



NEW FACE

2024年4月入社 管理部

2024年5月入社 SK運営支援部

添田 孝子 (たねだ たかこ) さん

笹瀬 雪乃 (ささせ ゆきの) さん

生まれ育った地域で働けるご縁にととも感謝しております。早く仕事を覚え、正確・迅速に業務に貢献できるように努め、プラスαを意識した仕事をしていきたいです。常に相手の立場に立った行動や丁寧な対応を心掛け、皆さまに信頼していただける存在になれるよう取り組んで参ります。よろしくお願いいたします。

5月7日より株式会社アイフーズの一員として働くことになり、大変光栄に思います。思いやりを持ち、人間関係と信頼関係を大切に、チームの一員として会社の成長に貢献していきたいです。これから新しい環境で多くを学び、常に前進し続けることを心がけます。何卒よろしくお願いいたします！！



目次

- P1 ◆出張料理人レポート
- P2 ◆WITH栄養科
- P3 ◆WITH栄養科 (続き)
- ◆社員紹介
- ◆NEW TOPICS

Instagram

更新中!!

ID: ifoods.inc



出張!料理人

中華フェア

を開催しました!!



開催場所: 江田記念病院 さま

提供数100食を超えるイベントを開催!!

アイフーズの社員が“シェフ”として訪問し、IMSグループの病院や介護施設でパフォーマンス料理を提供する『出張料理人』。2024年3月28日に、江田記念病院さまにてご依頼をいただき、初めてイベントを開催しました。

今回は、同院の委託給食会社の方々にも協力いただき、入院患者さまをはじめ計105食分の食事をご提供。

リハビリ棟6階の食堂に会場を設け、会場には患者さまや職員の皆さまが集まり、たくさんの方にパフォーマンス料理を楽しんでいただくことができました。江田記念病院の皆さま、ご参加いただき誠にありがとうございました。

提供食種

- 常食…80食
- ペースト食…10食
- 保育食…8食
- デイケア…7食

合計105食

食欲増強メニュー!!今回のテーマは“中華フェア”

イベント開催にあたり、同院栄養科の方々と打合せを重ね、中華料理の献立をご提案しました。メニューは、野菜をたっぷりと使用し、豚肉のうま味がぎゅっと詰まった「回鍋肉」。きゅうりのみずみずしさと、ザーサイのコリコリとした歯ごたえが楽しめる「ザーサイと胡瓜のサラダ」。ほろ苦い抹茶の風味と豆乳のやさしいコク、マンゴーの甘味が合わさったトロ〜り食感のデザート「抹茶の豆花」です。

回鍋肉を皆さまの目の前で調理するパフォーマンスと共に、中華メニューを楽しんでいただきました。パフォーマンスが進むにつれて、会場いっぱい に回鍋肉のできあがる音や匂いが広がっていました。

レシピ紹介

ざいりょう ★4人分	
豚肩ロース肉 280g	〈調味料〉
キャベツ 280g	おろししょうが 12g
ピーマン 60g	おろしにんにく 12g
黄ピーマン 60g	豆板醤 4g
玉ねぎ 60g	甜面醬 60g
にんじん 20g	酒 60g
サラダ油 4g	濃口醤油 20g
〈水溶性片栗粉〉	中華だし 8g
片栗粉 2g	上白糖 0.8g
水 2g	

つくりかた

- ①フライパンにサラダ油を入れ、豚肉を軽く炒める
- ②にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、黄ピーマンの順に食材を入れ炒める
- ③野菜がしんなりしてきたら調味料を全て入れる
- ④仕上げに水溶性片栗粉を回し入れとろみがついたら完成

POINT

キャベツは手切りして手で揉んでおくとうま味がより染みて美味しくアップ!

野菜たっぷり 回鍋肉



MENU

- 🍚 ご飯
- 🍲 回鍋肉 (ホイコーロー)
- 🥗 ザーサイと胡瓜のサラダ
- 🍵 抹茶の豆花 (トウファ)



パフォーマンス最中はスマホで記念撮影やシェフとの会話も!

パフォーマンスは、リハビリ患者さまをメインに実施できるよう、リハビリ後に参加いただける動線を予定していました。実際にイベントが始まると、患者さまだけでなく職員の皆さまにも足を止めていただき、人だかりの中でパフォーマンスを披露することができました。

中には、ご自身のスマホで記念に撮影される方がいらっしゃったり、“美味しい料理の作り方”や“普段つくる料理の話”など、シェフと参加者が会話を楽しむ場面もあり、和気あいあいとした雰囲気が広がっていました。今後もより楽しい時間とお食事を提供できるよう取り組んでまいります。



明理会中央総合病院さま

# WITH 栄養科

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。

## ニュークックチル方式のおさらい

IMSグループでのニュークックチルシステム導入に伴い、本誌では過去に「**ニュークックチルの概要**」や「**三愛会総合病院での導入**」をご紹介してきました。

ニュークックチルシステム(以下、NCC)は、冷たいまま容器に盛り付けた料理を、トレイに乗せた食器ごと「再加熱カート」を使って加熱できます。安全面の確保や業務負担の軽減、人件費削減など効率的な厨房業務が実現できる画期的な調理方式です。何より、患者さまや入所者さまに**アツアツでおいしい食事**を提供することができます。

今回は、新規開設と共に導入した三愛会総合病院さま(以下、**三愛会**)に続き、**既存施設をリニューアル**してNCCを導入した明理会中央総合病院さまの導入に関する取り組みをご紹介します。



バックナンバーはこちら

PDF上でクリックかQRコード読み取りでチェック!



CLICK HERE

ニュークックチルの概要



CLICK HERE

三愛会総合病院での導入

## 明理会中央総合病院さまの導入事例をご紹介

### 既存施設をそのままに…スペースを活かした導入切替

明理会中央総合病院さま(以下、**明理会**)は、2009年11月に開設された**312床の急性期病院**です。従来、明理会の栄養科では弊社セントラルキッチン(アイフーズ)の製品を使用したクックチル方式を取り入れ、安全に配慮した食事を提供していました。



再加熱カートに食事を差し込む様子

長い間クックチル方式が根付いた同院でNCCを導入したきっかけは、**三愛会での施設見学**でした。明理会栄養科責任者の柴田清実科長は、「実際に三愛会の厨房設備を見たとき、これは自施設でも導入できる!とイメージが湧きました。自施設に帰って事務長に相談し、すぐに予算取りなど必要な手続きに取り掛かりました」と、当時のことを話していただきました。

### 導入スピードの速さに隠された組織力…!?

アイフーズではNCC導入にあたる**業者選定**や**サンプル製品の提供**など三愛会の経験をもとにサポートをさせていただきました。そして、事業承認から**約1年弱**という短い期間で、明理会は既存の厨房施設を改修し23年12月からNCCでの食事提供を行っています。



厨房内を占める16台の再加熱カート

今号では、短期間で導入が実現した**組織力**に焦点を当て、NCC導入までの取り組みや、中心となって活躍した職員の方々のインタビューを交えてお伝えします!

### 導入までのスケジュール

- 2022年 10月
  - 三愛会総合病院のNCC方式を見学
  - 次年度の予算取りと、事業承認を取得
  - アイフーズに業者選定や価格交渉を依頼
  - 明理会栄養科内でNCC導入リーダーを選定し担当を割り振る
  - 毎週金曜日に各リーダーとのミーティングを開始
  - アイフーズからサンプル提供
- 2023年 6月
  - 三愛会総合病院にリーダー全員が現場研修へ
- 12月
  - 導入切替準備
  - 12月4日 患者さまへの提供開始

### 円滑な導入切替に向けて4人のリーダーを選任!

NCC導入にあたり、明理会でまず取り組んだのは「**リーダーの選任**」でした。給食運営の経験が豊富な4名のリーダーが、各担当ごとに役割を持って取り組みます(右図)。「それぞれに異なる役割があるからこそ、一つひとつの課題に自分ごととして向き合い、迅速に取り組んでくれています」と、柴田科長は評価しています。

その4名は、栄養科の組織のなかで『**CK・SKチーム**』として食事運用の中心となって業務改善にあたっています。

※ CK=セントラルキッチン(アイフーズ)  
SK=サテライトキッチン(IMS栄養部門)  
CK・SKチーム=ニュークックチルの安全かつスムーズな導入に貢献することを目指す組織

### 各リーダーの役割

<b>A</b> ニュークックチル全体・献立使用商材の把握	<b>B</b> ニュークックチル専用動線を把握
<b>C</b> 使用食材・厨房機器 厨房器具の把握	<b>D</b> 研修内容の最終確認・医療安全の視点から

### ほかにも…

栄養科内には、入院栄養管理チーム・透析指導チーム・パート化推進チームなど、15以上のグループや役割を設けた組織体制を構築!



### 研修スケジュール

	6月	7月	8月
<b>A</b>	■	■	■
<b>B</b>		■	■
<b>C</b>			■
<b>D</b>			■

### グループメリットを活かした現場研修が実現

NCCをより理解するために、三愛会総合病院にリーダー4名が**3週間ずつ**の現場研修に向かいました。現場研修では効率よく学びを得て科内に落とし込むため、**①1名ずつ**ずらして研修に行くことで、三愛会に負担をかけないようにする、**②最後の1週間**は次のリーダーと期間を被せ、情報共有と現場把握の期間とする…という条件のもと実施。研修での学びを「自施設でどう活かすか」。同じグループ施設というメリットを活かしながら、**三愛会の全面協力**を得てNCCへの学びを深めていきました。

### 得た知識と学びを自施設にカスタマイズ

現場研修が終わってから、科内では毎週各リーダーと責任者が集い、**情報共有と進捗確認の場**を設けました。各リーダーの役割が、施設の課題となり、その課題解決のため自施設をカスタマイズしていきます。ここでは取材の中で紹介いただいた明理会での工夫や取り組みを一部ご紹介します。



#### ● 室温対策



仕切りの無い厨房内で冷たい食事を盛り付けるNCC運用では、空調管理が最重要。空調機を5か所追加し、さらに空気循環を考え**扇風機を複数台設置**しています

#### ● カート温度対策



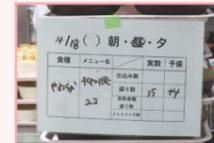
熱が溜まりやすい食器乾燥庫の付近を再加熱カートが通る際は**十分に距離を取り**、食材の温度上昇を防ぎます

#### ● 作業空間



再加熱カートの切り替えがスムーズにできるよう**十分なスペースを確保**し、トレイメイクの手を止めないよう調整

#### ● 現場指示書



食種や盛付数など現場の指示書は**誰が見ても簡単に作業できるように**することで、パート化への運用を目指していく

#### ● コンベア設計



トレイメイク時のベルトコンベアは作業環境に合わせて**短く設計**。台車や食事を置くスペースも数ミリ単位で検証

#### ● 配合調整



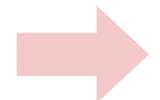
三愛会の配合をベースに炊飯の**水分量をg単位で微調整**。再加熱カートでの調理に合わせた美味しさを追求

#### ● 院内周知



患者さまには「入院案内」にNCCでの食事に関する**注意事項を記載**し、食事提供の理解を深めている

Next page





### 4人のリーダーからメッセージ

**リーダー A**  
ニュークックチル全体・  
献立使用商材の把握

当初はNCCの理解を深めるため、**三愛会の栄養士の方や業者の方に話を聞きながら勉強**しました。正直、NCC導入前は現場責任者を任されているながらも、一作業員として業務をこなしていることが多かったです。今回リーダーとして全体を冷静に見て判断し行動していく役割を頂いたことで、自分のなすべきことが明確に分かり、**責任感と使命感が増**していきました。

今までは、後輩ができない仕事を自分で対処することが多かったのですが、リーダーの経験を経て「どうしたらいいと思う?」と、**後輩に自ら考え実行させることで成長を促す指導力**が身につきました。そうすることで、自分自身も気付かなかった考え方や解決策を見つけることもできました。現在、若手職員も意見を述べる機会が増え、一人ひとりが自分ごととして考える組織に成長したと感じています。今後は**動線とシステムの簡素化**を図り、より安定した運用を組み立てていきたいです。

厨房業務にとって「動線」は**1日の流れを決める重要なシステム**です。導入前に考えていた動線も、実際に運用してみると、提供時間に間に合わなかったり、空白の時間が生まれてしまったりと、考えては実践して…の繰り返しでした。

動線を組み立てるなかで特に工夫した点は、**トレイメイク時の作業担当者の固定**です。厨房業務は朝・昼・夕それぞれの提供時間に沿って調理担当や盛り付け担当が1日に入れ替わることもあります。NCCの動線では、昼食時のトレイメイクに主菜を担当した人が夕食の主菜盛りを担当することで、夕食時トレイメイクする時に自分が盛りつけた食事を担当出来るためスムーズにトレイメイクを進めることができるようになりました。これから一つひとつの動線を改善しながら、**業務の効率化**を図ってまいります。



**リーダー C**  
使用食材・厨房機器  
厨房器具の把握

NCC導入切り替え時は、患者さまに**通常通り食事を提供しながら並行して切替作業にあたらなくては行けない**ので想像以上に大変でしたが、それ以上のやりがいを感じました。導入前後も日々想定外のことが起きるので、**各担当者が集まり意見を交わし**、より良い運用を導き出すことができていると思います。

たとえば、自施設の米飯の硬さの基準が三愛会とは違い少し柔らかめなので、**現場研修で教わった配合をベースに水分量を変更**しました。また、お米は釜ではなくスチームコンベクションオープンで炊飯してから冷却をかけるので、プラステラー(冷却機)を1台新たに購入しました。機器は、最新モデルだと複雑な操作も多くパートさんが混乱しかねないので、「**誰でも操作できるシンプルさ**」を重視し、既存の機器と同モデルを採用するなどの工夫を行っています。



**リーダー D**  
研修内容の最終確認・  
医療安全の視点から

導入準備の期間は多くのタスクをこなしていく大変さがありましたが、**導入後に発生する新たな課題への対応**の方が大変でした。運用当初は、運番業務に大幅な遅延が起きてしまうこともありました。原因を探り、効率良く運用できていない時間帯に、下膳作業や清掃などを上手く組み込み、**運番勤務者が時間内に業務を終えられる体制**を整えました。

医療安全の視点では、現場研修中に三愛会で発生したインシデント内容をまとめ、自施設に持ち帰って**インシデント内容に沿ったデモンストレーション**を行いました。再加熱カートという機器ならではの起きる、「温冷反対にトレーをセットしてしまうことで起こる加熱不良の問題」や、「シャトルとカートのドッキング不備問題」など、機器を用いて事前に職員へ周知することができました。こういった経験を活かし、**NCCのモデルケース**としてふさわしい施設にしていきたいです。

### 次席管理栄養士からメッセージ

NCC導入の話を柴田科長から聞いた時は、マイナスなイメージはありませんでした。実際、NCC運用に切り替わったことで管理栄養士が現場のヘルプに急遽入ることも無くなり、院内で掲げた**“全病棟への管理栄養士配置”**が実現できたのは大きな成果だと感じます。

また、病棟担当として患者さまや多職種の方にNCCへの理解を深めてもらえるように声かけを行い、それが**コミュニケーションの増加**につながって業務が円滑に進んでいます。



2021年3月、明理会に責任者として異動してすぐに感じたのは「皆、仲が良くて優しい子ばかり。でも、情性で働いているように見える…」という印象でした。良い人財がたくさんいるなら、もっと**仕事の楽しさや評価されることの喜びを分かち合いたい**と。そこで、「作業はしっかりできるから、これからは“仕事”を教えていくけどついてくる?」と数名の職員に聞いたのも昨日の事のように。そこから明理会の取り組みが開始しました。

組織を作る中で、**伝える事の大切さやお互いを尊重し合い、感謝や謝罪の言葉を声に出して伝えられる環境、皆で議論しお互い納得して働く事**を大切にしてきました。異動して半年が経ち「組織がまとまってきた」と感じた時に三愛会のNCCを見学し、自施設へのNCC導入を目指して私自身も大きなチャレンジをしようと決めたのです。

決断から導入まで不安を感じた事は一度もありませんでした。**相手を信頼し託すことで信頼関係が構築**され、自分も相手も与えられた役割を果たそうと努めてきました。そして、いくらお金をかけて機器を導入しても**“人”が居なければ何もできない**と、私自身が痛感した1年だったと思います。NCC導入は皆が笑顔になるための手段のひとつでしかありません。明理会はこれからも**信頼・尊重・納得**を大切にしていきます。最後に、導入にあたり惜しみない支援を下された三愛会の皆さまはじめ、アイフーズ、アイセルネットワークス、関わっていただいた全ての方に心から感謝申し上げます。



明理会中央総合病院  
栄養科 科長  
**柴田 清実 様**

栄養科責任者からメッセージ

2024  
5/1

### 掲載情報

#### IMSグループ広報誌『マイ・ホスピタル』5-6月号に調理師掲載!

IMSグループが発行する広報誌『マイ・ホスピタル』は、患者さまやそのご家族に向けた病院内のフリーペーパーです。今回、連載ページ「**オシゴトいろいろ**」という人物紹介コーナーで**弊社の調理師**をご紹介いただきました!

調理師資格や栄養士資格をもつ社員が実施する料理サービス『出張料理人』の事業に関する取組みや、普段テストキッチンで行う献立調整、グループ栄養科で行う調理技術のサポートにまつわる話など、幅広く掲載いただきました。



掲載号(5-6月号)

取材陣にたくさんの質問をいただき、改めて自社の取り組みや個人の役割を話すことで、私たちが**仕事へのやりがいや意義を再確認**することができました。

取材中は、料理の話から家族の話、休日の過ごし方など終始和やかな時間が広がっていました!特に、“My包丁”を実際に披露し、値段や使用用途など誌面では紹介しきれなかった調理師ならではの話でも大盛り上がりでした♪是非、IMSグループの病院や施設で読んでいただければ嬉しいです。



“食”の話題で盛り上がる取材の様子

### JFS-B規格更新監査

2024  
5/16-17



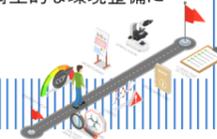
総評の様子

#### 24年度の更新監査終了

HACCPに沿った衛生環境の構築のため、『JFS-B規格』を取得する当社では毎年の定期監査に加え、**3年に1度の更新監査を実施**しています。

更新監査は2日間に渡り監査員の方と共に工場巡回を行い、監査概要の確認や総評、助言などの時間が設けられました。「**製造現場が非常にきれい**」「**マニュアルや帳票類がわかりやすい**」といった評価をいただいた一方で、「重複するマニュアルもあるため、洗練する余地がある」などの細かな助言もいただきました。今後、監査内容に沿って引き続き衛生的な環境整備に努めていきます。

HACCP



### ポスターコンテスト

2024  
5/29

#### グランプリ受賞



IMSグループでは、野球やフォトコンテストなどスポーツ系・文化系問わず職員の才能や能力を発掘する『IMS杯』が開催されています。今回、当社では「**ポスターコンテスト**」に初めてエントリーしました。

応募数16施設・90作品の中で、当社広報担当者が**グランプリを受賞**し、賞金・賞状・トロフィーを授与しました。今後も“目に止まる”広報物作成をめざして精進してまいります!



受賞作品



### 機関誌『My foods (マイフーズ)』Vol.15

発行元:株式会社アイフーズ (ifoods-inc.com)

発行日:2024年7月

制作:広報担当

お問合せ先:Tel.049-274-1751



会社ロゴ

### 編集後記

今回ポスターコンテストで参加した『IMS杯』はフットサル大会や野球大会、フォトコンテスト、のど自慢など幅広いジャンルで開催されています。昨今は、“競う”ことに対して多様性の観点から“順位を付けない運動会”も存在するそうです。IMS杯や大運動会に参加していると、入賞を目指して切磋琢磨することで得る喜びや悔しさが個々の成長・組織のチーム力向上につながっていると感じることがあります。今年度は動画コンテスト…入賞めざして頑張りたいです。