

新調理システムから多種多様な発信！

給食現場からの新しい調理技術・配膳方法の提案、
 さらに在宅へ拡大

教授 **樽井 雅彦** (給食経営管理研究室)   

E-mail masahiko.tarui@setsunan.ac.jp

キーワード 近未来 自動調理 衛生管理
 職場環境改善 高効率 コスト削減

研究概要

背景

- 現在、給食施設は人手不足が問題になっています。学校・病院・事業所・介護施設などです。
- 給食には徹底した衛生管理が求められ、特に病院・介護施設などでは色々な食種や食形態の関係から二次汚染が心配されます。
- また、各種食事療法の対応から厳格な栄養管理と個別対応が求められています。
- 朝食準備の早朝勤務や多種多様な食事への対応、高温多湿な環境下での業務は精神的にも肉体的にも多大な負担を強いられます。

目的

- 給食事業を取り巻く種々の環境改善に役立てて対応していきます。
- システムについて理解し多種多様な現場・施設に対応できる学生を育成します。

主な成果

- シンプルな作業工程なので、衛生管理が容易である。
- 食器ごとに食材を盛り付けて加熱するので食材・量・調味などは個別に調整でき栄養コントロールがし易い。
- 事前盛り付け・タイマー自動調理のため、勤務シフトが無駄なく効率的に組める。
- 人件費削減、食材ロスの低減、ランニングコストの削減が望まれコストメリットが期待できる。

連携への展望

【機器産業との連携】 今後ともさまざまな給食施設に対応できるソフト等について検討し、機器技術の開発に繋がると共に人材育成に取り組みたい。

【機器導入施設との連携】 機器導入後のメリット・デメリットを分析して、更なる技術開発の向上や業界貢献に活かしたい。

新調理システムのしくみとは？



次世代の食事提供システム



加熱前

加熱中

加熱後



インカート用
 子ども食器



3点のIHクッキング
 ヒーター(加熱装置)



アピールポイント

給食事業を取り巻く環境について新しい視点から研究を進め、その知見を新しい調理技術や将来の雇用展望に活かします。