

# 社会医療法人 若竹会 つくばセントラル病院 セントラルキッチンわかたけ

つくばセントラル病院グループ  
医療・介護施設  
1日約**3,000食**  
(最大5,000食)  
を配送提供



一般社団法人わかたけヘルスケアシステム 代表理事  
社会医療法人 若竹会 理事長  
**金子 洋子**

**ご挨拶**  
日頃より社会医療法人若竹会つくばセントラル病院の活動にご理解とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。このたび、私たちは阿見町に「セントラルキッチンわかたけ」を開設いたしました。高齢社会を迎える中、医療や介護とともに栄養の充実が重要と考え、病院給食や介護療養食の充実に取り組んで参りました。しかし、給食人材不足やコストの高騰が課題となっております。新システムでは、法人グループ内の食事を一括製造し、「ニュークックチル」「カート方式による配送」で提供いたします。高度な安全衛生管理が求められる医療福祉給食に対応するべく HACCP に準拠した最新の厨房設備機器を備えた施設となっております。ニュークックチル方式による生産システムを完備しスチームコンベクションオープン・パリオッキングセンターによる大量加熱調理、プラストチラー・プロトン凍結機によるスピーディな冷却、真空包装機によるパッキング、大型チルドバンクによる安定した温度管理による保存を実現しております。チルドされた料理は徹底した温度管理の下各サテライトキッチンへ再加熱カートシャトルまたはバルク配送にて提供されます。またこの徹底した衛生管理・温度管理を担保するべく電解水生成装置の採用、冷蔵機器の温度監視システムを完備しております。従来のクックチル方式と比較し機能的で安全性の高いニュークックチル方式に対応した生産システムで大量調理の効率化と高い安全性を実現しました。これにより、栄養面からもさらに患者様や利用者様をサポートいたします。私たちは今後も地域の安心安全の灯台として、一人の人を大切にする、医療・介護・栄養・生活支援の包括的ケアを拡充して参ります。引き続き、皆様のご理解とご支援をお願い申し上げます。



名称	セントラルキッチンわかたけ
理事長	金子 洋子
設立	2024年(令和6年)8月1日
住所	茨城県稲敷郡阿見町若栗1367-3
敷地面積	3,423.69㎡(1.035.66坪)
建築面積	1,002.45㎡(303.24坪)
延床面積	1,196.05㎡(361.80坪)
用途	食品加工工場
施設棟	延床面積
	1F厨房棟 960.00㎡(290.44坪)
	2F事務棟 143.99㎡(43.55坪)
生産食数	3,255食／(最大5,000食) カート対象施設 2,677食 バルク対象施設 578食

配送	No.	つくばセントラル病院グループ	定員	1日当食数
カート配送施設	①	つくばセントラル病院	313床	677食
	②	介護老人保健施設セントラルゆうあい	100床	297食
	③	介護老人保健施設セントラルふれあい	29床	102食
	④	短期入所介護施設ショートステイとまと	40床	119食
	⑤	介護老人保健施設セントラル土浦	100床	290食
	⑥	特別養護老人ホーム牛久さくら園	125床	322食
	⑦	小規模多機能施設牛久コスモス園	38床	134食
	⑧	特別養護老人ホームセントラル阿見	80床	219食
	⑨	土浦リハビリテーション病院	42床	237食
	⑩	土浦リハビリテーション病院 介護医療院	96床	237食
	⑪	(建設中)介護老人保健施設セントラルわかたけ阿見	100床	280食
	計	1063床	2677食	
バルク配送施設	①	有料老人ホーム柏田ヒルズ	12床	36食
	②	グループホームたいせつの家	18床	79食
	③	介護医療院セントラル大田	120床	302食
	④	サ高住メディカルホームセントラル南馬込	37床	161食
	⑤	都市型軽費老人ホームセントラル大森西	20床	161食
	⑥	都市型軽費老人ホームセントラル世田谷桜	20床	161食
	計	227床	578食	
	合計	1290床	3255食	



## 当法人の経験豊富な臨床管理栄養士が献立を作成

「一人の人を大切にする慈愛の医療と福祉活動に徹する」という経営理念のもと、医療・介護の患者様・入所者様その人にあったバランスの良い食事を提供いたします

## 「ニュークックチルの導入」 「カート方式による配送」

新しいシステムを取り入れ、栄養の面からも患者様、利用者様をサポートします。



社会医療法人 若竹会 つくばセントラル病院 (029-872-1771)  
**セントラルキッチンわかたけ**  
電話：029-886-4153 FAX:029-886-4156



縦 16m  
横 60m  
延 960㎡



- ### 導入機器一覧
- ①大型プレハブ冷凍庫・冷蔵庫
  - ②大型スチムパン・レンジオーブン
  - ③バリオクッキングセンター
  - ④電気式、ガス式自動炊飯器
  - ⑤大型ブラストチラー
  - ⑥プロトン急速凍結庫
  - ⑦トレイメイクアップコンベア
  - ⑧真空包装機
  - ⑨ホバートコンベア式洗淨機
  - ⑩トラフ付下膳コンベア
  - ⑪カートイン消毒保管庫
  - ⑫低温インキュベーター
  - ⑬電解水生成装置
  - ⑭検食用冷凍庫
  - ⑮温度監視システム(各機器に設置)



## セントラルキッチンわかたけは HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施しています



HACCPは製製造工程を細分化し、工程ごとのリスク管理を行います。これにより、問題がある商品の出荷を防ぐことができます。万が一、食品事故が発生した場合でも、どの工程に原因があるのかを迅速に究明し対応することができます。

## ニュークックチル方式の流れ



## ニュークックチルの特徴

- ①人手不足解消やコスト削減
  - ・調理スタッフの人で不足を解消
  - ・マニュアル通りの提供準備作業にて、人員、時間の大幅な削減が可能
- ②料理の美味しさが安定
- ③安全性の高さ
  - ・加熱後すぐに急速冷却を行うことで、細菌や微生物の繁殖しやすい温度帯を最低限に抑制
  - ・再加熱後の盛り付け作業が無いので、食品の衛生保持が可能
  - ・再加熱カートによる適時適温配膳の実現

## カート方式による配送

セントラルキッチンで盛り付け、配膳トレーを完成させ、施設ごとにカートへ挿入し、**カートごと配送**、現場では再加熱ステーションに挿入するだけです。

※カート方式のメリット・・・これから問題になる給食人材不足。その対応策として、カート方式を導入しました。カート方式にすることでサテライトキッチンでのトレイメイクが不要となり、サテライトキッチンの人員削減、人件費の削減が可能となります。県内初となるセントラルキッチンカート配送方式を導入しました。

