

メニューの特徴

メニューは、患者給食の一般食と特別食、介護給食の介護食を基本に、常食、軟菜食、キザミ食、ペースト食、その他に細かく区分している。患者様の状態や個人の嗜好に合わせた給食の提供に努め、選択メニュー、糖尿病などのエネルギーコントロール食、腎臓その他の治療食、嚥下障害者への嚥下食など、個別対応の給食を行っている。

メニューの基本は、35日のサイクル、春夏秋冬の季節メニュー、行事食などとしている。療養病棟や老健施設へ調理師が出向いて、患者様の前で実地調理をしながら食事を提供するケータリング給食も行っている。

食事の単価は、患者給食の一般食と介護食(キザミ食などを含む)が1食448円、特別食(治療食等)が1食501円の提供となっている。

効率化対策

施設の施工計画では、建設工事の投資コストを低減化すること、光熱給水費などのランニングコストを節減すること、業務動線の短縮化による省力化および施設運用の工夫による人員効率化ができることを考えた。

日産5,000食の給食加工を踏まえつつ可能な範囲で各セクションの面積を圧縮し、施設全体の延べ床面積を842m²(250坪)とコンパクトにした。

こうしたことにより、施設建設の初期投資コストを大幅に圧縮し、光熱給水費などのランニングコストを節減し、給食単価への負荷上昇を抑えた。

また各セクションにおいて、食材や器具などの物流動線短縮化、人員稼働の業務動線最短化により、省力化を推進した。さらに事務室や検収室の配置、洗浄保管室やカート洗浄室の室内仕切りをなくすなどの工夫を行い、人員の配置定数を削減した。



加熱調理室

安全衛生管理の重点課題

食材の検収室は、温度・鮮度・形態などのチェックを行い、汚染物質の持込みを防ぐために、開梱して食材別に指定した色分け容器に移し替えて納品している。野菜はカット野菜、魚は骨なし、その他の食材も指示分量に計量した形で納品されることにより、調理残渣・生ごみが出ない。また、食材はその日に使う分を当日朝に納品するため、鮮度の高いものを確保でき、食材庫のスペースを狭小化することができた。

調理工程の管理は特に重要であり、調理メニュー別の作業マニュアルを具備し、作業手順、温度と時間の管理、温度測定記録を徹底している。

調理室内のカバー付き照明器具、仕切り壁上部を斜面構造とした防塵対策、各室に誘虫灯を設置して防虫対策、業務終了時に殺菌灯を点灯するなど安全衛生に配慮している。



下処理室



カバー付き照明