

粥ペースト調製方法の見直しについて

医療法人松和会 門司松ヶ江病院 栄養課長 犬塚 昭代

医療法人松和会としての病院（病棟、精神科デイケア、認知症デイケア）・介護老人保健施設と、社会福祉法人としての特別養護老人ホームに、同じ厨房から食事を提供する全国でも例をみないシステムで食事を提供しつづけて9年目になります。限られた時間内で効率よく大量調理ができる厨房機器を使用し、1日1200食を、安全・快適・経済的なオール電化厨房で、安全で安心な美味しい食事を提供できるように栄養課では日々取り組んでいます。

そんななか、
アクシデント勃発…！

現在、門司松ヶ江病院の厨房では1回の食事に約400食を提供していますが、そのうちきざみ食が116食（29%）、ペースト食が48食（12%）を占めています。全体の約40%は、形態調製が必要ということになり、効率良く作業する上で調理機器のフードカッターが重宝しています。そんななか、厨房で使用しているフードカッター3台が一気に故障してしまい、手作業での形態調製を余儀なくされました。

機器があれば10分で終わる千切りキャベツの形態調製も、人の手

によって包丁できざみ、すり鉢・すりこぎ棒でペースト状にするには30分以上の時間を要します。フードカッターが使用できないことで一番苦悩したのが粥ペーストの調製です。適度な粘度となめらかな仕上がりにするには入念な作業を要しました。フードカッターにこれまで一番負荷をかけていたのも粥ペーストであることがわかりました。

従来の粥ペーストは米1kgに対して水分量4・6ℓで炊いた粥を粒がないなめらかな状態になるまでフードカッターにかける方法で調製していました。1回の稼働時間は1分30秒〜2分間で、平均20分間フードカッターをまわし続けることとなります。標準的な粥よ

り水分量が少ないため、粘度が高いこと、完全に粒がない状態にするため、機器の稼働時間が長くなることで機器への負荷を大きくしていました。2つの負荷の条件に着目し、次の見直しを行いました。

ポイント①

粘度が増さない条件をつくる

粘度を増やさないためには、米・デンプンをβ化（粘りが弱い状態）させようと考え試しました。結果仕上がりに後に粒が残りにくく、毎回同じ固さ・粘度のものが作れないという欠点があり、簡易性にも欠けていました。



節ご膳の常食

仕上りをなめらかに、
かつ誰が調製しても同じものに
できるように…

ポイント②

粥の固さを変える

従来の粥ペーストの粥よりも水分量を5割増やして、調製を行ったところ、1回につき20秒でほぼなめらかな粥ペーストを調製することができました。

1回分の粥ペーストをかける所要時間は平均5分間で、従来法と比べても1/4の時間短縮となりました。

また、粘度も従来法のものよりも高くないため、機器への負荷が少なく、誰が調製しても同じものができるといふ簡易性に加え、洗浄作業が容易にできるといふ利点があり、この方法が最適であると判断しました。

しかし、ここで問題となるのは、粥ペーストの喫食者に適した形態であるのか、ということですが。従来のものは粒がない糊状のものだったため、従来法と見直した粥ペーストで喫食・嗜好のアンケートを行い、粥ペースト喫食者

32名中、10名の方が従来法の粥ペーストが喫食に適しているということがわかりました。このことから、2種類の粥ペーストを提供することが望ましいということになり、新たな課題が生まれました。

効率よく作業を行えるように…

ポイント③ (現在行っている方法)

蒸し作業をなくす

粥ペースト調製方法の見直しにあたって、厨房内の調理機器を有効活用したいという思いから、コンビオーブンを粥ペーストに活用することにしました。

従来法では毎食担当者が粥ペーストの調製・配膳を行っていましたが、2回分冷凍保管し、すでに出来上がった粥ペーストを蒸し調理で、調製時間をなくし、次回分の粥ペーストの調製をする、という方法で取り組みました。

しかし、すでに出来上がっているものを蒸すだけで、形態調製も以前より時間はかからないはずでしたが、蒸す作業に時間をとられてしまい、配膳行程が手間取りま

した。そこで、蒸し作業をなくし、従来法と同じように毎食調製を行うようにしました。ただし、昼食担当調理員は翌日の朝食分も調製することとし、翌日の朝食担当調理員が蒸し作業のみで配膳できるようにしました。そうすることによって、各粥ペースト担当者が本来の業務を確実に行うことができ、さらに夕食担当調理員に関しては、15分間の追加業務が行える時間が生じています。

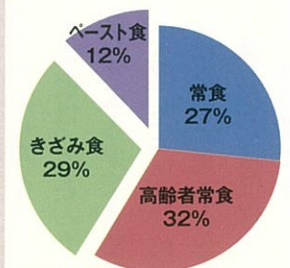
サービスの充実化へ…

ステップアップ

粥ペーストの調製方法を見直すことで、「これが限界」ではなく、「どう動いたらできるのか」ということを調理従事者の皆が、考えることのできる機会にもつながりました。

追加業務が行える15分間を利用して、日々の食事を更に満足していただけるよう、手作りをモットーとした栄養課の理念を再認識することができ今回の見直しは有意義なアクシデントとなりました。

現状の食数配分



手作業で行った内容と関わった人数及び形態調製対応の工夫

- ・鶏のてりやき (スライス肉)
きざみ食：包丁できざむ(3人)
ペースト食：包丁できざんだ後、出汁を入れ、すり鉢にすりこぎ棒でペースト状にする(3人)
- ・紅白なます
きざみ食：下処理で小さくきざむ
ペースト食：ペースト食のみ煮物にて提供
- ・ハヤシライス
高齢者食：牛肉をミンチ肉とし、具材調整する
- ・すまし汁
粗汁・汁物とろみ付：味付けを味噌味に変更
- ・おやつ (カステラ)
ペースト：牛乳に浸してやわらかくしてつぶす



節分ご膳のペースト食