

## 事例研究

### 5

## 特養100床！フルチルトでの食事提供に挑戦！

### ～厨房職員ゼロでの軌跡～

#### 法人名・事業所名

社会福祉福祉法人 貞徳会  
特別養護老人ホーム ガーデンハウス今伊勢

#### 職種／発表者

管理栄養士／櫻間めぐみ

#### ■取り組んだ課題

- ・厨房を持たない、食事はフルチルトで完結する特養を2023年に開設

#### ■具体的な取り組み

- ・今回採用したクックデリ(完全調理済み冷凍食品)とは何か
- ・具体的にどのように食事を提供しているか
- ・導入してよかったこと
  - ①誰にでも簡単に調理ができる ②味つけがしっかりしていて安定している
  - ③冷凍だから賞味期限が長い
- ・困ったこと
  - ①一口大、刻み食への加工が難しい ②ユニット調理なため早く作りすぎてしまう
  - ③全て冷凍だから生野菜が提供されない
- ・合わせて困ったことに対し、実際に行った対処法の紹介
- ・行事食への活用
- ・ふつうの施設では起こらない、こんな事件ありました

#### ■活動の成果と評価

- ・クックデリ導入でユニット内での食事提供が可能だと分かった
- ・生野菜が提供されないことで、管理栄養士もご利用者様と一緒に野菜を栽培し、栄養管理以外の部分でも関わることができた
- ・クックデリの余剰分をうまく活用することで行事食も提供できた
- ・施設内に必ず3日分の食事が確保され、かつユニット職員が作り慣れていることから、非常時の食事の不安が少し解消された

#### ■今後の課題

- ・一口大や刻みへの加工については、もう少し統一が図れるよう指導が必要
- ・使い方次第でクックデリは無量大。もっとうまく活用し、ご利用者様の食事の楽しみを増やしたい



# 特養100床！ フルチルトでの食事提供に挑戦！

～厨房職員ゼロでの軌跡～

社会福祉法人貞徳会 特別養護老人ホーム  
ガーデンハウス今伊勢 櫻間 めぐみ

# 取り組んだ課題

---

厨房を持たない、食事はフルチルトで完結  
する特養を2023年に開設

# 具体的な取り組み

---

- どのように食事を提供しているか
- 今回採用したクックデリとは
- 導入してよかったこと①～③
- 導入して困ったこと①～③
- 行事食への活用
- こんな事件がありました...

# どのように食事を提供しているか

---

- 食事はフルチルトで毎日施設に配送される  
→ 当施設では **クックデリ(株)** を採用
- 各ユニットのキッチンで解凍・加工・盛付け・配膳を実施
- 介護士もしくは介護補助が食事を準備

# クックデリとは... 「完全調理済み冷凍食品」

## 完全調理済み冷凍食品とは？

→そのまま食べられる状態に調理した食材をすぐに冷凍  
**解凍して盛り付けるだけ**で食べられるように加工した食品



**解凍**



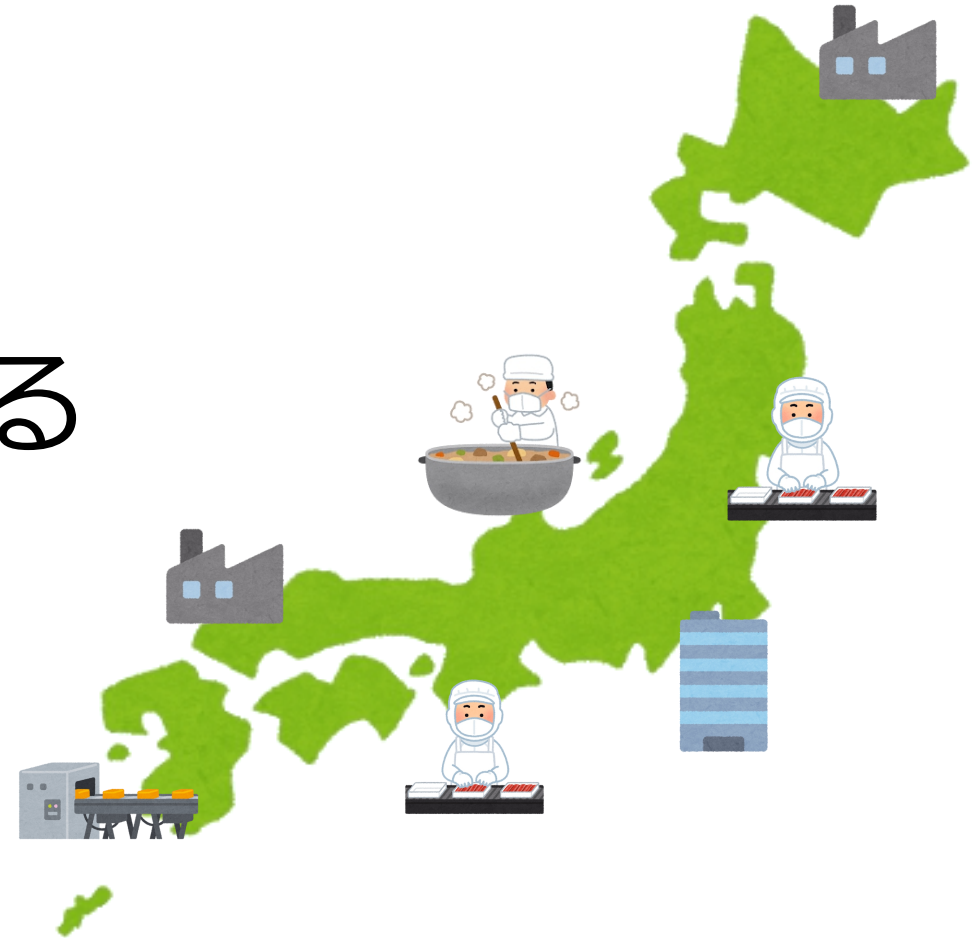
**容器に移す**



**盛り付け、配膳**

# クックデリを採用した理由

- ① 献立の種類が豊富
- ② 製造が分散されている



# 導入してよかったこと

---

- ①調理がカンタン！誰にでもできる
- ②味付けがしっかりしている
- ③冷凍だから消費期限が長い

# ①調理がカンタン！誰にでもできる

スチーマー...コンビニのホットスナックのものと同じもの



**注目!**

スチーマーのメリット

- ①お湯を沸かさなくていいので、やけどの心配が少ない!
- ②温めてるときに人がいなくても大丈夫!



## ②味付けがしっかりしている



この内容で1日分なんと...**塩分6g以下!**

利用者様からも美味しいと好評です!



### ③冷凍だから消費期限が長い！



冷凍なので**半年以上持つ！**



もし在庫が余っても、  
有事で使用するなど活用可能

災害時にも非常食  
として使えます。



# ここが大変でした...

- ①一口大や刻み食の加工が難しい
- ②早く作りすぎて冷めてしまう
- ③生野菜が提供されない



# ①一口大や刻み食の加工が難しい



- ・クックデリは一口大や刻みに対応していないので  
スタッフで加工する必要がある
- ・調理する人の主観で大きさが決まってしまう
- ・経験がないスタッフが多いので、**一口大や刻みの  
必要性が理解されにくい**



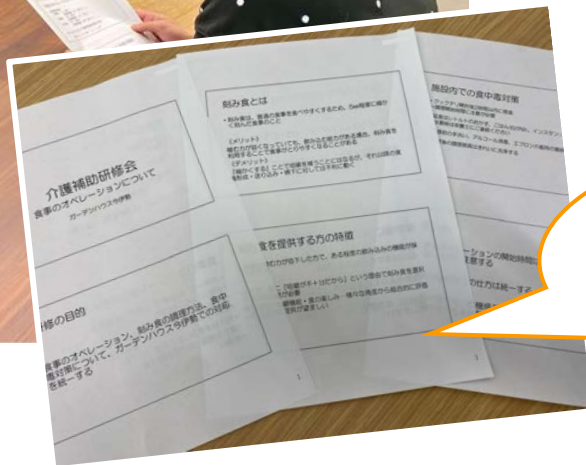
**基準を伝えても、理解してもらうのが難しい**

# そこで…

## 理解してもらうために、研修を行いました



スタッフ皆様、真剣に取り組んでくれました



資料も作成しました！

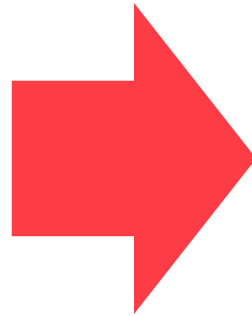


## ②早く作りすぎて冷めてしまう

Before



2ブロック分を1つのユニットキッチンで調理  
「汁が冷めてる」、「ごはんがカピカピ」  
苦情の声が...



After



ユニットごとで作るように  
↓  
利用者様からのクレームが激減！！

### ③生野菜が提供されない



## アグリ座ガーデン

春...じゃが芋、人参、小かぶ

夏...きゅうり、しそ、なす、  
トマト

秋...さつまいも、玉ねぎ

冬...大根、いちご



たくさん  
採れました！



なすが  
採れたよ



# 採れた野菜は調理して付け合わせに！



こふき芋

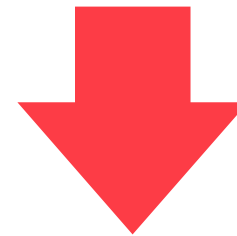


なすの煮びたし

# 行事食への活用 夏祭り



クックデリはどうしても余りが発生するため、**冷凍庫には在庫...**



冷凍うどんがたくさん余っている...  
どうにか活用したい！

そうだ！！

**焼うどん**にしよう！



とっても  
美味しいね！

たこ焼きも  
作りました



# こんな事件がありました...

①お正月に**荷物が来ない!**

→朝食は間に合わず、別のものに...



②冷凍庫が**開けっ放し!**

→施設内の在庫をかき集めました...



# フルチルトで食事提供し感じたこと

---

- ①ユニット内での食事提供が可能だとわかった  
ただし、食事に携わるすべてのスタッフの協力が必須
- ②管理栄養士も栄養管理以外の部分でもご利用者様と関わる  
ことができる
- ③余剰分をうまく活用することで行事食も提供できた
- ④施設内に3日分の食事が確保され、非常時の不安が少し  
解消された

# 今後の課題

---

- ・ 一口大や刻みへの加工については、もう少し統一が図れるよう指導が必要
- ・ 使い方次第でクックデリは無限大  
もっとうまく活用し、ご利用者様の食事の楽しみを増やしたい

**ご清聴ありがとうございました**