

IMSグループ栄養科 新入職員対象 アイフーズ工場見学を開催中！！

現在、アイフーズではIMSグループ栄養科新人研修の一環として、新入職員の皆さまを対象に工場見学を受け入れています。実際の製造工程を見ていただくことで、普段栄養科で使用されている『調理済み食品』への理解がさらに深まるのではないかと考えています。今後も1人でも多くの方に足を運んでいただけるよう、このような活動に積極的に取り組んで参ります。



到着 アイフーズ到着後、会社の概要や製造工場について説明を行います。

工場内見学



質疑応答

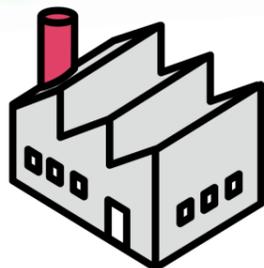
説明後、白衣・ユニフォームに着替えていただき、1階製造工場内を見学。見学する中で疑問点や気になることがある場合は随時その場で質疑応答を行っています。見学終了後も改めて質疑応答を行い、解散します。

解散



担当者より

2021年7月からIMSグループ栄養科新入職員の皆さまを対象に工場見学を開催し、約80名の方にご見学いただきました。各施設責任者の皆さま、現場調整等ご協力いただき誠に有難うございます。また、新入職員の皆さまにおかれましては、遠方からご足労いただき有難うございました。研修以外でも見学のご希望がございましたらお気軽にご相談ください。



工場見学を行うなかで沢山のご質問をいただきました。貴重なご意見・ご質問等、有難うございます。製造の様子を見て抱いた疑問も多くあったかと思えます。今回は、実際にいただいた質問をもとに誌面で解説いたします。

栄養科からの疑問に答えます！ No.1 質疑応答コーナー



各製造エリアの作業人数はどのくらい？

1日のおおよその作業人数(社員含む)は下記の通りです。パート従業員は曜日固定シフトで動いています。

- 下処理室:13~14人
- 加熱調理室:9~10人
- 包装・盛付室:15~16人
- 洗浄室(器具・番重):5~6人



仕分け施設カードの色分けの意味は？

アイフーズでは出荷施設(計29施設)を4つのルートに分けて配送しています。赤色・青色・黄色・緑色にルートごとに色分けをして帳票類の表記や仕分け時にわかりやすく区分しています。文字より色で判断しやすい心理を利用することで置き間違いを防止、配送業者の配達員の方とも共通意識をもって製品の取り扱いに努めています。



包装室で冷却後の食材をホテルパンからステンレス番重に移す工程は何？

現在の製造導線では、加熱調理後に急速冷却した食材を翌日に包装します。ホテルパンに食材が入ったトrolleyをチルド庫に翌日まで保管すると**食材の乾燥や劣化、翌日使用分の機器の不足**といった問題があるので、ステンレスパットへの移し替えを行っています。移し替えを行っておくと、トrolleyなどの運用が円滑になるほか、計量の際に効率上がり、朝食容器の盛付時にもスムーズに作業することができます。



製品の包材で切り口が上側ではなく下側にあるのはなぜ？



アイフーズで使用している包材(製品袋)は工場設立前から包材業者と打合せを繰り返し、現在の仕様になりました。稼働前は実際にどのくらいの食材を袋に入れて、どの位置にシールを行うのが不明確だったため、どの位置でも真空包装時にシールができるよう、シールをする上側ではなく下側に切り口を設けています。その他の工夫としては、印字の文字がよっきり読めるように中央部を白地にカスタムしていたり、食材の重量によって6種類のサイズの袋を使い分けています。

栄養科からの疑問に答えます！ No.2 質疑応答コーナー

何日前の提供分を調理しているの？

アイフーズでは各工程ごとに【下処理】【加熱調理】【包装・仕分け】の3部門でエリアが分かれています。エリアによって製造している献立の使用日がずれているため、従業員でも理解し慣れるまでに時間がかかることがしばしば……。

IMSグループ栄養科内では“使用日(施設提供日)”と呼ばれている献立も、工場内では“製造ナンバー”で管理しています。下処理であれば4日前仕込み、加熱調理であれば3日前調理、包装・盛付であれば2日前包装・仕分けの流れで工程を組んでいます。

例：8月10日使用日の献立の製造

行程	内容
下処理	8月6日に仕込み
加熱調理	8月7日に調理
包装・仕分け	8月8日に包装・仕分け
出荷	8月9日に出荷→施設納品
提供	8月10日に提供

試作の頻度は？

試作の頻度に決まりはありません。献立部で試作依頼が上がったら製造部で食材発注や調理工程を検討した上で試作日が決まります。

右図が実際の試作献立数になりますのでご参考にしていただければと思います。

例：試作内容

実施月	献立数
4月	22献立
5月	18献立
6月	7献立

軟菜はどうやって柔らかくしているの？

肉・魚のたんぱく源を中心に形をなるべく崩さず柔らかい状態で提供できるよう、酵素処理を行っています。

- 肉・魚は統一で4時間以上は酵素に漬け込み
- 魚(冷凍)は、お湯に酵素を溶かし漬け込む
- 肉(冷蔵)は水または調味液に酵素を溶かす

食材によって溶液に対する酵素の量(%)を変え、食材の硬さを均一になるよう調整しています。硬さの基準や食材によるムラなど、まだまだ課題の多い軟菜食ですが、少しでも安定した食事をご提供できるよう取り組んでいます。

パックはチルド、容器はフリーズにする設定に理由はあるのか？

■ パック (袋包装)

クックチルドで製造する製品(真空包装したパックで冷蔵保管するもの)は、加熱調理日を含め提供までの保存期間を3℃以下で5日間が望ましいといわれています。アイフーズではなるべく食材が痛まない美味しい状態を保つために5日以内に提供できるように出荷スケジュールを組んでいます。また、真空包装をすることで空気に触れて酸化することを防ぎ、食材の鮮度を保ってくれます。クックサーブのように調理後提供が難しいですが、真空包装による味の染み込み味の劣化がないような食事提供をめざしています。



■ 朝食容器 (=仕切り皿)

専用の仕切り容器に盛り付ける朝食の献立は冷凍して出荷します。真空包装が出来ない分、食材の安全を確保するため、急速凍結機を使用して短時間で冷凍させて食中毒菌の増加を防ぎます。また、冷凍することで汁気の多い食材などの汁漏れを防ぐことができます。

焼き鳥丼

行事食として提供



アイフーズ製品：鶏の漬け焼き → アレンジ後：焼き鳥丼

【作り方】

- ①ごはんを盛り、刻みのりと錦糸卵、鶏肉の漬け焼きをのせる
- ②焼き長ネギと紅生姜を添える
- ③市販の焼き鳥のタレ上からかける

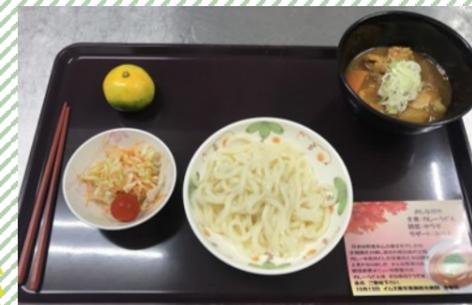
カレーうどん

アイフーズ製品：チキンカレー → アレンジ後：カレーうどん

【作り方】

- ① スチコンで人参・玉ねぎを加熱
- ② カレーを7~8分再加熱し、そこに①・めんつゆ・水を加えて加熱
- ③ ②に片栗粉でとろみをつける
- ④めんを茹で器に盛る。③を器に盛りきざみ長ネギを添える

行事食として提供



アイフーズ製品のアレンジメニュー紹介

現在、アイフーズの製品を注文いただいている施設では、アレンジを加えた食事を『行事食』として提供いただくこともあります。今回は、イムス東京葛飾総合病院さんで実際に提供したアレンジメニューをご紹介します。アイフーズ職員も今後の製品開発の参考にしていきたいと思います。

【ご協力いただいた施設】

イムス東京葛飾総合病院



〒124-0025
東京都葛飾区西新小岩4-18-1

アイフーズ献立部からひと言



【焼き鳥丼】現状の製造工程上、「照り」を出すことが難しいことが課題の一つでもあります。最後のひと手間として施設で手を加えてもらうことで、漬け焼きから「焼き鳥感」が出て食が進むと思いました。

【カレーうどん】麺つゆを加えることで和食寄りになり、うどんに合うカレーになります。また、具を追加することで食感のアクセントにもなりさらに満足感がUPしそうですね！