

5-7

演題	ニュークックチルへの道
副題	～新たな食事提供方法への挑戦～

食事
ユニット

法人名	社会福祉法人 横浜社会福祉協会
施設名	特別養護老人ホーム みなもの桜

発表者名 (職種)	小原 照代 栄養士
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	

都道府県	神奈川県
住所	横浜市南区中村町 4-274-8
TEL	045-315-5915
FAX	045-315-5935
メールアドレス	minamo@yoko-fukushi.or.jp
URL	

今回の発表施設 またはサービスの 概要	令和4年4月に開所したユニット型特別養護老人ホーム。敷地面積が狭いことから6階建ての5フロアに2ユニットずつある都市型施設。特養入所は90名、短期入所は10名定員。職員72名で次世代介護に取り組み中。
---------------------------	--

研究の目的、PRポイント

ニュークックチルでの食事提供は、物価の高騰からも今後主流となっていくだろうと推察できる。当施設では開所時の導入となったが、既存の厨房がある施設でも導入しやすいことから委託会社変更時に、選択肢の一つとして道が開かれた。ただし、施設栄養士の大幅な業務変更が必要になり食事提供に関して益々他職種の理解と協力が必要となる。

取り組んだ課題

みなもの桜の新規開所にあたり、近年施設の財政的負担となっている給食委託について、食事の提供方法として新たな方法を模索する中でニュークックチルという食事の提供形態にたどり着いた。まだまだニュークックチルの形態を導入している施設は少なく、また厨房を使わずユニットで完結する食事提供は実例も少なかったため、どんな食材提供者があるのか、どのような機材が必要なのか、どのような食器が必要なのか、作業をする人員や時間など検討した。

具体的な取り組み

ニュークックチルを導入するにあたりどのような方法が最もユニット完結に適しているのかを考え、必要な機器・物品を検討し選定した。また盛り付けから温め、片付けまで行う介護職員の不安を取り除くべくマニュアルの整備と調理実習を行った。概ね順調に進んできたが、半年後介護職員の負担となっている点、改善点を洗い出すためにアンケートを実施し、食事に対しての認識を確認した。

活動の成果と評価

現在の食事提供は食事時間帯別に介護職員と盛り付けパートにより行っている。1回約100人分の盛り付けは2名で行い最少人員で行えている。また大きなイベント食である敬老特別食、正月献立もあったが、無事提供できている。利用者からの感想も概ね良好であった。

今後の課題

食事をより美しく盛り付けること、衛生知識の向上と、準備を行うキッチンの清潔保持や盛り付けと食事提供のタイムラグを短くしていくことなどが課題となっている。また、今後は給食委託で苦戦している他の施設でも負担を少なく導入出来るように、経験を活かしたマニュアル整備を法人内栄養士で協働して行っていく。