染み込み、同じ食塩量でもおいしく感じる等のメリットもある。

医療機関において、朝食の準備のために朝 5 時出勤しなければならない給食従事者の出勤を 7 時 30 分にできれば、従業員の負担を大幅に軽減することが可能で、業務を平準化短縮することができる。これによ



図 1 株式会社アイエス外観