

グループ専門機能紹介⑦

IMSグループ施設の食事を支える『株式会社アイフーズ』

株式会社アイフーズは、2020年7月に株式会社アイワ食品から社名を変更し、埼玉県三芳町にIMSグループ施設の食事を製造する新工場を設立しました。グループがセントラルキッチンを持つ意義と、現在29施設の病院・施設に食事を提供している工場について、今号ではご紹介します。

事業紹介

アイフーズはIMSグループのセントラルキッチンとして、グループ施設で提供する食事を「朝・昼・夕」製造し、配送しています。『安全』『安心』『安定』した食事を毎日お届けするために、研究開発、製造工程のシステム化、施設研修などを行い、IMSグループの栄養科と連携を取りながら日々作業を行っています。



株式会社アイフーズ 献立部 山崎 諒 主任
株式会社アイフーズ 管理部 橋本 敏幸 課長

IMSグループの
セントラルキッチンとして
安全・安心な食事を
安定して提供します

栄養と彩りのバランスを整えた献立を31日サイクルで組み立てて提供します

献立は31日サイクルで決まっており、安全で効率的に食事を提供します。現在は常菜食と軟菜食を製造しており、国が定める1日に必要なエネルギー量、栄養素、塩分量などクリアすることをベースに彩りや和洋中などのバランスを考えて作っています。現在29施設に提供しており、幅広い年齢の方が召し上がっているため、献立を考えるときは平均的にどの年齢層でも受け入れられることを重視しています。そのために役立っているのが施設から集まる現場からの情報で、調整と研究の励みとなっています。意見収集の方法は、各施設の代表者と毎月の会議で討議していましたが、今年からは体制を調整し、さらに各施設との連携を密にしています。

また毎月開かれる『献立決定会議』は、献立を決定する重要な場であり、そこでの意見交換は大切にしています。施設側の要望を安定してアイフーズの製造ラインにのせるために、お互いの意見をまめながらベストな形に向けて、製品化に至るまで試作を重ねます。たとえば「魚の煮付けを和風から中華風に変更したい」という場合、味の変更に加えて中華風の主菜に合う副菜に調整するなど、献立としてのバランスも再検討していきます。

患者さまや利用者さまにとって「入院中は食事がいちばんの楽しみ」という感想も多く、盛り付けや彩りの工夫も欠かせない部分です。加熱などで色が変わりやすい食材はアイフーズでは使用せず、施設で食材の準備・加熱調理を行うという連携を取っています。色の変りやすいピーマンは施設で加熱して両方を合わせて提供するなどのひと手間で、見た目や美味しさが格段にアップします。

コスト面ではセントラルキッチンで大量に製造しているため（6月現在で約21,000食/日）、仕入れの多い食材は価格を抑える交渉もしています。IMSグループとアイフーズの連携によるスケールメリットを最大限に生かし、取引先の拡充とともに安定した美味しさをお届けしていきます。



献立スケジュール

献立決定会議は月に1回、施設栄養科ブロック長とアイフーズの献立部、管理部、製造部が集まり、献立の内容やバランスを検討します。各施設からの意見や要望を吸い上げて、情報交換をしながらより良いメニュー、食べやすさや美味しさの工夫を話し合い、時には3時間を超える会議になることもあります。

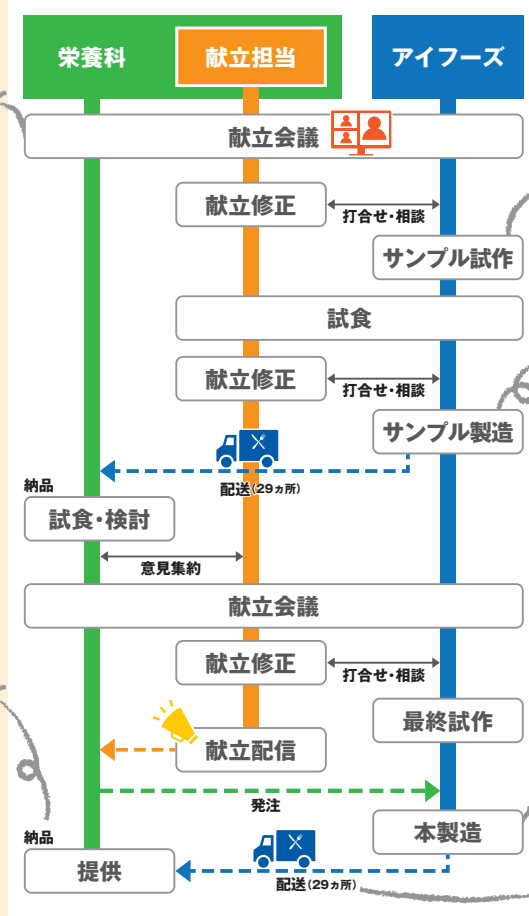


各施設で提供された食事は、病棟やフロアでのミールラウンドや、定期的に患者さまや利用者さまに「嗜好調査」を行います。「〇〇が美味しい、■■は食べにくい」などダイレクトな意見を聞き取り、改善点や変更点を話し合いながら、研究開発を行って次のステップへつなげます。

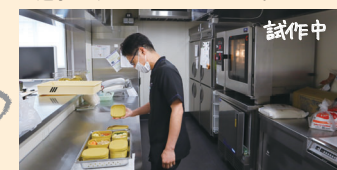


ご提供する献立は、IMSグループ栄養科とアイフーズの細やかな連携で、大切に作りあげています。

IMSグループ栄養科とアイフーズの献立修正・変更の流れ



メニューの変更や現場からの要望を踏まえて、製造部で試作したものを献立部ではテストキッチンで何度も検証し、微調整をくり返します。納得のいく仕上がりのために、自宅のキッチンで作業することもあり、美味しさへの追求は尽きることはありません。



試作と試食をくり返し、仕上がったサンプルは通常の納品工程と同様に施設へ納めて、再加熱→配膳→提供する流れを確認します。工程の中で不具合があれば、それぞれの意見を集約して修正を行い、施設と工場の確認作業が続きます。

サンプル品の確認作業がクリアになると、次は大量生産したときに安定した味や仕上がりを提供できるか、製造ラインの工程を確認しながら準備を進めます。

完成したメニューは通常の献立に組み込まれ、施設ごとに真空包装し仕分けを行います。多くの工程とマンパワーを経て、美味しい食事が各施設に届けられます。

稼働して2年が過ぎ、製造工程も整った今次の事業展開となる「第二フェーズ」へ

日々検討と修正を重ね、安定した製造ラインが確立した現段階を第一フェーズとすると、未来を見据えた第二フェーズでは「食事の幅を広げる」「提供する施設を増やす」などを目指しています。特に軟菜食の研究開発を進めて、市販品にはない風味や形の残った柔らかさを両立させて製品化できれば、アイフーズの「強み」となります。

今年7月には草加ロイヤルケアセンターへの食事の提供を開始しました。また、栄養科の栄養管理と給食管理の業務で、給食管理はアイフーズが担当し、各施設は患者さまや利用者さまの栄養管理に比重を置けるように整えていきます。食種名[※]など施設によって名称が異なるものも統一することで確認作業やミスを減らし、より効率的で寄り添った対応ができるよう、食事の面はアイフーズが全面的にバックアップいたします。

※食事ごとの名称（例）A施設「糖尿病食」＝B施設「エネルギーコントロール食」

食事提供施設(29施設)

板橋中央総合病院、明理会中央総合病院、高島中央総合病院、イムス東京葛飾総合病院、明理会東京大和病院、イムスリハビリテーションセンター東京葛飾病院、イムス記念病院、イムス葛飾ハートセンター、イムス板橋リハビリテーション病院、板橋ロイヤルケアセンター、葛飾ロイヤルケアセンター、お花茶屋ロイヤルケアセンター、イムス三芳総合病院、イムス富士見総合病院、埼玉セントラル病院、埼玉ロイヤルケアセンター、イムスケアふじみの、春日部中央総合病院、イムス太田中央総合病院、三愛会総合病院、埼玉みさと総合リハビリテーション病院、新越谷病院、草加ロイヤルケアセンター、イムスやぶづかロイヤルケアセンター、新松戸中央総合病院、行徳総合病院、イムス佐原リハビリテーション病院、西八王子病院、ウエストケアセンター



株式会社アイフーズ 製造部 沼台 孝志 係長
株式会社アイフーズ 製造部 小山 晶子 副主任
株式会社アイフーズ 製造部 三橋 優樹 主任

安定した美味しさを届けるために、 ていねいな確認作業は全員の共通認識です

工場では下処理や加熱など、各工程で小さな変化を見落とさないための確認作業を重視しています。たとえば野菜のカット状態や大きさがいつもと違うことに気づかず調理すると、調味料のしみ込み方も変わって仕上がりに影響します。リカバリーのために時間と人手を使うことのないよう、ダブル、トリプルチェックをして、作業全体が円滑に進むよう心がけています。また従業員の体調管理や、作業中の怪我などがないように注意喚起を行うなど、常に社員とパートのみなさんの声を集めて、朝礼や掲示物で周知しています。

製造現場は朝7時に出勤し朝礼を行い、各部門の製造作業を進めます。作業に合わせて昼休憩を取り、包装や仕分けの作業は16時頃まで行い、出荷の準備をします。1日平均10アイテムの献立を注文人数によって計画生産しており、主菜のタンドリーチキンなら約250キロの鶏肉(取材時)を調理することもあります。

受注は栄養管理システム「**AJIDAS**」を使い、施設の栄養科より注文数が送信され、必要量を整理して各工程で使う指示書を作成します。以前はFAXだったものが、オンライン化によりスムーズになった作業も増えました。冷凍野菜などは不測の事態に備えて多めにストックして対応します。AJIDASのシステムはカスタマイズできるため、設立当初の改善点を洗い出しながら、製造部がメーカーと打ち合わせをし、アイフーズにマッチしたシステムへの再構築を進めています。仕分けと発送作業を担う包装室は、製品チェックの最終関門です。納品先や注文数を正確に作業することはもちろん、形や仕上がりにばらつきや変化がないかを見ながら行います。また食事を計量・盛り付ける作業は、1グラム単位での手作業となります。このように検収から発送まで、一人ひとりが高い意識を持って取り組んでいます。

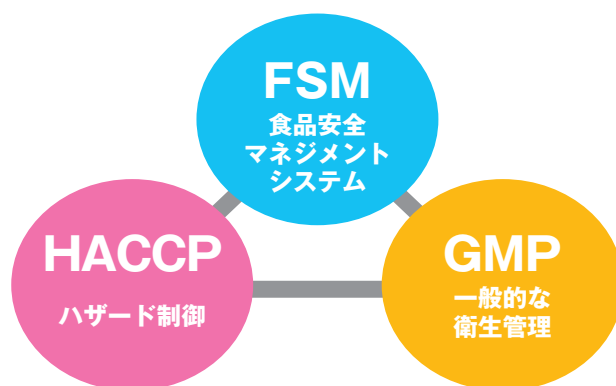
施設と繋がる **AJIDAS**システム

受注作業	施設側が使用する製品をAJIDASに入力送信 工場側は施設からの情報を受信し整理 整理した情報を工場での生産量に変換
発注作業	生産量を基に製品を調理するための食料をまとめる 各食材業者(野菜・肉・冷凍品・乾物品)に食材を注文
指示書の作成	製品生産量を献立に反映させて配合表(製品調理情報表)を出す 製造工程の指示内容が分かる帳票作成(指示書)

最新機器を取り入れ、徹底した衛生管理で より安全・安心な食事づくりを目指します

タブレットによる健康管理や異物混入を防ぐ金属探知機などのほか、朝食容器に盛り付け急速冷凍させて食中毒菌の増殖を防ぐトンネル型連続式急速凍結装置など機器の導入や運用の見直しによって安全面がさらに向上しています。衛生管理において社内には、**「HACCP[※]チームメンバー」**があります。**「GMP (一般衛生)」「FSM (食品安全マネジメントシステム)」「HACCP (ハザード制御)」**の項目ごとに担当者を振り分けて改善に取り組んでいます。特徴的なのは部門リーダーなどの責任者だけでなく、若手社員も会議に参加し、衛生面の取り組みに関わる機会を作っていることです。担当する項目のマニュアル作成、定期点検や規格更新の内容チェック、監査対応など、衛生管理の意識を全従業員に行き渡らせるベースを作る役割を担っています。

※ハザード：食品製造において安全性を確保するための衛生管理の国際的な規格



現在13名からなる「HACCPメンバー」は、月に1回のミーティングを実施し、衛生管理について協議します。食品を扱う会社として、HACCPの衛生管理に則り、安全・安心な製造を継続させます。

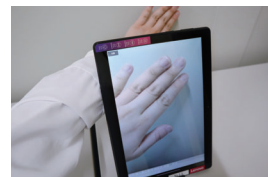
製造や衛生管理などのシステムを整えてハード面を強くし、従業員の働きやすい環境を整え、声かけや掲示物でミスを減らす工夫はソフト面からのアプローチと考えています。両面から美味しさと安全を担保した製造のために、さらに各施設との協力体制の強化が大切です。若手社員が施設側と交流し、現場に触れる機会を増やすといった準備などを検討しています。

アイフーズにはIMSグループ施設の栄養科より転籍し、両者の状況を熟知している責任者が各施設との橋渡しをしており、人材の相乗効果が生れます。セントラルキッチンの稼働により、工場と各施設が目指すものをすり合わせながら提供する献立の統一化を図り、患者さまと利用者さまに満足して食べていただくことを常に考えています。最新の設備を最大限に生かしながら、デジタル化の推進でヒューマンエラーを減らし、毎日の食事を提供していきます。

工場内は作業エリアによって、使用器具や手袋・エプロンなどを 区別し、厳しい衛生管理の下で製造しています。

工場見学も
ぜひお待ちしております！

入室



毎朝工場内に入る前に、2台のタブレットで体調と身だしなみチェックをして爪の撮影をします。従業員の健康状態は事務所でデータ管理され、何かあれば声かけ確認を行います。

検収・下処理



納品された食材は検収室で検品をし、表面温度を計測。次に「肉・魚下処理室」「野菜下処理室」「開封計量室」に分かれて、指示書に合わせて下処理や調味料の計測をします。軟菜食は酵素などを使用して、形を残しながらやわらかく仕上げます。

加熱



「加熱調理室」では7台のスチームコンベクションオープン、回転釜、バリオなどで調理。細菌を死滅させるために食材の中心温度は75度で1分以上加熱し、温度の記録管理は3点行って安全確認を徹底します。

冷却



加熱後はすぐにプラスチック(急速冷却機)に運び、細菌の増殖を抑えます。食材の中心温度は90分以内に3度以下になっているか、加熱時と同様に温度の記録管理を行います。

包装・凍結



朝食は専用容器に盛り付けて-35度で急速冷凍し、前日に冷却された製品は真空包装をします。加熱後の製品を扱うため、「高度清潔区域」の部屋で、衛生管理に細心の注意を払いながら手作業で計量と包装作業をします。

製造室内の
プリンターで袋に
製品名、製造日、
消費期限を
印字しています。

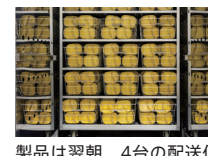


仕分



金属探知機を通過した製品は、チルド庫内で各施設へ納品する数と製品数を確認し、2人体制でダブルチェックを行いながら作業します。

配送



製品は翌朝、4台の配送便で出荷します。製品を入れるケース(番重)や容器は、専用の洗浄室で洗って殺菌管理まで新工場で行うようになり、工場内で使用する循環体制が整いました。

施設の人件費と早番の業務負担を
画期的に減らしてくれる



ニュークックチル

施設での朝食準備は早朝出勤で、常に人手不足です。ニュークックチルは、調理済みの食材を冷却されたまま盛り付けて再加熱カートへ。タイマー機能で翌朝の提供時間直前に自動で再加熱を行い、あとは運ぶだけです。現在三愛会総合病院、イムス東京葛飾総合病院などで導入が決まっています。

茹でる、焼く、炒める、煮る、揚げるほか
圧力調理もできる複合調理機器



バリオ

2021年2月に導入した1台6役の調理機器で、調理温度や時間・水分量などを設定できるため、安定した仕上がりと調理時間の短縮が可能になりました。便利な設定機能で大量調理も焦げにくく、ムラなく調理できる優れたものです。煮物などやわらかく仕上がるため、新メニューや軟菜食の研究開発にも活躍する最新設備です。

患者さま・利用者さま目線を忘れず、 みんなを笑顔にできる食事の提供をアイフーズとともに実現

セントラルキッチンの導入は、IMSグループ栄養部門の基本方針でもある「安全・安心な食事の提供」、「医療・福祉・地域に貢献できるスペシャリストの育成」「質の高い栄養管理・食事サービスを継続するための健全経営」に直結する非常に重要な取り組みです。一般的にセントラルキッチン導入は「食事サービスの安定や質の向上」、「衛生管理の徹底」、「コスト削減」などがあり、サテライト施設にとって多くのメリットがあります。現在、主菜や副菜の一部はアイフーズが製造した調理済み食品を使用しています。一方で、それ以外は各施設にて院内調理を実施しています。サテライト施設からは調理済み食品のアイテム数の増加や質の向上、院内調理負担の大きい嚥下調整食の院外化も必要があります。今後、

サテライト施設の求めることがアイフーズによって実現されることを期待しています。

将来的には、院内調理を減らし厨房業務の大部分をパート職員でも担えるよう簡略化することを目指しています。調理師や栄養士、管理栄養士が各専門領域のスペシャリストとして活躍できる機会を増やすこともでき、IMSグループ栄養部門全体の質を高めることにもつながっていくと思います。

私たちサテライト施設は直接患者さまや利用者さまの声を聴いています。その声を大切にし、常に患者さま、利用者さま目線を忘れず、みんなを笑顔にできる食事の提供をアイフーズとともに実現していきたいです。



イムス富士見総合病院
栄養科責任者
石丸 聖良 係長