

研究区分	教員特別研究推進 地域振興
------	---------------

研究テーマ	スチームコンベクションオープンを用いた粥のクックチル提供の検討と調理・生産現場における効果的な活用に関する研究				
研究組織	代表者	所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	大槻 尚子
	研究分担者	所属・職名	食品栄養科学部・教授	氏名	市川 陽子
		所属・職名		氏名	
		所属・職名		氏名	
	発表者	所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	大槻 尚子

講演題目	静岡県内の特定給食施設における「調理システム」と「炊飯業務」に関する実態調査
研究の目的、成果及び今後の展望	<p>医療施設、高齢者施設では食事を介した適切な栄養管理を行う必要があり、利用者の身体状況、栄養状態、嚥下・摂食能力、消化吸収能力に配慮した食事が提供されている。また、食事の生産・提供の現場における人手不足は深刻であり、この課題に対応可能な生産・提供システムの検討が求められる。加熱調理後、急速冷却または急速冷凍、保存、再加熱により提供されるクックチル等の新調理システムは計画的な生産による作業の平準化により、現場の労働力の軽減に効果的とされ、導入する施設も増えている。我々はこれまでに多機能調理機器であるスチームコンベクションオープン（以下、スチコン）を用いた米飯のクックチル提供について、再加熱後の米飯の品質が炊飯直後と変わらないことを明らかにした。</p> <p>日本人の主食でもある米飯は、医療施設、高齢者施設等多くの特定給食施設で提供されており、米飯の生産管理を適切にマネジメントすることは重要である。しかしながら、特定給食施設における調理システムと炊飯業務の実態についての報告はほとんどない。そこで、本研究では特定給食施設の実態に適した炊飯方法の検討を行うことを目的に、静岡県内の250の特定給食施設（医療施設、高齢者福祉施設、介護保険施設、保育所・認定こども園）を対象に、調理システムと炊飯業務の実態に関する自記式質問紙調査を行った。</p> <p>調査の結果、130施設から回答を得た（回収率:52%）。飯類の調理に用いられていた調理システムは、クックサーブシステムが97%以上であった。また、米飯（100%）、軟飯（59%）、粥（78%）いずれの食形態についても自施設における調理、提供が行われていた。スチコンの保有率は89%と高く、ブラストチラー等の急速冷却用機器は40%の施設が保有していた。「スチコンを用いた炊飯方法を知っている」と回答した施設は全体の85%であったが、実際にスチコンでの炊飯経験がある施設はスチコンを保有している施設の35%であった。炊飯に関する課題についての自由記述欄には、「粥の水加減が難しい」、「粥はできあがりの標準化が難しい」、「スチコンを用いて短時間で粥を炊く方法を知りたい」など、粥に関する課題が多く示された。</p> <p>本調査により、白飯や全粥の提供が多くの施設で行われ、食形態ごとに調理されていることが明らかとなった。また、スチコンの保有率が高いことが示され、スチコンを活用した炊飯や提供が、米飯の生産管理の効率化や作業の標準化に寄与する可能性が示唆された。一方で、粥調理には課題が多く、標準的な品質の粥の調製法に関するさらなる検討の必要性が示された。</p>