

# 病院・福祉施設におけるクックチル導入の意義と成功の鍵

宮野鼻 治彦 (みやのはな はるひこ) 株式会社生活デザイン研究所 代表取締役

ここ数年、クックチルをはじめとする新調理システムを導入される病院や福祉施設が急増している。しかしながら「想定した成果が得られない」との声を耳にすることも少なくなく、その主な要因が、準備段階でクリアしておくべき課題への認識と対応の不十分さにあると指摘されている。

そこで、確かな成果を導いていただくための参考資料として、クックチル・ニュークックチルの基本概念、導入メリットなどの情報と、成功に不可欠な要件を全5回シリーズで紹介する。

## 1. はじめに

本連載講座では、これまで4回にわたって、病院・福祉施設の栄養部門を取り巻く環境と課題をふまえて、クックチルの導入意義と成果を導くために不可欠な要件を紹介してきた。

最終回となる今回は、運営開始までに取り組んでおくべき7つの項目の内、前回説明できなかった3つの項目について述べるとともに、導入を成功に導くうえで有効な3つの手段を紹介して、締めくくりとしたい。

## 2. 運用開始までの7つの取り組みの概要—その2

### (5) 調理トレーニング

- スチームコンベクションオープン調理の習熟
- ブラストチラーの使用習熟
- 真空調理、クックフリーズのトレーニング
- 形態食調理のトレーニング
- 再加熱カートでの仕上げ調理の習熟  
(ニュークックチルの場合)

これまで繰り返し述べてきたように、クックチル・ニュークックチルによる調理システムの中核は、スチームコンベクションオープンによる加熱調理とブラストチラーを使用しての急速冷却にある。

すなわちそれは、デジタルレシピにもとづいて、食材の高精度な芯温管理機能をもつこれらの機器を適切

に使用することで、厳格な衛生管理の実践や料理の品質の安定確保ができるからに他ならない。

それだけに、スチームコンベクションオープンとブラストチラーの機能を、どの位使いこなせるかが、クックチル・ニュークックチルの導入効果実現レベルの重

### ポイント事項

○スチームコンベクションオープンの場合、製造メーカーや機種によって、庫内温度の上昇速度や部位ごとの温度分布が異なるため、自施設が採用したメーカー機種を使って、レシピの検証・補正を兼ねたトレーニングを行う

○料理によっては、規定である90分以内・3℃以下までの急速冷却ができない事態も発生するため、その際は一段置きにホテルパンをセットするなど、ブラストチラーの使用方法を工夫する

○嚙下食の調理・保管に多様なメリットを有する真空調理を有効に活用することで、形態食対応の充実・強化とオペレーション全体の効率化を図る

○ニュークックチルの場合、再加熱カートの加熱方式(電気ヒーター式・IH式・熱風循環式)ごとに、料理の相性や仕上がりが異なるため、十分な研究と検証が必要