

B - 7

安心で安全な 馴染みの味を

高温高圧調理

非常食

業務の効率化

～非常時にも愛情を込めて～

広島県・広島市

特別養護老人ホーム じこうえん 慈光園

調理員 うえだ みゆき 上田 美幸

調理員 塩本 友里

他 調理一同

E-Mail Address : jikoukai@jikouen.jp

Fax 番号 : 082-878-8037

施設（事業所）
またはサービスの
概要

昭和 30 年 8 月開設。特別養護老人ホーム（定員 80 名）・ショートステイ（定員 34 名）・デイサービス（定員 50 名）・グループホームじこう（定員 18 名）
管理栄養士 1 名・調理員 6 名で 1 日 500 食の調理をしています。

I. <取り組み課題>

長年の課題

「咀嚼や嚥下機能の低下が見られる方へ、見た目も良く柔らかく美味しい食事を提供したい」
⇒きざみ食、ソフト食、流動食を提供。
機能の低下に伴い食事摂取量の低下も見られ、低栄養状態に怠りやすい現状にある。ご利用者に安全で食べやすく、見た目の良い、栄養価のある食事を提供する為に、ソフト食の改善や真空調理を取り入れ試行錯誤してきた。

II. <具体的な取り組み>

【目標】

- [1] 食材の形を残した料理の品数を増やし、食欲アップを目指す。
- [2] 非常食を当施設の厨房で作成する事で、災害時にも食べ慣れた馴染みの料理を提供することが出来る。

【期間】 平成 30 年 5 月～令和 6 年 3 月

【対象者】 特別養護老人ホームご利用者

【方法】

- 高温高圧調理機（達人釜）の導入
- 調理方法の多様化（高温高圧調理、真空調理、クックチル、クックサーブ）

【経過】

- ① 高温高圧調理機（達人釜）の見学、導入
- ② 試作会
- ③ 各部署リーダーへ試食を依頼
- ④ ご利用者へ提供
- 高温高圧調理の調味液の量、温度、時間の調整
- 下処理の方法の見直し（肉・魚は臭みを取る為、加熱し、野菜は煮崩れる為、未加熱の状態で高温高圧調理する）
- 非常食作りに活用
- 作成後、冷蔵庫に保管し、献立に取り入れて提供
⇒新しい非常食の作成（ローリングストック法）

III. <活動の成果と評価>

【高温高圧調理機（達人釜）の導入後】

- ・数種類の料理を多職種で試食し、きざみ食の方に普通食と同じ形態を提供する事が可能となった。
⇒食欲低下の軽減に繋がった。
- ・試作を重ね、品数を増やす事が出来た。
（現在約 20 品）
- ・ご利用者より「この煮豆が好き。」[いつも楽しみにしているよ。] 等、好評の声を頂くことが出来た。
- ・栄養価の流出を防ぎ、食材に対し少量の調味料で食材の旨味を活かす事ができ、誰が作成しても同じ味付けに仕上げる事が出来る様になった。
- ・真空袋の状態でユニットへ送る為、細かい配膳作業がなくなり、時間短縮になった。
- ・長期保存が可能とな為、忙しい時期を外した作業により、業務の波を均一にする事が出来た。

【非常食への展開】

- ・煮豆や煮物等を非常食として活用する事で、非常時にも安心で安全な馴染みの味の食事を提供出来るようになった。
- ・非常食の管理を調理職員で共有出来た。
- ・市販の非常食より食材料費を抑える事が出来た。
継続的に市販の非常食から手作りの非常食に置き換えを行っている。

IV. <今後の課題>

- ・試作会⇒未検討の料理を試作し、品数を増やしていく。（ご飯類やカレー・シチュー、ゼリーなど）
- ・保存方法の改善⇒殺菌値の測定や遮光袋を使用し、常温保存へ移行をしていく。（冷蔵庫内の保管場所が限られている為）

V. <参考資料など>

- ・Panasonic 小型高温高圧調理機
- ・真空調理の基礎知識
- ・達人釜クッキングブックレシピ