

給食直営化で見えてきた様々な年代との協働効果

栄養管理科

○小畑香菜子 川尻英理 佐々木君枝

【目的】

現代社会において人材確保は極めて難しい課題であり、給食業務において例外ではない。当院では、2024年4月より人材の確保・作業の効率化と省人化を目指しニュークックチルシステムを導入した。また、食材の質の向上、患者のニーズへの柔軟な対応、コストの見える化・削減などを目的に給食の直営化を行った。その中でも、朝倉市の働く世代の人口減少等により、人材確保の厳しさに直面している。このような状況下で、栄養管理科では高齢者の採用や時短パートの採用を積極的に行い、栄養管理科の65歳以上の割合は現在17%を占めている。少人数での業務や様々な年代と協働する中で、正確性・安全性を確保しつつ、限られた勤務時間内に業務を組み込む難しさが課題として見えてきた。今回、私共は主食に関わる業務について様々な年代との協働効果の検討を行ったので報告する。

【方法】

2024年7月16日から翌年5月31日にかけて、管理栄養士、盛り付けパート、調理師が実施する主食の炊飯・盛り付け方法を変更し、作業効率の変化と主食の品質の安定化について比較検討した。

【結果】

ごはんの炊き方を釜からスチームコンベクションオープンへ変更し、ごはんと軟飯、粥の炊飯を平行して行えるようになり、作業時間が短縮された。ニュークックチルでは冷却したごはん(チルドごはん)を盛り付ける必要がある。しかし、冷却によりごはんが乾燥するため、盛り付け時に加水する必要があった。加水作業に時間を要することや、水分のムラによるごはんのべちゃ付きが問題となった。そこで水溶性食物繊維を添加して炊飯することで、冷却後も水分が保持され、それらの問題が解消した。また、主食の盛り付けにおいて、人による作業時間の差が課題となっていた。チルド米を改善し、シャリ盛り機を導入したことで、年齢や技術に関わらず、ごはんの盛り付けが均一になり、作業時間の見通しがつき、正確な重さで盛り付けることが可能となった。現在、70歳代を含む65歳以上のパートの者も、作業内容に大きな差は無く、主食の盛り付け業務に従事することが可能となっている。

【考察】

作業内容を見直し、工夫を重ねることで、様々な年代と協働しながら、品質の改善と安定化、作業の標準化の実現を可能とした。今後の課題として、無資格者かつ高齢者との協働のために、機械化を進めるなど、誰でも安全で安心できる仕組み作りが必要と考える。