



vol.
02
2021 06

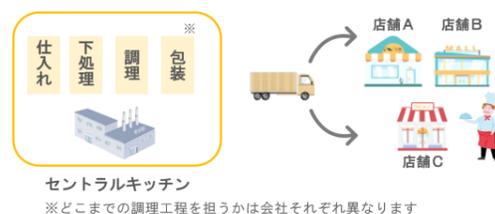
そまそま

“セントラルキッチン”ってなに？

従来、フードサービス業は商品を工場で一括生産できる製造業とは異なり、日々変わる料理を製造するため、店舗での調理作業に人手がかかり、労働生産性が極めて低い業種とされてきました。

こういった状況を解決するため米国で誕生したのが、セントラルキッチン(=集中調理施設)で、完全調理済み商品あるいは仕掛品(製造途中の商品)としてまとめて製造・加工し、各店舗に配送する「セントラルキッチンシステム」が拡充していきましました。日本では、ロイヤルホールディングス株式会社がいち早く導入し、その後株式会社すかいらーくホールディングス、株式会社松屋フーズホールディングスなど多くの企業が導入しています。この医療業界も他施設展開するスケールメリットを生かし、一定品質の商品を安全かつ安定供給することを目的に採用が進んでいます。

外食チェーン等が導入するセントラルキッチン



アイフーズが製造しているのはコレ！

●主菜

毎日、朝・昼・夕の3食を「常菜食」「軟菜食」の2種類、31日のサイクルで作っています。

●副菜(温かいおかず)

温めて提供する温菜はアイフーズが、冷たいまま提供する冷菜は栄養科内で調理・提供されます。

●朝食

製造した食事を専用容器に盛付け、出荷しています。各施設で容器のまま再加熱を行い、朝食時に提供いただいています。

IMSグループで提供されている食事

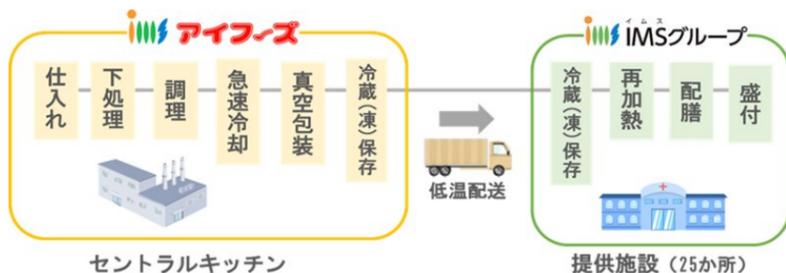


IMSグループ栄養科では…



ご飯や冷菜(冷たいおかず)、みそ汁、果物やゼリー、お茶などは各施設で調理・提供いただいています。その他、季節や催し事に合わせた「行事食」は各施設でさまざまな工夫がなされ、患者さまの食事の楽しみにつながっています。

アイフーズのセントラルキッチンとしての役割とは？



アイフーズをもっと分かりやすくお伝えできるように動画をつくりました。ぜひ、こちらのQRコードからご視聴ください。

動画をチェック



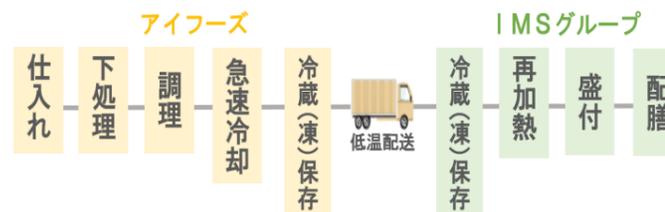
アイフーズは現在、IMSグループの病院・施設で提供されているお食事を作るセントラルキッチンとして稼働しています。工場で担っているのは食材の仕入れから始まり、調理や包装・盛付作業、商品の低温配送まで。配送された商品は各病院・施設で温め、必要であれば栄養科内で患者さまに合わせた食形態(きざみ食・ペースト食等)にして盛付け、提供いただいています。

製造と併せて、グループ栄養科の皆さまと共に、献立の調整や食材の見直しなどを日々行いながら、より安心で安全な食事づくりを目指して取り組んでいます。

実はいろんな調理方式があるんです…

“食事づくり”と一つとっても、工場での製造や各施設栄養科での調理・提供には用途や施設規模、運用方法によって方式が異なります。

1. クックチル… 工場で製造する大半の商品はクックチル方式です。計画的に加熱調理した食材を急速冷却後に真空包装、食中毒菌等の増殖を抑えるためチルド帯(0~3℃)で一定保存してから配送します。



その後、施設側で再加熱・盛付を行い患者さまに提供いただきます。各施設栄養科で「人手」「時間」「行程」を踏まえた上で当日調理が困難な献立(煮込み料理やソース類等)や、一定の品質で大量の食事を均一に提供することが難しい場合に有効です。

2. クックフリーズ…



クックフリーズ方式で出荷する『朝食容器』↓

↑クックチル方式で出荷する『院外調理済み食品』



工場では袋での包装だけでなく、各施設で朝提供される食事を専用容器に盛付ける商品も扱っています。クックチル同様に加熱調理・急速冷却した後、室温15℃に管理された部屋で専用の朝食容器に盛付け、トンネル型連続式急速冷凍装置でフリーズ帯(-18℃以下)まで冷却します。

その後、一定保存し配送された容器は施設側で再加熱を行い提供いただいています。施設側での調理、盛付け作業軽減を目的に専用容器を開発し初の導入となりました。容器

の見た目や形状だけでなく、加熱や冷却温度に耐えるだけの素材の再検討、また、使い捨て容器を導入することでより手間の無い形にできないか検討を行っています。

近年では、機内食のように食品を高度な衛生環境の中で食器に盛付け、その後再加熱専用のキャビネットやカートに収納し、必要に応じてタイマー制御で冷蔵→再加熱→温蔵の工程を終え、料理を計画的に再加熱するシステムも登場しました。医療・高齢者施設などでも導入が進んでおり、IMSグループでも再加熱カートの今後の活用を視野に入れております。



朝食容器の盛付け作業



←朝食専用容器は金型から作成し、特注で用意しました。容器は形状や色など、各病院・施設ご協力のもと、ご意見をいただきながら作成しています。検証段階では施設での再加熱時に蒸気がこもってしまう等の課題もあり、容器間の隙間を広げるなど細かな調整を行っています

3. クックサーブ…

施設側で当日、食事の時間ごとにその都度調理を行う従来の調理方式です。ご飯や汁物など比較的短時間で調理できるメニューは、必要に応じて調理することで品質を維持しながら「できたて」で食事を提供できるメリットがあります。

現在、ご飯や汁物、果物以外に冷菜のおかずは施設側で調理、提供いただいています。

IMSグループ



提供日当日

4. アウトソーシング(外部加工品活用)…



★外部加工品を使用しているメニュー(一例)

食品メーカーや外部の食品製造業者が製造・加工した調理済み食品を活用する方式です。これは、他社が製造した商品の中から自社にあった商品を選んで購入する場合と、自社の仕様書を元に製造してもらったPB(プライベートブランド)を生産委託し、それを購入して活用する場合の2つの方法があります。当社でも、生産委託まではまだ取り入れていませんが、他社の商品を一部活用しているメニューも製造しています。

社員紹介 No.02

専務取締役
Tsunehisa Koike
小池 恒久



資格

食品衛生責任者、第一種衛生管理、惣菜管理士一級

趣味

ゴルフ、車、おいしい物巡り、ギター、温泉、キャンピングカー

経歴

某ハム会社に入職。6年間勤めた後アイワ食品に入職し、現在に至る。

ご挨拶

旧アイワ食品を経て、アイフーズにて業務をさせていただいています。栄養士の資格は持っていませんが、これまでの惣菜製造業務で得た知識と経験が少しでもお役に立てるよう日々の努力と少しの休息の緩急を持って引き続き邁進して参ります。「患者さまに愛される食事の提供」を命題に取り組んで参りますので、今後ともアイフーズを宜しくお願い致します。



経緯と道のり — 其の弐 —

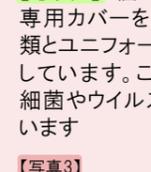
【…前号続き】工場開設と並行して採用関係や設備・内装等、決めるべき課題が多くありました。その課題の一つにあったのは、従業員が毎日身に付けるユニフォーム。動きやすさや安全性、管理方法など細部までこだわり、試着やサンプル品の比較を重ね、今のユニフォームを採用しました。

【写真1】



【写真1】新しいユニフォームは専用のラックで納品。従業員一人ひとりが毎日新しいユニフォームを使用できるよう管理しています

【写真2】



【写真2】個人ロッカー内ではさらに専用カバーをかけ、着用してきた衣類とユニフォームが接触しないようにしています。これにより、外部からの細菌やウイルスの持ち込みを防いでいます

【写真3】



【写真3】毎日、業務終了後に専用のBOXにユニフォームを入れ、クリーニングに出します

ユニフォーム



毛髪落下を防ぐため、後頭部の調整バンドで頭の大きさにフィットするよう装着します

上着の内側にはメッシュ素材の内ナーカバー付き。ズボンの中に衣類が入っていないことが一目でわかり、衣類等に付着する体毛の落下を防いでいます