

No.7 調理部門の未来を見据えた実践

社会福祉法人チハヤ会 障害者支援施設はーとふるチハヤ 高草木 優

1 はじめに

障害者支援施設はーとふるチハヤは男性 32 名（平均年齢 50.0 歳）、女性 18 名（平均年齢 51.8 歳）の計 50 名の利用者（以下メンバーと呼ぶ）が暮らす入所施設である。

障害程度区分は 6 が 28 名、5 が 18 名、4 が 4 名であり、大半のメンバーが幼少期から長年利用している。長年同じような食事内容で過ごしてきたがメンバーの高齢化が始まり、「事故の防止ができる、安心でおいしい食事の提供」をすすめていきたいとの思いから今回のテーマ選定に至った。

施設の調理は直営であり、管理栄養士 1 名（令和 2 年 7 月～入職）・栄養士 1 名・調理員 5 名（常勤 4 名・非常勤 1 名）で構成されている。

また人員不足や離職率の高さが懸念されているこの業界で職員に長く勤めていただく、働きやすい環境を作っていくことが急務であった。

2 食事内容の変更

◎食形態の変更

令和 2 年 7 月までは食事形態が常食・刻み食・超刻み食・ペースト食（既製品使用）のみの展開であった。そこに一口大を新たに加え、今までペースト食は既製品のみの展開であったがミキサーを使用して手作りのペースト食を導入するようにした。

★課題と実践と成果

〈課題〉今まで調理員にペースト食を作ったことのない人員がおり、技術面で難しかった。朝の調理は早番 1 人体制で回していたため時間的余裕がなかった。

〈実践〉今まで他施設などでペースト食作成に携わっていた者を中心に指導や技術の伝達を行った。業務内容の大幅な見直しを行い、早番を 2 人体制に変更した。日曜・祝日は献立を簡単なものにし早番 1 人体制で継続している。

〈成果〉味のバリエーションが増えた。食べられるもの種類が増え QOL の向上につながった。既製品を使うより食材費が安くコストダウンすることができた。早番二人体制にすることで昼食のバリエーションを増やすことができるなどメリットが多かった。メリットに関しては後述する。

◎食器の変更

令和 2 年 7 月まではお茶のコップが持ち手のなく内容量の少ないもの（100ml 程度）であった。また食器も毎昼食・夕食 3 食皿の固定であり味気のない感じがあった。食具も箸・スプーンがこだわりの強いメンバーがいたため何種類もあり、複雑なものになっていた。

★課題と実践と成果

〈課題〉新しいものの購入にも費用がかかる。3 食皿以外の選択肢もあるがオペレーシ

ョンに慣れていない（3食皿以外は誕生日会など行事でしか使わなかった）。食具が変わると混乱するメンバーもいるかもしれないという不安がある。

〈実践〉コップ・箸・スプーンは経年劣化もあったため数社で比較・相見積もりをして取っ手付きのもの（内容量 200ml 程度）を購入した。個人で使用していた箸やスプーン（キャラクターもの等）もこれを機に同じもので統一させていただいた。昼食の献立バリエーションを増やし、できるだけ昼食に関しては3食皿を使わずに盛り付けをするようにした。

〈成果〉食器や食具を変更したことで混乱するメンバーもいるかもしれない懸念があったが、実施はそこまで混乱するメンバーさんはおらず順応することができていたように思う。「こだわりが強い」と思っていたメンバーも順応することができ、職員が驚いた一面もあった。調理オペレーションに関しては早番を2人体制にしたことが活き、昼食にかけられる時間が増えたことで様々な料理を提供することができた。



三色皿使用



個別に盛りつけ



旧コップ（左）と新コップ（右）

◎献立内容の変更

コロナ禍になり今までのように外食やイベントができなくなった。そこで毎食の食事で楽しみを持ってもらえるように様々な新メニューを取り入れていった。

★課題と実践と成果

〈課題〉調理員が今まで既製品のものに慣れていたことがあること、オペレーション的に複雑な工程をとることが難しかったことがあった。メンバーが新しいものを受け入れられない可能性があった。

〈実践〉前述したが一番活動的に動きエネルギーを消費する昼食に様々な献立を取り入れた。早番を2人にしたこと天ぷら盛り合わせや手作りハンバーグなどを昼食に取り入れた。その他にもタコライスやピラフ、焼きまんじゅう、いなりずしなどの多少手間のかかるもの、食べ慣れない・あるいは食べ慣れているが給食ではなかなか提供する機会のなかったものを提供した。

〈成果〉調理現場に関してはしばらくの間慣れないオペレーションでの混乱があったが、管理栄養士を中心に新オペレーションに慣れていき数カ月もすると各自がどのように動いていくかを考えていくことができた。メンバーも新しい食事内容で混乱することはなく、むしろ食事が待ち遠しくなるメンバーも出てきた。

献立一例写真



3 行事食や新規イベントの増加

コロナ禍で外出ができなくなったことでメンバーのストレスも溜まっていくことが想像できた。そのため行事の際（ハロウィン・クリスマス・正月など）は積極的に行事食を取り入れた。またキッチンカーを招待して飲食物を提供してもらったり、園庭でBBQを行ったり、寿司のバイキングを厨房職員で行ったりもした。

メニュー表に関してもそれまでは献立ソフトから出力しただけの味気のないものであったが、イラストや色をふんだんに取り入れて目にも楽しい食事を演出するようにした。また誕生日献立では「〇〇さんのリクエストです」というのをわかりやすく表示して、ワクワクして待ち望めるようにした。

ただ障害の特性上メニュー表に固執するメンバーもでてきて、掲示してあるものを剥がして持って行ってしまったり、掲示していないと「献立！」と叫ぶメンバーもでてきていたりした。



七夕行事食



ハロウィン行事食



寿司バイキング



キッチンカーイベント



園庭での BBQ

2月11日 建国記念の日 メニュー予定表 令和4年2月7日～2月13日				
7日 月曜	朝 ごはん みそ汁 オクラ納豆 大根金平 白菜辛子和え	昼 きのこごはん みそ汁 ホッケ塩焼き 五目ひじき煮 あんみつ	夕 ごはん みそ汁 ポークソテー じゃが芋ツナ炒め 漬物	おやつ せんべい
8日 火曜	朝 ごはん みそ汁 ミニがんもの煮物 小松菜おかつ和え のり佃煮	昼 塩野菜たんめん 春巻 杏仁フルーツ	夕 ごはん みそ汁 スタミナ焼肉 煮豆 三色豆	おやつ ビスケット
9日 水曜	朝 ごはん みそ汁 豆腐のそぼろあん包み キャベツゆかり和え 金時豆	昼【誕生会】 ごはん・わかめスープ ブルコギ・エビフライ ほうれん草ナムル・キムチ マンゴープリン ★渡沢さん・木村さん 久米さんのリクエストです★	夕 ごはん みそ汁 赤魚の煮付け 炒りおから モロヘイヤお浸し	おやつ ミニパフェ
10日 木曜	朝 ごはん みそ汁 ハム いんげんピーナッツ和え おかか昆布	昼 温玉とろろそば ココア蒸しパン オレンジ	夕 ごはん コンソメスープ ロールキャベツ マカロニサラダ パイナップル	おやつ せんべい
11日 金曜 健康記念日	朝 チョコレートサンドパン 牛乳 ウインナー ブロッコリーレンチ和え	昼 チキンカレーライス 海苔サラダ ヨーグルト	夕 ごはん みそ汁 五目玉子焼き 昆布と豆の煮物 野菜漬	おやつ パイナップルジュース
12日 土曜	朝 ごはん みそ汁 鮭フレーク もやしとベーコンの炒め 菜の花ごま和え	昼 豚丼 みそ汁 南瓜の煮物 桃缶	夕 ごはん みそ汁 ハムエッグフライ ハンサンスー 白花豆	おやつ コーヒー
13日 日曜	朝 マーガリンサンドパン ジョア チーズオムレツ ポテトサラダ	昼 スパゲティベスコートレ チーズ蒸しケーキ プリン	夕 ごはん みそ汁 ぶり大根 金平ごぼう 漬物	おやつ オレンジジュース

※食材の仕入れ状況などにより変更になる場合がありますので、予めご了承下さい。



	朝	昼【誕生会】	夕	おやつ
9日 水曜	ごはん みそ汁 豆腐のそぼろあん包み キャベツゆかり和え 金時豆	ごはん・わかめスープ ブルコギ・エビフライ ほうれん草ナムル・キムチ マンゴープリン ★渡沢さん・木村さん 久米さんのリクエストです★	ごはん みそ汁 赤魚の煮付け 炒りおから モロヘイヤお浸し	ミニパフェ

メニュー表一例

4 職場内環境について

社会福祉法人チハヤ会の就業規則では土日祝日、お盆、年末年始を含めた年間休約 120 日が公休でありその他にも法定以上の有給休暇が付与されている。しかしながら調理部門では公休を取り切れなかったり、有休をなかなか使えたりしない環境であった。

その背景には人員不足やオペレーションのマニュアル不足があった。新しく人を雇っても満足に指導が行えなかったり、福利厚生が悪かったりすると居付かないのはどこでもある話である。

★課題と実践と成果

〈課題〉今までは毎日早番は 1 人体制で遅番が来るまでの 5:30～9:30 までは 1 人で朝食提供や食器洗い・検品などをしなくてはならなかった。そのため前述したように昼食に手の込んだ献立を入れることはできず、負担も大きかった。1 人体制であるために既製品の使

用も多く、手作りの料理がそれほど多くなかった。そのため人件費は抑えられるが材料費は高くなり、献立バリエーションも少なかった。勤務も早番の決められた業務、遅 A、遅 B の決められた業務がありそれ以外は自分の手が空いていても他社の業務に手を出すことはなかった。

〈実践〉まずは早番を 2 人体制にし、朝食の負担を減らした。

●平日・土曜は献立によって 5：30～14：30 が 2 人

9：30～18：30 が 2 人 の 4 人を配置し

朝食 2 人体制 昼食 4 人体制 夕食 2 人体制で稼働。

もしくは 5：30～14：30 が 1 人

5：30～9：30 が 1 人

9：30～18：30 が 2 人 の 4 人配置で

朝食 2 人体制 昼食 3 人体制 夕食 2 人体制で稼働。

●日曜・祝日は献立を簡単にして 5：30～14：30 が 1 人

9：30～18：30 が 2 人 の 3 人を配置し

朝食 1 人体制 昼食 3 人体制 夕食 2 人体制で稼働。

体調不良時など前日までに分かっている時は管理栄養士が調理現場に入れるような体制をとり有休を使用してもらった。もしくはシフト変更を行った。

当日早番で体調不良が判明した時はもう一人の早番に朝食提供だけ頑張ってもらい、遅番や管理栄養士が数時間早出して現場のフォローに入るようにした。

遅 A、遅 B のように同じ勤務時間でも役割が決められているものに関しては A、B を外し遅番に統一した。

〈成果〉早番の負担は減り業務に余裕が出た。既製品の使用頻度も減ったため食材費も軽減することができた。今まで朝 1 人でやっていたため「絶対に休めない」というプレッシャーがあったが、そのプレッシャーからは多少開放されたように感じる。

また今まで長期休暇での連休や 3 連休以上の休暇がなかなかとりづらかったが、祝日を簡単な献立にすることでそれが可能になった。

デメリットとして人員が多少増えたため人件費が上昇したが、今までより 1 カ月の食材費が 20～30 万円ほど削減できたためほぼ相殺できたように思う。

そのぶんメリットとして休みやすい環境になったこと、クオリティの高い食事の提供ができたことで職員・メンバーともに満足度は向上したように思う。

遅 A、遅 B の AB を外したことで最初は「どちらがどの業務をするか」混乱が生じた。しかしながら互いにコミュニケーションをとって声掛けすることで円滑に業務を回すことができ、それが他の業務でも良い結果につながった。

5 終わりに

入所施設のメンバーの高齢化が進み、食事内容の見直しは常にし続けなくてはならないと感じる。今現在ペースト食を召し上がっているメンバーは 50 名中 5 名だが、今後もっと増えていく可能性もある。現在はソフト食などまだ導入していないが今後必要になることは考えられる。それには技術の伝達や向上を更にしていかななくてはならない。

常食を召し上がられているメンバーも歯の衰えや咀嚼嚥下機能の低下で事故が起こりやすくなる。施設全体の食事を食べやすいものにしてきているが、同時に味やバランスを損なわないような工夫も必要になってくる。

そのためには職員の技術向上、辞めない職場づくり、向上心の持てる・自分の役割を持つ職場づくりが必要になっていく。

この 3 年である程度の土台作りができてきた。まだまだ課題はあるが少しずつステップアップしてメンバーから満足できる食事の提供をしていきたい。

最後に今年度から各種 SNS を使用して給食の情報発信を始めた。興味のある方は覗いてみてフォローしてもらいたい。

Twitter⇒<https://twitter.com/chihayaeiyouka>

インスタグラム⇒<https://www.instagram.com/chihayatyuubou/?hl=ja>

チハヤ会公式 HP⇒chihayakai.jp