

# 医療法人慈風会 厚地脳神経外科病院

大原 和美 [エレクター株式会社 マーケティング開発部 コンサルタント室]

【要約】 医療・高齢者福祉給食において様々な課題を抱える中、人手不足はより深刻さを増している。その課題解決の手段として、ニュークックチルシステム導入、グループ内給食部門統合(セントラルキッチン化)、外部資源(調理済み食品)の活用、などが注目されている。ニュークックチルシステムは「新築」「中～大規模施設」への導入が大半を占めているが、本例では「既存施設かつ小規模施設」への導入を成功させた事例を紹介する。ニュークックチルシステム導入と並行してセントラルキッチン(=以後「CK」とする)稼働によるグループ内への給食の配送を開始、省力化と給食サービス向上を実現し、人手不足でも対応できるシステムを構築した。

## 1 はじめに

医療法人慈風会は鹿児島県鹿児島市に位置し複数の施設を有している。脳血管疾患専門病院・施設として、疾病の予防・早期発見から急性期・慢性期の治療を経て、社会や家庭への復帰・在宅介護まで一貫した医療サービスを提供されている。

昭和47年に開院した厚地脳神経外科病院(写真1)は、脳神経外科を中心とした63床(HCU17床、一般病床46床)からなる急性期病院で、平均在院日数は約12日となっている。開院以来、40年にわたり鹿児島市域の急性期脳卒中治療を中心とした地域医療に貢献されている。

栄養科では、2015年より凍結含浸食を提供されるなど日々新しいことに取り組まれている。この度は、慢性的な人手不足を背景にニュークックチルシステムを導入された、その取組を紹介する。



[写真1] 施設外観

## 2 施設概要

名称	医療法人慈風会 厚地脳神経外科病院
所在地	鹿児島県鹿児島市東千石町4-13
診療科	脳神経外科、神経内科、リハビリテーション科、放射線科
病床数	63床
関連施設	厚地リハビリテーション病院、厚地記念クリニック・PET画像診断センター、厚地かもいけクリニック、介護老人保健施設 鴨池慈風苑他 介護関連施設、厚地健康増進センター、療育施設、社会福祉法人慈風会 特別養護老人ホームかもいけ

## 3 導入経緯

厚地リハビリテーション病院が移転新築(2017年3月開院)を計画した際、新厨房の運営方法を検討したことをきっかけとして、厚地脳神経外科病院においても、慢性的な人手不足を背景に、働きやすい職場環境づくり、人手不足に対応できる体制を整えることを目的として、2016年春より食事提供システムの検討を開始した。検討の結果、ニュークックチルシステムを導入する方向で厨房を改修することになった。

## 4 導入までの取組



【写真2】  
再加熱カート「エルゴサーブ」

2015年7月より始まった凍結含浸食の提供に伴いクックチルシステムを導入されており新調理システムに対する機器や環境は整っていたので、設備面ではニュークックチルシステム導入に伴う不足機器の抽出および再加熱カートの選定を開始した。

再加熱カートは、実績豊富ということで、熱風式再加熱カート「エルゴサーブ」(写真2)を採用いただいた。

2016年12月より約1か月間、弊社再加熱カートによる再加熱テストを実施した。テストは実際に提供されている料理と各種熱風式対応食器にて行われ、レシピの調整や導入食器の選定を行った。

厨房改修にあたっては、冷蔵庫・ブラストチラーの追加導入、作業区画の見直しを行った。配膳車プールは、空調・電源整備・栄養科事務室との壁の修繕(写真3)など行った。主な購入備品は、ホテルパン・食器・カート用データロガーなどであった。

最も悩んだのは、食器の選択だったという。仕上がりもさることながら、収納場所にも限りがあることから、数量や汎用性の高い形状を考慮しつつ選定された。



【写真3】 配膳車プール(左:旧温冷配膳車設置、右:再加熱カート「エルゴサーブ」設置後)

ニュークックチルシステム移行1か月前の2017年8月より、調理時間、トレイメイク方法、食器などを新システムにあわせて変更し、通常通りの食事提供を行いながらトレーニングを実施した。中には、作業工程、温度管理表フォーマット、盛付方法などが課題として挙がり、修正していった。

2017年9月、トレーニング期間を設けたこともあり混乱なくニュークックチルシステムに移行した。導入後も、使用食材の変更、ストックの管理方法、食べ方のメッセージをつけるなどの改善を重ね、現在に至っている。

## 5 導入効果

衛生・品質面では、再加熱カートの導入により、再加熱終了後から喫食までの保温時間が短縮、適温提供も簡単に行えるようになり、より安全で美味しい食事が提供できるようになった。

運営面では、導入から半年後には、朝食提供時間削減・労働時間の削減・残業時間ゼロとなった(表1)。中でも、朝食提供に関わる作業時間は3時間から大きく削減、作業に余裕を持たせつつ現在は1名・1時間30分にて対応している。

早番	導入前	半年後	CK稼働後
早番	1名・3時間 (5～8時)	2名・各1時間 (朝食担当1名／他作業1名) (7～8時)	1名・1時間30分 (6時30分～8時)
1日の就業時間	50.5時間	50時間 (1%減)	24.5時間 (51%減)
出勤人数(日)	7名	7名	3名 (57%減)
その他	毎日残業発生	残業ゼロ	調理作業なし 30分(1名)残業

[表1] ニュークックチルシステム導入後の人員体制における効果

その他、有給休暇が取得しやすくなったこと、作業の標準化により特別な技術を必要としないシルバー人材をより活用しやすくなったことなどが効果として挙げられ、総じて雇用環境は向上されたとの報告である。

また、CK稼働後は調理作業がなくなり、就業時間は51%、出勤人数は57%削減された。

## 6 法人および関連施設での動き

法人全体における給食業務の更なる効率化を目指して、2018年9月にはCKが稼働した。CKは既存施設を活用し初期投資を大幅に抑制している。現在は、慈風会関連施設への食事提供、および外部への形態食の販売を行っている。

CKは配送も含め土日休みを実現し(表2)、働きやすい職場環境となっている。

	月	火	水	木	金	土	日
配送	火	水・木	×	金・土	日・月	休み	休み
調理	水・木	社食	金・土	日・月	火	休み	休み
凍結	○	○	○	—	—	休み	休み

[表2] CK運営スケジュール

厚地リハビリテーション病院は、開院後クックサーブで対応していたが、CKから食事提供を受けサテライトキッチン(=以後「SK」)となり、開院から約2年後の2018年12月、再加熱カート「エルゴサーブ」およびニュークックチルシステムを導入した。

また、既存施設の「介護老人保健施設 鴨池慈風苑」、旧厚地リハビリテーション病院跡地に設立した社会福祉法人慈風会「特別養護老人ホームかもいけ」の2施設も、2019年4月よりSKとして食事提供を受け、再加熱カート「エルゴサーブ」およびニュークックチルシステムを導入した。

## 7 凍結含浸法による食事提供

脳神経系疾患を対象としているため、食事形態の改良は大きな課題であった。摂食障害のある方の食形態を広げ、食事を美味しく、より楽しんでいただきたいと考え、凍結含浸食(写真4)の導入を決意された。2014年7月より勉強会を開始、厨房改修やクックチルシステム導入を経て、2015年7月より提供開始された。



【写真4】 凍結含浸法(左:おせち、右:炊き合わせ)

患者様やご家族、医師・スタッフにも好評で、この取り組みによって調理スタッフのモチベーションも高まったが、様々な苦労があつたのである。

以前は、凍結含浸食に精通したスタッフが在籍する厚地脳神経外科病院のみで提供していたが、調理をCKへ移管したことで、関連施設すべてに提供できるようになった。

## 8 まとめ

ニュークックチルシステム導入、およびCKによる運用を通じて、効率的かつ安心安全な食事提供をベースとして実現させることで、凍結含浸食を含めた個々の状態に合わせた食事提供、行事食(写真5)など、より一層の食事の充実に取り組むことができるようになった。

SKでは、施設ごとに多少運営にばらつきがあるので、各施設ともに更なる作業効率の向上を目指し、清掃などの衛生管理にかけられる時間を増やしていきたいと考えられている。

CKは、食数(=売上)増加を目標とし、献立改良などに取り組んでいきたいとのことである。



【写真5】 行事食(即位礼正殿の儀の行われる日)