

みんなで創る栄養の未来、読者参加型実践マガジン

ヘルスケア・レストラン

2019
7
JUL.

筋肉を落とさない 糖尿病患者の栄養指導

【特集】アウトカムは血糖管理の先にある



「食生活」を改善する「食事療法」が重要
「医師」が「患者」の「生活習慣」を「指導」する「役割」が重要
「医師」が「患者」の「生活習慣」を「指導」する「役割」が重要



患者さんの生活背景を考慮し
実施できる栄養プランを提案



栄養改善のサポートは
入院中だけでは完結しない



利用者のやる気を引き上げる
職員さんの笑顔が

TOPICS

新たなサービスの展開で 給食現場の声に答える

フジ産業株式会社

4月26日(金)、給食業務で課題を抱える病院・高齢者施設を対象としたセミナー「人材不足を解消する給食マネジメントと試食会」を株式会社A・H・O東京支店(東京都練馬区)で実施し、給食業務に携わる約20人が参加した。

本セミナーを主催したフジ産業株式会社は、企業内カフェテリアや学校給食、メデイカル福祉給食など全国およそ500カ所でのフーズサービスを展開しており、今年度から調理済み食材「フックパック(フーズリンク株式会社)」を新たなフードサービスのひとつとして取り扱っている。

現在、給食業界では人員不足および人件費の高騰、それに伴う委託費用のアップが課題となっている。加えて、人員不足によるサービスの質の低下なども問題視されている。本セミナーではそういった現場の悩みに対し、給食会社という立場から、どのように課題解決していくかを現場ニーズに即した内容で提案がなされた。



会場には医師・介護施設の給食に携わる関係者約20名ほどが参加。[フックパック]の導入事例に関心を寄せた。

だが、同社が取り入れた調理済み食材「フックパック」の活用である。「フックパック」は、高度な真空調理法により、食材の見た目や風味を損なうことなく、真空・冷凍状態で利用施設まで輸送される。厨房では届いた食材を盛り付けし、再加熱機にセットする。そうすれば、提供時間に合わせて自動で温まるため、あとは温まった料理を配膳するだけとなる。一番人員が不足する朝食の準備は「フックパック」を導入することで、業務量が大幅に低減され、結果として人員削減につながるという。

Present & information

「きき湯 清涼炭酸湯 ミントの香り・シトラスの香り」

株式会社バスクリンが薬用「きき湯 清涼炭酸湯」をリニューアル発売した。汗ばむ季節特有の悩みをケアするため、従来品の「リフレッシュフローラルの香り」を、涼やかな「ミントの香り」と「シトラスの香り」に展開。温泉ミネラル(重曹)+炭酸ガスが入浴効果を高め、血行と新陳代謝を促進し、カラダを芯まで温め、だるい疲れ・肌荒れを和らげる。重曹が清浄効果を高め、さらさらの心地よさをもち、メントールが温上り後のほてり感を緩和してくれる。

株式会社バスクリン
TEL 0120 39 8496
HP: https://www.bathclin.co.jp/

Present 「きき湯 清涼炭酸湯 ミントの香り」を 2名様

実際にフジ産業一社にて「フックパック」を導入した介護施設の事例では、厨房スタッフの1日当たりの合計労働時間が43時間から17時間に削減でき、スタッフの負担軽減につながることができたという。そうなるため、必然的に人権費も削減となるため、給食部門の改善によって施設経営に貢献できた。

という事例報告があった。そして何より、利用者からも食事の評判がよく、減食量が減ったという声も挙がっているという。今後、給食改革を求められる現場が増えることが予測されるため、同社は各地で同様のセミナーを実施し、医療・介護の給食現場をサポートする予定だ。