

(寄稿)

NOMURA

## セントラルキッチン導入による効果と課題

365日24時間稼働する医療機関や介護施設の運営を支える大きな機能の一つとして病院給食がある。患者や利用者にとっても、食事は入院生活の質を支える重要な要素の一つでもあり、さらに治療食など患者を医療面で支える機能まで持ち、オフィスなどヘデリバリーする給食と比べて、その性質は大きく異なる。

ところが、人手不足が深刻化する中、さらに働き方改革が拍車をかける格好となり、外部委託業者から値上げや撤退の相談を持ちかけられているケースも増えてきているという。このような背景の中、セントラルキッチン事業者の増加や、病院から給食部門を独立する動きが顕在化している。

セントラルキッチン化のメリットは、単に集約により人手不足を解消する効果だけではない。調理機器や加熱機能付きカートなど最新の調理技術や、半製品の積極的な活用などにより、給食業務を平準化することができるという。それにより、交代制などのシフト時間の軽減化や残業時間の短縮化が実現する。また、クックチル方式などの採用による衛生管理面でのメリットも忘れてはならない。

もちろん、従来の方式からの転換により調理方法も変わり、従業員への一時的な負担は避けられないが、人材の集約化により「ゆとり」を生んでいる点は、無視できない。さらに調理師・栄養士を育成する学校も、セントラルキッチンでの調理に注目している。新たな世代の調理師・栄養士も輩出されれば、この新しい技術は、ごく一般的な技術へと変革していくのではないだろうか。

本稿は、医療機関での関心が高いセントラルキッチンを取り上げ、一般社団法人みやぎ保健企画 セントラルキッチン事業部 統括責任者 松本まりこ氏に寄稿いただいた。松本氏は、2003年の稼働開始前の計画段階からその立ち上げに尽力された先駆者の一人であり、今日まで、あらゆる配食先へ対応すべく、その運営方法を進化させている。現在では、日曜日はセンターを休みとし、週6日の稼働で、医療機関や介護施設の給食を支えている。

本稿では、セントラルキッチンシステムの流れやクックチルを基本とした調理技術とその特性やセントラルキッチン施設数の推移や経営的な効果を解説するとともに、食事の提供先の特性や規模に応じた配食事例を写真を交えながら分かりやすく解説いただいた。

人手不足や働き方改革が進められる中、有効な施策に悩む医療機関も多いと推察される。また、地域医療連携推進法人などにとっても、検討しやすい有効な共同事業ではないだろうか。

(市川)

2019年9月17日

Healthcare note

(No. 19-09)

寄稿者名：  
一般社団法人みやぎ保健企画  
セントラルキッチン事業部  
統括責任者  
松本 まりこ

編集主幹：  
野村ヘルスケア・  
サポート&アドバイザー  
市川 剛志

野村證券株式会社  
金融公共公益法人部