

# My foods

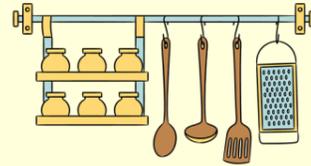
目次	1ページ目	2ページ目
	◆出張料理人 活動報告	◆WITH栄養科
	◆2023年度入社式	(三愛会総合病院様)

## 出張!料理人 活動報告

昨年7月からスタートした『出張料理人』。アイフーズの社員がシェフとしてイムスグループの施設に出向き、皆さまに食べる楽しさをご提供しています。今回は、進捗報告とともに、イベントの様子や料理の内容をご紹介します。

### 過去の開催内容

日付	メニュー	パフォーマンス内容
22.07月	夏のおやつメニュー 	普段は食事として提供するメニューをデザート風にアレンジし利用者さまと一緒に盛り付け。フルーツガスパチョ、滝川豆腐、梅水晶を作りました。
22.12月	クリスマスメニュー 	目の前でローストビーフをカットし、2種類のソースからお好みの方をご提供。ソースはグレービーソース、かぶらあんソースをご用意しました。
23.01月	新春メニュー 	のり巻き・手巻き寿司を目の前で巻くパフォーマンスを実施。手巻き寿司は、挽肉や山芋、大葉、いくら等を一緒に巻きました。
23.02月	洋食メニュー 	オムレツを一つずつ焼き、利用者さまご自身でカットしふわふわととろろのオムライスをご提供。濃厚デミグラスソースでお召し上がりいただきました。
23.02月	セレクトパンケーキ 	ホットプレートでパンケーキを焼き、2種類のソースを選んでいただき目の前で盛り付け。りんごのコンポートベリーとモンブランクリームをご用意。
23.02月	中華定食 	天津飯の卵を目の前で焼き仕上げるパフォーマンスを行い、その他中華メニューをご提供。よだれ鶏や中華スープなど定食のようなイメージにしました。
23.03月	お花見メニュー 	飾り切りした野菜やバラに見立てたスモークサーモンを使用したちらし寿司を皆さまの前で調理。その他、春を感じるメニューをご提供しました。



### アイテレにてCM動画放送中!

イムスグループ職員向け動画コンテンツ『アイテレ』にてイベントの様子を随時放送しています! 皆さまからのご依頼や、ご意見などもお待ちしております。



### アイフーズHPにて過去のポスター掲載中!!



### 開催の流れ

事前打ち合わせにて開催日やメニュー内容などを決定していきます。その後、試作やポスター作成、食材の調整などを経て当日を迎える流れとなります。



# 速報! 2023年度 入社式

4月8日、2023年度入社式を行いました。今年度は、管理栄養士・栄養士・調理師の養成校や高校を卒業した6名の新入社員が私たちアイフーズの一員に。先日行われたばかりの入社式の様子をご報告いたします!



社長からのお言葉



工場長 挨拶



新入社員の決意表明



工場内の入室説明



先輩社員から祝辞



オリエンテーション



待遇等の講義

おめでとう!!

# WITH 栄養科

このコーナーでは、アイフーズがIMSグループ栄養科と一緒に取り組んでいる事業などをお伝えします。製造側・提供側の垣根を越えた安心・安全な食事づくりを目指します。

2022年11月  
新築移転

## 三愛会総合病院様 グループ初★ニュークックチル方式導入を迫る!!



三愛会総合病院栄養科の厨房内  
(左)加熱室 (右)盛付室

昨年11月に新築移転を行った三愛会総合病院様。移転前と比べ、約3倍に拡張された敷地には、ニュークックチル方式を導入した栄養科の厨房が設置されています。今回は、グループ初となる新調理システムの導入経緯からその後を追います。

### 導入の経緯

イムスグループ栄養部門の給食運営の基盤として、2020年に株式会社アイフーズが設立しました。丁度その頃、三愛会総合病院様で新築移転の話があり、栄養科責任者である川村係長は**将来のイムスグループ給食運営を見据えたニュークックチル方式の必要性**を強く感じ、今回の調理システム導入に至りました。

クックチル	ニュークックチル
①食材を調理 大量調理を行った後、冷却(90分以内中心3℃まで) →アイフーズでは真空包装等を行い、施設へ配送または、自施設調理・冷却	①食材を調理 大量調理を行った後、冷却(90分以内中心3℃まで) →アイフーズでは真空包装等を行い、施設へ配送または、自施設調理・冷却
②再加熱(スチコン、回転釜などのスチームコンベクションオーブン等で芯温75℃以上加熱)	②盛り付ける 調理済みの食材を冷却後、冷たい状態のまま盛り付ける
③盛り付けて提供する 提供時には温冷配膳車などを使用することがほとんど	③保管・再加熱(再加熱カート) 盛り付け後に再加熱カートに入れ、タイマー機能を使って翌日の提供時間直前に自動で再加熱提供

クックチルとニュークックチルの違い(機関誌Vol.6参照)

ニュークックチル方式の  
詳しい解説はこちら



### 導入への道のり

- 新病院ゾーニング計画
- ニュークックチル方式導入への理解
- 栄養科厨房内の試算出し
- 新病院 着工
- アイフーズからの協力提案
- ニュークックチル方式導入モデルケースにしたい!
- 機器選定、価格交渉、運用構築、試運用 etc
- 従業員教育などオープン準備
- 2022年11月 NEW OPEN!

ニュークックチル方式導入は、イムスグループで初の試みだったため、大きな壁が立ちはだかりました。そもそも『ニュークックチル方式』は業界内でも未だ聞き馴染みが薄く、ニュークックチル方式の説明から導入のメリット、費用対効果など関係各所に対して理解してもらうことからのスタートでした。

川村係長は「設計段階で厨房面積を検討する際、従来の病院の設計実績を参考にされてしまうので、厨房面積の確保にご理解いただくことが大変でした」と導入への苦勞を語られていました。

その後、着工開始のタイミングでアイフーズがイムスグループのニュークックチル方式導入の拡大を見据え、三愛会総合病院様をモデルケースとして導入に向け一緒に取り組んでいくことが決定。それからは、栄養科とアイフーズでタッグを組みながら11月のオープンに向けてさまざまな検討・検証を行っていきました。



加熱調理を担う再加熱カート



12台の再加熱カート  
がズラリ!!

中はこんな感じ

### アイフーズの取り組み

#### ▼主な取り組み内容

- 厨房設計の見直し/機器選定・購入の見直し
- 食器選定の協力/作業動線の検討
- 献立設定に関する提案
- サンプル提供によるシュミレーション
- 食材購入及び搬入に関する調整



アイフーズと栄養科が連携し、機器や動線の見直しをはじめ2カ月以上に渡るサンプルの提供や運用開始準備に取り組みました。再加熱カートでの加熱調理では**食材によって変色したりコゲが発生するものもあり**、使用するアイフーズの製品選定も慎重に行いました。

### 導入後の様子

11月から稼働し、提供する食事にはアイフーズ製品も使用されています。実際に稼働してみると課題が多く見付かり、今後はアイフーズでも情報共有しながら改善策などを検討していく予定です。(下記一例)

#### ▶ 容器と食材のサイズが合わない



使用している食器は、再加熱カートに対応した耐熱性のある特殊なものです。再加熱カートで加熱する食器が大きいと食器内の**乾燥が進み**、肉・魚料理は**食感の変化や焦げ付きの原因**になるため、熱伝導率の低い材質を選択し、更に食器内の空間を減らすことで湿度を維持できるように小さいサイズの食器を使用します。中には一部の食材が容器からはみ出てしまうことがあり、現在は切込みを入れて折り込むなどの盛付対応を行っています。



#### ▶ 袋から食材を出しにくい

アイフーズの製品は納品後、冷たい状態のまま開封し容器に盛り付けます。そのため、食材によって**脂が固まって袋から出しにくく開封作業に時間を要してしまう**ことがあります。一方で肉や魚などの食材は冷たいままのほうが身崩れしにくいという取り扱いしやすいという一面も…。そのような中、なるべく破棄がないよう注意しながら開封していただいています。



### 栄養科責任者からメッセージ



三愛会総合病院  
栄養科 係長  
川村 由希子 様

建設当初はこの計画を実現できるか不安でしたが、アイフーズの方々にご協力いただき理想の厨房設備に近づけることができました。ニュークックチル方式を導入したことで厨房業務を行う栄養士・管理栄養士の人員を大幅に削減できたと感じています。また、患者さまには食事の開始と共にお便りを付けて、ニュークックチルでの食事提供に関して情報を発信するなどご理解をいただきながら、移転後から現在まで患者さまから大きなクレームも無く食事を提供しています。

今後は更に充実した教育体制等を構築し、パート化を強化していく予定です。そのためには、アイフーズで食事管理を一元化でき、アレルギー食やハラル対応など幅広い食事を院内で円滑に提供できる体制づくりを目指しつつ、引き続き自施設の給食運営に努めていきたいと思っています。

### 機関誌『My foods (マイフーズ)』Vol.10

発行元：株式会社アイフーズ (ifoods-inc.com)

発行日：2023年4月10日

制作：広報担当

お問合せ先：Tel. 049-274-1751



会社HP

### 編集後記

先日突然、会社に焼き菓子の移動販売が来ました。今や、食べたい物はスマホ1つですぐに届く時代。その移動販売の方は、手押し車を引いて10km以上、約2時間かけて川越のほうから歩いてきたのだとか。物珍しさや懐かしさ、労わりの気持ちなどが相まってつい財布の紐が緩んでしまいました。便利な時代の中で昔ながらの手法も良いですね。