

- HACCP管理で食事を提供することで、安心・安全に加え、栄養管理された食事が適温で提供できる
- 業務分掌を明確にする中で、勤務時間の効率化を向上させ、働き方改革へ繋げる

セントラルキッチン・サテライトキッチンのポイント

現場の負担軽減

- ▶ CK：ニュークックチル方式を導入し、調理業務を主とする中で、勤務時間を固定し効率を上げる
- ▶ SK：盛付・最終加熱を行うことにより、職員の負担軽減を図る

美味しい食事の提供

- ▶ 安全な食事：品質管理（HACCP）の強化
- ▶ 適温提供：再加熱カート・リヒートウォーマーキャビネット導入
- ▶ 栄養管理：管理栄養士献立/栄養管理システム導入

冷凍保存による緊急時の対応

- ▶ 感染症・災害時等調理員が出勤できない場合においても、2日分の食材が冷凍保存してある事で、安定的に食事提供ができる

セントラルキッチン

全施設の調理を行い、冷凍・在庫



冷凍
在庫

施設

盛付・最終加熱を実施



サテライト
キッチン

本中計での実施事項

- CK・SK一体化による管理体制の強化
- 給食ソフト導入によるコスト管理、SK発注業務・事務業務の大幅業務省力化
- 個別ご利用者の情報登録による栄養管理マネジメントの強化
- CK機器運用における製造工程管理・時間工程管理の再整理
- モニタリングシステムの運用における、各種衛生点検記録と帳票の整理・管理
- 多種多様なメニューの構築と標準作業手順書（SOP）の作成（レシピ）
- 各事業所・GH全ての事業所にCKから食事提供の実施

将来像

- 子育て世代が安心して働ける環境設定
- CK/SK 勤務体制・業務内容の平準化
- 工程管理型衛生管理の転換（交差汚染防止）
- 食におけるサービスの質向上と品質管理の徹底（美味しさの追求）
- 幼児期から高齢期のご利用者まで、幅広いメニューの対応

長期的目標として、

在宅向け宅食

他社からの
給食受託

独自メニュー
の開発

▶ 中期計画<3カ年>

目的	最終年度の目標・KPI	アクションプラン		
		2023年度	2024年度	2025年度
セントラルキッチン サテライトキッチン 事業	CKから法人全事業所への食事提供の実施	おさだの・あまだ・ほほえみ 新・GH3棟	既存：GH10棟	
	給食ソフトによるコスト管理 とSK発注業務・事務業務の省力化	給食ソフト運用による コスト管理の実践 分析	法人全事業所 コスト管理の実践 分析	SK事務業務省力化
	法人入所施設における 栄養マネジメントの実施	むとべ翠光園 マネジメント開始 橋 マネジメント開始	法人全体 管理栄養実施 評価 分析	管理栄養における PDCA
	目標・KPI	CKから全事業所へ の食事提供	おさだの・あまだ・ほほえみ 新GH3棟 配食	法人全事業所へ配食

▶ 2023年度計画

目的	2023年度の目標・KPI	アクションプラン					
		第Ⅰ四半期	第Ⅱ四半期	第Ⅲ四半期	第Ⅳ四半期		
セントラルキッチン サテライトキッチン 事業	おさだの・あまだ・ほほえみ ・新GH3棟への食事提供開始		SK化へ向けての改修・新規事業工事	おさだの配食	あまだ配食	ほほえみ配食	新・GH3棟配食
	給食ソフト運用によるコスト管理の実践	給食ソフト運用 コスト管理	分析	給食ソフト運用 コスト管理	分析		
	むとべ翠光園・橋 栄養マネジメント開始	むとべ翠光園・橋 栄養マネジメント開始	評価	CK管理栄養士のサポート開始	PDCA		
	目標・KPI	法人事業所SK推進	むとべ翠光園・橋 栄養マネジメント開始	給食ソフト運用分析	おさだの・あまだ ・ほほえみ 配食開始		新・GH3棟配食開始