



連載

令和新時代

医療への事務的アプローチ

メディカル・データ・ビジョン株式会社

広報室 君塚 靖

第 45 回

病院給食をセントラルキッチンで提供 「わかたけヘルスケアシステム」が8月に稼働

社会医療法人若竹会（茨城県牛久市、金子洋子理事長）と社会福祉法人若竹会（同、竹島徹理事長）でなる医療・介護グループ「わかたけヘルスケアシステム」は2024年8月、「セントラルキッチンわかたけ」（同県稲敷郡阿見町）を稼働させました。

最大1日5,000食の供給能力

「わかたけヘルスケアシステム」では数年前から、同法人グループ内でセントラルキッチンへの移行後を見据えた準備を進めてきました。

2022年11月に開業した土浦リハビリテーション病院介護医療院では、同施設内で食事を調理せずに、外部で調理された食事を再加熱して配膳、患者に提供するスタイルを試行的な取り組みとしてスタートさせていまし

た。この取り組みを通じて全面的なセントラルキッチンに手応えを感じ、セントラルキッチンへの転換に踏み切ることになりました。

「セントラルキッチンわかたけ」は、最新の厨房設備を備えており、ドイツ製の大型調理器具を複数台装備し、日本製の大型炊飯器もあります。生産食数は1日当たり3,000食ですが、最大5,000食の供給能力を保持しています。



▲「セントラルキッチンわかたけ」の外観



▲ゾーニング1



▲ゾーニング2

「セントラルキッチンわかたけ」でカートに積み込まれた食事は、患者が口にする前に再加熱され“できたてほやほや”の状態を提供されます。「セントラルキッチンわかたけ」の施設内は、床面を汚染地帯、殺菌地帯などと分かりやすく色でゾーニングする工夫をしています。

ニュークックチル方式を採用

近年、人件費・食材費の高騰で運営が難しくなっている病院給食・介護療養食の提供体制を、従来の各施設が調理した食事を温かいまま提供するクックサーブ方式から一新して、各施設外で大量に調理して提供するセントラルキッチンに転換する動きは全国的に見られます。

そこでは調理後の食事を急速冷凍、冷蔵（冷凍）保管し搬送、提供時に各施設で再加熱するニュークックチル方式（図表）を採用しています。

ニュークックチル方式により、食材を下ごしらえして、大型調理器具で調理し、急速冷凍機で冷却、大型チルドバンク（倉庫）で保存、徹底的に温度管理されます。その後、プラストチラーで3度まで急速冷却（チルド状態）にします。その状態で保存され、チルド状態のまま食事を食器に盛り付けます。

そのトレイを再加熱カートに乗せ、病院や介護施設などに搬送します。病院や施設のサテライトキッチンで、食事時間の70～90分前に再加熱を開始、配膳して患者や利用者に届けます。

食事代自己負担、 30円引き上げられて490円に

病院給食に関しては2024年度診療報酬改定で動きがありました。入院時食事療養費が制度導入された1994年10月以来、初めて見直されました。入院した際の食事代は、自己負担の残りを医療保険が負担しており、その自己負担が今回の改定で30円引き上げられ490円となりました。

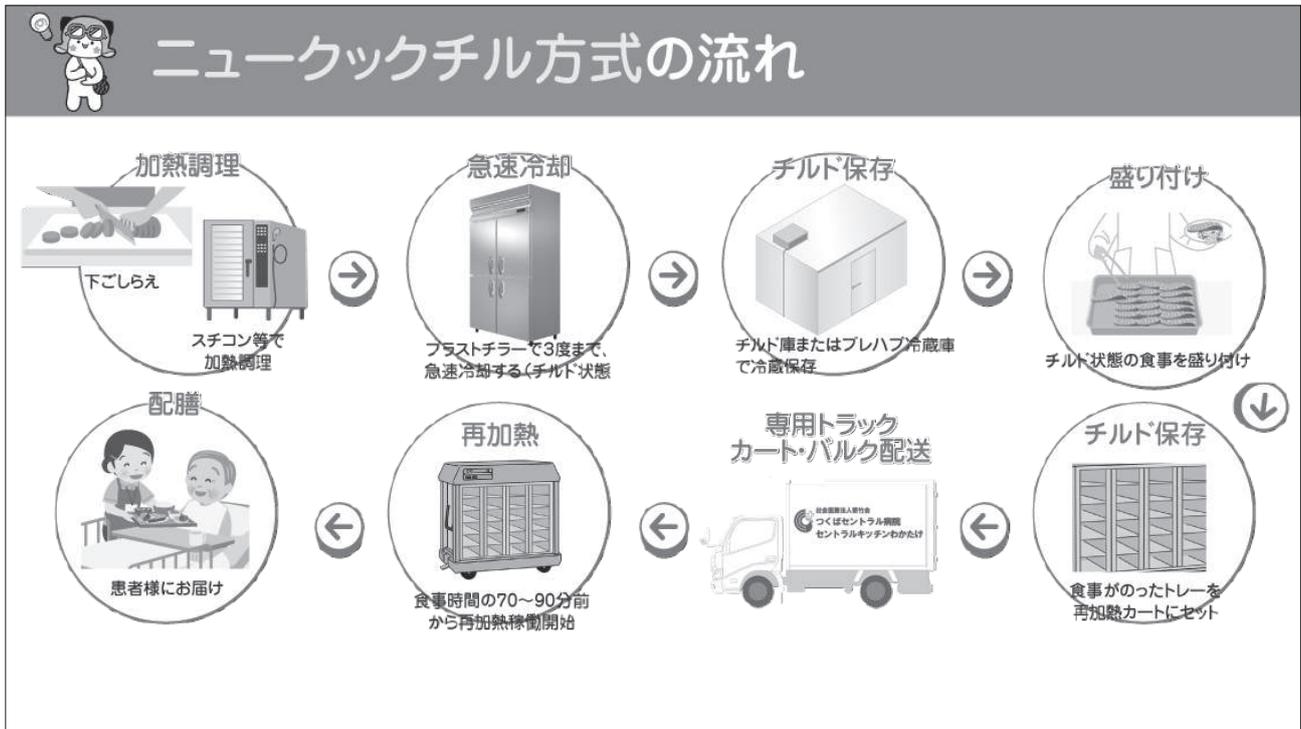
ところが、この程度の引き上げでは近年のコストの上昇分はとうてい補いきれず、複数の病院・診療所や介護施設を運営する法人グループなどでは、病院給食や介護療養食を安定的に提供するため、セントラルキッチンへ転換することが課題解決の有力な選択肢となっています。

「わかたけヘルスケアシステム」では次世代に予想される、さらなるコスト上昇や厨房スタッフ不足などを見越して、セントラルキッチンに踏み切りました。

委託業者から取引停止の宣告も

病院給食や介護療養食は、一般的に病院内にある厨房

図表 ニュークックチル方式の流れ



で普通食から治療食、経管・経口食など数多くの食種を毎日調理し提供しています。毎日朝・昼・夕の3食に合わせて調理をし、調理後2時間以内に食事が提供されています。

厨房スタッフの高齢化や新たな成り手がいないことによる人材不足、食材費や光熱費の高騰も直撃しています。病院によっては外部の給食委託業者に病院給食を委ねているケースも珍しくありません。

ところが、委託業者も人材不足やコスト上昇などで廃業に追い込まれるケースもあります。社会医療法人若竹会が運営するつくばセントラル病院では、自院の厨房だけで充足できない病院給食を複数の給食委託業者と契約して患者に食事を提供していましたが、昨年、ある業者から突然の契約停止を言い渡された経験があります。

都内施設には「バルク方式」を併用

食事の配送については法人所有のトラックを使います。配送ルートを検証も何度も繰り返し、できるだけ短時間かつ安全に配送し、確実に食事を届けることができるルートを探しました。



▲配送トラック

「わかたけヘルスケアシステム」では前述のニュークックチル方式で再加熱カートに載せて各施設に配送する、いわゆるカート方式に加えて、一部施設には「バルク方式」と呼ぶ、食事を真空パックなどに詰め込んで、配送先の各施設で食器などに盛り付けて配膳する方法も並行運用します。

同法人グループの医療・介護施設は主に茨城県内にありますが、東京都内の世田谷・大田両区にもあります。

それらの施設には「セントラルキッチンわかたけ」で調理後、急速冷凍保存した食事を「バルク方式」で提供します。

衛生管理は HACCP 準拠

衛生管理については国連食糧農業機関と世界保健機関の合同機関である食品規格委員会が発表した HACCP（ハサップ）と呼ばれる衛生管理手法を採用しました。HACCP では食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因（ハザード）を把握します。

その上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中でそれらのハザードを除去、または低減させるために特に重要な工程を管理し製品の安全性を確保する仕組みです。

「わかたけヘルスケアシステム」代表理事で社会医療法人若竹会の金子理事長は6月8日に開いた竣工式で、「温かくおいしい食事を患者さまと利用者さまに届ける



▲竣工式であいさつする若竹会の金子理事長

ことは、医療と介護の質を保つ上で大変重要です。ニュークックチル方式に対応するセントラルキッチンわかたけで栄養面をサポートすることで、医療・介護・栄養・生活支援といった包括的ケアを充実させます」と述べています。M

現場発！ 病院の人材開発

—医療人・組織人としての成長を支援する—

西川泰弘 著

本書は、病院における人材開発施策を進めるうえでのポイントを1冊にまとめたものである。職員の育成を進めていくために、多くの病院では教育委員会等多職種が集まり、人材育成策を議論・推進している。また、常設部署として人材開発部門を持つ病院も増えてきた。今後、他の医療機関や福祉施設とさらに連携して地域包括ケアシステムを実現していくためには、医療職・事務職とも、「医療人」として個々の専門能力を研鑽しつつ、多職種で協働して地域に貢献する「組織人」としての役割を果たしていくことが不可欠になる。この「医療人かつ組織人」としての人材を自院で計画的に育成していくには、一定の方法論をもって職務遂行する人材開発スタッフの存在が重要である。

A5判 / 290ページ / 定価 2,420円（本体 2,200円） / ISBN 978-4-86326-358-1



お問い合わせ・ご注文は

産労総合研究所 出版部 経営書院
TEL 03-5860-9799 FAX 0120-73-3641

詳しい内容はホームページで！

書籍 産労

検索

