

特集 医療・介護における

セントラルキッチン活用の現状と今後の展開

医療・介護の現場では、調理スタッフの確保や業務の効率化が大きな課題となっています。そんな中、注目を集めているのが“セントラルキッチン”の活用です。施設の外で調理を行い、各現場では温めたり盛りつけたりするだけ。そんな仕組みが、現場の負担を軽くし、食事の質も安定させる手助けになっています。

すでに導入している施設では、「人手不足が和らいだ」「食事提供がスムーズになった」といった声も。一方で、「導入コストは?」「栄養管理はどうする?」といった不安も少なくありません。

本特集では、実際の取り組み事例を交えながら、セントラルキッチンの“いま”と“これから”を分かりやすくご紹介します。

CONTENTS

解説

人口減少や災害時を支える 地域での食事の拠点化をめざす

一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 代表理事
セントラルキッチンかすがい 常務理事 三田明外氏

座談会

少子高齢化の影響を見据えてセントラルキッチンで業務改革

特定医療法人研精会 × 株式会社天柳

石坂真一郎氏
特定医療法人研精会
理事長

渡辺智和氏
特定医療法人研精会
介護保険適用有料老人ホーム
デンマークINN小田原
執行役員/施設長

渡辺英一氏
特定医療法人研精会
法人本部 栄養本部長

菅野恵美子氏
株式会社天柳
取締役業務部長

事例

病院移転を契機に厨房の改革を実施 効率的な調理で質の高い給食の維持を図る

医療法人慈風会 厚地脳神経外科病院 栄養科 管理栄養士 鍋嶋和子氏



心を込めて丁寧に手仕事で仕込みを進めるスタッフ

震災を機にその重要性が理解されつつあるなかで、近年の物価高騰の影響でセントラルキッチンの断念・中止をする事業者が出てきているという。

「災害時のこともそうですが、少子高齢化での人手不足を見越して導入を検討する事業者は増えてきたのですが、建築費や設備費の高騰で計画が止まってしまったり、断念するところが多々出てきました。効率化、合理化を狙って進めたのに、立ち上げや運営にかかる費用が物価の高騰で当初の予定よりも大幅にかかるようになって

り、進められなかったのでしょうか」

こうした問題に対しても、病院や介護・障害施設が共同で導入したり、施設の閉鎖で使用しなくなった設備を再利用するなどで、建築費や運営費の削減の方法も模索中だ。

「場所があつて、共同で導入を検討していても、自治体や行政の助成金の問題など制度の面で導入が難航する例も聞いています。こうした部分も理解を得ながら円滑に進められる方法をつくっていかねなければなりません」

人も持たない人も共に働くことを実践し、広げていこう」を合言葉に2009年に開設した「就労継続支援事業所」の給食工場であり、従業員の全体の三分の二が障害者となっている。セントラルキッチンの業務は調理工程の反復作業も多くあり、障害者の特性を活かして活躍することができる。

「障害者と一括りに言ってもその特性や程度は人それぞれです。セントラルキッチン業務において、0・01グラムの誤差も許せない人もいれば、なかなか定型業務につくのが難しい人もいます。職務遂行能力は一つの物差しだけで測ってはいけませんし、障害があるなしでなく、一人の労働者として対等に向き合いたいと思って

います」

同セントラルキッチンは、補助金に頼らず全収入の85%以上を食事の売上げが占めており自立した経営と、一般企業に劣らない競争力を持った事業として、さらなる障害者雇用の拡大と社会貢献をめざしている。

三田代表理事は自身の病院勤務での経験を踏まえて、セントラルキッチンの意義の発信や現状の課題への打開策、障害者活躍という新たな可能性を今後も模索していくだろう。

一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会
〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目12-3
西新橋TMビル8階(株式会社生活デザイン研究所 内)
TEL. 03-6273-3815 FAX. 03-6273-3816

解説

人口減少や災害時を支える 地域での食事の拠点化をめざす

一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会

代表理事
三田明外氏



セントラルキッチンかすがい

東日本大震災で見えた
食事提供を確保する重要性

近年、急激な少子高齢化で多くの病院・施設での経営収益が悪化しており、そこでの食事サービスに関連する収入減少やコストの低減が問題となっている。

人手や収入が減少するなかで、コストの削減や業務の効率化が強く求められる一方で、「栄養管理実施加算」や「栄養サポートチーム加算」の導入により、臨床栄養管

理の充実・強化が求められており、病院や施設の食事サービスの現場は非常に厳しい状況にある。こうした状況を変える一助として、複数の医療・介護・福祉施設の食事を集中的に調理し配送するセントラルキッチンへの注目も高まり、全国各地で計画や建設が進められている。

「当協会は、2011年の東日本大震災をきっかけに2012年1月に結成しました。協会の立ち上げ前の段階だとセントラルキッチン自体の数も少なかったのですが、図らずも震災でその必要性や有効性を示すことができました。東日本大震災では、セントラルキッチンでつくられた食事で3日間の作り置きがあったことで食事を欠くことなく提供ができ、調理済みのクックチルの食事なので調理工程の削減や、災害で場所や設備が不安定なかでも安全に食事の準備ができるなど、災害に強いものであることが実証できました」と、同協会の三田明外代表理事は

話す。

こうしたきっかけを経て、セントラルキッチンの意義を広めていくべく、宮城県や広島県の事業者が中心となって同協会が立ち上がった。

医療・介護・福祉施設にかかわるセントラルキッチンの情報・技術の調査、研究、啓発活動を通じて、経営改善ならびに品質サービスの向上、食品衛生の確保、新調理システムの有効活用、災害時の食事提供体制の協力を呼びかけ、設備の省エネ化などへの貢献を図ることを目的として掲げ、医療・介護・福祉事業の食事の提供にかかわる個人や企業、学識経験者などが会員として集まっている。

また、同協会では、緊急時相互支援コンソーシアム「FCPネットワーククラブ」も創設し、ノロウイルスをはじめとする食中毒や、地震や豪雨などの大規模災害時にも被災地への支援要請を行う連絡体制

