







セントラルキッチン食事提供の現状と今後

(サテライトキッチン個別ご利用者食形態の分析と改善)

福知山学園 セントラルキッチン

【セントラルキッチン現状提供食形態について

橘・むとべ・新みわ提供】

主食	ご飯	柔らかご飯（橘向け）	全粥（橘・むとべ・新みわ）
形態の特徴	水分量1バッチにつき1400cc、SKでの盛り付け工程時にくっつかないように工夫（味ご飯は水分量変更）	水分量1バッチにつき1450ccSKでの盛り付け工程時にくっつかないように工夫（味ご飯は水分量変更）	橘1袋 米490g・水2940g むとべ1袋 米320g・水1920g みわ3袋 米540g・水3240g 共通で味ご飯の場合は水分量の変更・具材はブリクサー後・スチコン処理
外観 		 	 
現状使用糊料製剤他	糊料製剤使用	橘乾燥防止シート 糊料製剤使用	真空パック

【セントラルキッチン現状提供食形態について】

副食	常食・形食（魚形食）	ソフト食	軟菜
<p>形態の特徴</p>	<p>人参・玉ねぎ・キャベツ・白菜・茄子・大根・レタス・じゃがいも・胡瓜・ピーマン・南瓜・しいたけ・えのき・三つ葉 発注規格 2mm×30mm 牛肉・豚肉 20mm 鶏肉 100g 30g 10mm</p>	<p>完全調理品使用 ※特に主菜一品ものに使用 スチコンオーブンにて加熱</p>	<p>カット野菜を消化しやすい軟らかさとして10mm～30mm程度 スチコンオーブンの時間設定の調節にて製造</p>
<p>外観</p>  <p>真空パック</p>		 <p>鮭のソフト食 ハンバーグ ミートボール</p>	
	<p>鶏肉→焼き物100g →唐揚げ30g →親子煮10mm</p>	<p>ソフトとして対応できる完調品</p>	<p>野菜ごとにスチコンオーブンの時間設定が必用</p>

【各CKの食形態発注規格品 カット野菜・肉類他 → 刻み対応】

人参	千切（細） 3mm×30mm	炊き込みご飯 添え野菜	玉葱	粗みじん 5mm	炒め物	しいたけ	5mmスライス	汁物
	千切（細） 3mm×30mm	和え物		1/2スライス（厚）1mm	マリネ	えのき	20mmカット	汁物
	千切（細） 3mm×30mm	煮物（南瓜の煮物）	キャベツ	短冊10mm×30mm	サラダ	三つ葉	20mmカット	汁物
	千切（細） 3mm×30mm	あんかけ	白菜	短冊20mm×30mm 短冊10mm×30mm	和え物 炒め物	豚肉	20mm	全食種
	千切（細） 3mm×30mm	ハヤシライス	茄子	乱切10g	炒め物	牛肉	20mm	全食種
	短冊 10mm×30mm	和え物 炒め物	大根	银杏切（薄）2mm	汁物	鶏肉	100g 30g	焼物 唐揚げ
	银杏切（中） 5mm	カレー	レタス	10mm	サラダ		10mm 冷凍ほぐし	親子煮 サラダ
	银杏切（薄） 2mm	汁もの	じゃがいも	角切（中）15mm 乱切（小）20g	汁物 添え野菜	ウィンナー	輪切り3mm	焼物 汁物
	乱切り	人参グラッセ	胡瓜	千切（細）3mm×30mm 輪切り（薄）2mm	和え物 サラダ	ハムベーコン	10mm×10mm	サラダ・汁・炒め物
玉葱	1/4スライス（厚）10mm	カレー	ピーマン	横切5mm 横切2mm 横切1mm	焼きそば・あんかけ南蛮焼パスタ（ナポリ） マリネ	冷凍野菜	ミニブロッコリー 10mm オクラ5mm	冷菜
	1/4スライス（中）5mm	煮物	南瓜	皮付き角切（大）30mm 皮付乱切（小）10mm	煮物 汁物		焼きナス50mm ほうれん草30mm	冷菜
	1/4スライス（薄）3mm	汁物	さつまいも	皮付き乱切	煮物		青梗菜30mm 小松菜30mm インゲン30mm	冷菜

【各SKの食形態の現状 SK化 橘・むとべ・新みわ サーブ おさだの・あまだ・ほほえみ】

橘	常食	軟菜食	粗刻み	超刻み・メインのみ小刻み	ソフト食	ミキサー食	粥	麺刻み	麺ペースト	汁ミキサー (ソフト含)
人数	0	0	1	5・2	6	6	8	10	8	13
むとべ	常食	刻み	小刻み	超刻み	ペースト	ミキサー	麺刻み麺小刻み	麺超刻み	麺ミキサー 麺ペースト	汁(具分け) 汁トロミ
人数	40	4	4	3	2	1	13・4	3	1・2	1・3
新みわ	一口大	刻み	ソフト食	ゆるミキサー ミキサー	粥 スベカーゼ粥	麺刻み	麺ソフト	麺ミキサー 麺ゆるミキ	麺ペースト 汁刻み	汁濃いトロ 汁ゆるトロ 汁ミキサー
	23	22	16	2・10	16・12	22	16	10・2	・22	9・5・9
おさだの	常食	刻み	超刻み あんかけ	ミキサー	ミキサー粥	軟飯 全粥	麺刻み 具のみ刻み	麺・具共に 刻み	汁具刻み	汁ミキサー
	43	23	13	3	3	2・5	2・9	14	10	9
あまだ	ノーマル	刻み 超刻み	ソフト食	ミキサー	上刻み(麺 ノーマル)	麺刻み	汁刻み	汁超刻み		
	43	31・5	1	1	13	18	31	5		
ほほえみ	普通食	粗刻み 一口大	刻み 極刻み	ミキサー	米飯	ご飯やわらかめ	全粥	粥ミキサー		
	26	7	3・1	1	26	3	8	1		

【CKからSKへの食事提供の個別ご利用者食事形態の確認から、今後の改善視点】

○CK管理栄養課・ニチワ電機による各SKの再確認と課題に向けて検討

○ニチワ電機様も交えてSKの課題を、CK管理栄養課・製造部門と課題に向けた検討協議

○課題の抽出と改善に向けた具体的改善策の提示（ニチワとの連携）

○CKでの製造内部における対応用途変更に係る試作、及びSOP（標準作業手順書）・指示書の書式作成。製造工程管理・時間工程管理・衛生管理時間の変更と対応人員の確認。（ニチワとの連携）

○各SK職員へ管理者含め、CK対応・SK対応の具体的対応の確認会の実施（ニチワとの連携）

○運用に向けた、指示書・食数発注書類変更統一書式の徹底

○ご利用者の個別食事提供の在り方検討会を管理栄養課で継続協議 →対応検討していく

○管理栄養課における、CK・SKの一体的連携の構築及び食事提供改善・衛生管理指導の徹底（SKへの京セラソフト・モニタリングシステムの効果測定）

○CK・SK停電時・断水時食材廃棄基準の明確化の周知と代替品（非常食・レトルト食等）使用に関する一定基準の周知徹底