



撮影＝木村 哲也

高齢患者の喫食率を向上させる

軟菜食

ケアミックス病院として急性期から慢性期まで、
さまざまな病態の患者を支える田中病院。
昨年11月の新築移転を機に院外調理に切り替えた同院は、
ニュークックチルならではの加工技術を活用することで、
より満足度の高い食事サービスを提供できるようになった。
「おいしさ」「食べやすさ」「栄養価」を満ちし、
高齢患者の喫食率向上につなげる軟菜食を紹介する。



院外スタッフらと連携し、見た目や食べやすい軟らかさに配慮した食事を提供することで、喫食量が低下しやすい高齢者の食思につないでいる



医療法人 暁美会

田中病院

大阪府堺市美原区黒山39-10

病床数：180床（一般病棟40床、障害者施設等一般病棟40床、
地域包括ケア病棟40床、医療療養型病棟60床）

栄養科：管理栄養士3人

調理担当：株式会社第一食品

朝食



栄養成分	
エネルギー	459 kcal
たんぱく質	14.6 g
脂質	8.2 g
炭水化物	62.1 g
食塩相当量	1.4 g

朝食の
パン食
(選択制)



松本 有理さん
栄養科 管理栄養士

龍味 栄里さん
栄養科 管理栄養士

患者さんの嗜好に応じて、朝食の主食はお粥かパンを選択できます。そのため主菜は、和・洋どちらにも合うメニューにしています。高齢患者さんへの配慮として、米食に栄養補助食品を付加し、「食べられる量」のなかで不足しがちなビタミンやカルシウムの強化を図っています。

【材料と1人分の分量(g)】

●全粥

全粥	300.0
カルシウムアップナール㊟	0.2

●ブロッコリーとハムの炒め煮(※レシピ参照)

ブロッコリー	60.0
ロースハム	10.0
サラダ油	2.0
中華スープ	0.4
水	40.0
薄口醤油	1.0

●フルーツ

マンゴー	60.0
------	------

●練り梅

うめびしお㊟	8.0
--------	-----

●牛乳

牛乳	200.0
----	-------

㊟：ファイン ㊟：三島食品

Pick up
recipe



《ブロッコリーとハムの炒め煮》

- ①ブロッコリーは食べやすい大きさにカットし、ハムは短冊にカットしておく
- ②熱した鍋にサラダ油を入れ、①を炒める
- ③②に中華スープと水、薄口醤油を加え、具材が軟らかくなるまで煮込んだら、器に盛り付ける

高取 みゆきさん
栄養科 主任 / 管理栄養士



【材料と1人分の分量(g)】

●ご飯

米飯	150.0
カルシウムアップナール㊟	0.2

●かやくうどん(※レシピ参照)

うどん(乾麺)	40.0
みりん	4.0
砂糖	3.0
A 薄口醤油	4.0
顆粒だし	1.8
水	250.0
ゼラチン	4.0
鶏のささみ	20.0
ほうれん草	30.0
B 砂糖	1.0
濃口醤油	1.0
だし巻き卵(冷凍)	25.0

●炒り豆腐

豆腐	70.0
玉ねぎ	15.0
赤ピーマン	5.0
むき枝豆	5.0
サラダ油	1.0
砂糖	0.5
濃口醤油	1.5
みりん	1.0

●いんげんのおかか和え

いんげん	60.0
にんじん	5.0
カツオ節	0.5
砂糖	2.0
薄口醤油	1.5

Pick up
recipe

《かやくうどん》

- ①鍋にAを入れてあたためたらゼラチンを加えて溶かし、冷蔵庫で冷やし固める
- ②うどん(乾麺)を分量外の湯で湯がいて、湯切りする
- ③ほうれん草を食べやすい大きさにカットし、分量外の湯で湯がく。湯切りしたらBを絡める



- ④分量外の湯で鶏のささみを湯がき、湯切りしてほぐしておく
- ⑤①②を器に盛り、③④とだし巻き卵を載せる
- ⑥⑤をチルド保存したあと、95℃の温風で45分間再加熱する

Point

チルド保存する前のうどん。麺つゆをゼラチンで固めておくことで、麺や具材につゆが染み込みすぎないようにしている



㊟: ファイン

松本 健人さん
(株)第一食品/栄養士

うどんやそばなどの麺類は、人気メニューの1つです。ゼラチンで冷やし固めた麺つゆを麺や具材と一緒にチルド保存し、配膳時刻に合わせて再加熱することで、出来立てアツアツのおいしさを味わっていただけます。麺類だけではたんぱく質が不足しやすいので、豆腐などの軟らかい食材を用いた副菜で補っています。

昼食



栄養成分

エネルギー	496 kcal
たんぱく質	21.3 g
脂質	6.6 g
炭水化物	81.6 g
食塩相当量	1.8 g

Pick up
recipe

【材料と1人分の分量 (g)】

●ご飯

米飯	150.0
カルシウムアップナール㊟	0.2

●サケの塩麴焼き(※レシピ参照)

サケ	60.0
塩麴	6.0
メークイン	40.0
にんじん	10.0
水	20.0
A 砂糖	0.2
薄口醤油	1.5
みりん	0.5

●チンゲン菜の炒め煮

チンゲン菜	65.0
にんじん	5.0
水	15.0
砂糖	0.2
薄口醤油	1.5
みりん	0.5

●パンサンスー

春雨	10.0
きゅうり	10.0
ロースハム	10.0
酢	5.0
薄口醤油	1.5
砂糖	4.0
濃口醤油	1.0
ごま油	1.0



《サケの塩麴焼き》

- ①サケを塩麴に30分程度漬け置きする
- ②メークインとにんじんは乱切りにする
- ③水を張った鍋に②とAを入れ、軟らかくなるまで炊く
- ④①をスチームコンベクションオープンコンビモード190℃で10分程度加熱する
- ⑤③と④を皿に盛り付ける

㊟: ファイン

(株)第一食品
山下 温子さん
管理栄養士



(株)第一食品
森下 有希子さん
管理栄養士

一般的に病院給食の魚料理は「パサパサして食べにくい」と、患者さんから敬遠されがちです。
そこで、サケを塩麴に漬け込こむことで口当たりをしっとりさせて食べやすくしました。こうすることで、しっかりと味も付きます。
チルド保存すると食材に味がなじみやすくなるので、煮物や和え物などの副菜も満足度が高まります。

栄養成分

エネルギー	620 kcal
たんぱく質	28.8 g
脂質	9.6 g
炭水化物	99.3 g
食塩相当量	3.3 g



夕食

エネルギー	563 kcal
たんぱく質	14.0 g
脂質	12.3 g
炭水化物	97.4 g
食塩相当量	3.6 g



入院生活に彩りを添える 天ぷら御膳

軟菜食の行事食は見た目にもこだわり、常食と比べて大きく変わらないようにしています。天ぷら用のなすは、少し皮を残して飾り切りすると食べやすく、見栄えもよくなります。ニュークックチルでは主食の米飯は再加熱されるため、温かくてもおいしい「蒸し寿司」を独自に考案しました。根菜類などの具材も軟らかく仕上がるので、高齢患者さんに好評です。

【材料と1人分の分量(g)】

●蒸し寿司(※レシピ参照)	薄口醤油	2.0
米飯	塩	1.0
カルシウムアップナール㉞	●天ぷら盛り合わせ	
すし酢	のばしエビ	13.0
しいたけ	なす	20.0
にんじん	かぼちゃ	20.0
顆粒だし	ちくわ	15.0
砂糖	オクラ	10.0
A 濃口醤油	天ぷら粉	9.5
みりん	水	適量
水	サラダ油	10.0
錦糸卵	塩	0.3
いんげん	●きゅうりの和え物	
桜でんぶ	きゅうり	60.0
●吸い物	にんじん	5.0
花麴	薄口醤油	2.0
三つ葉	砂糖	0.5
顆粒だし	●ゼリー	
水	ゼリー(グレープ味)㉞	65.0



奥山 賢介さん
(株第一食品/調理員)

伊藤 渉さん
(株第一食品/工場長)

朝田 龍宗さん
(株第一食品/調理師)

Pick up
recipe

《蒸し寿司》

- ①カルシウムアップナールを加えて炊いた米飯にすし酢を合わせ、しゃもじで切るように混ぜる
- ②しいたけとにんじんは細かく刻み、Aで煮る
- ③②を①に混ぜ合わせ、皿に盛り付ける
- ④③に錦糸卵とゆでてスライスしたいんげん、桜でんぶを散らす



●田中病院「軟菜食」の1週間メニュー

	朝	昼	夕	1日分の栄養成分
6/1 (月)	・レースパン 付)いちごジャム ・チンゲン菜のスープ煮 ・牛乳 ・グレープゼリー	・ご飯 ・アジの梅しそフライ ・里いもの含め煮 ・白菜の土佐和え ・白桃	・ご飯 ・ハンバーグ ・炒り豆腐 ・いんげんの和え物	エネルギー1560kcal たんぱく質.....58.4g 脂質.....37.6g 炭水化物.....251.0g 食塩相当量.....5.8g
6/2 (火)	・食パン 付)りんごジャム ・卵とじ ・牛乳 ・バナナ	・ご飯 ・チキンチャップ ・ほうれん草のジャコ和え ・吸い物	・ご飯 ・白身魚の焼き浸し ・冬瓜の煮物 ・カリフラワーの和え物	エネルギー1550kcal たんぱく質.....68.3g 脂質.....34.1g 炭水化物.....259.6g 食塩相当量.....5.1g
6/3 (水)	・食パン 付)マーマレードジャム ・小松菜の洋風煮 ・牛乳 ・プリン	・ご飯 ・鶏肉の塩麹焼き ・いんげんの炒め煮 ・マセドアンサラダ ・みそ汁	・ご飯 ・カレーの漬け焼き ・豆腐煮 ・チンゲン菜の和え物	エネルギー1559kcal たんぱく質.....58.8g 脂質.....40.9g 炭水化物.....237.5g 食塩相当量.....5.0g
6/4 (木)	・ツイストパン 付)いちごジャム ・しろ菜のそぼろ煮 ・牛乳 ・ヨーグルト	・ご飯 ・ホッケの西京焼き ・炒り豆腐 ・ほうれん草の和え物 ・黄桃	・ご飯 ・鶏肉の炒り煮 ・里いもの煮物 ・白菜の土佐和え	エネルギー1573kcal たんぱく質.....64.1g 脂質.....37.7g 炭水化物.....263.3g 食塩相当量.....4.8g
6/5 (金)	・食パン 付)りんごジャム ・キャベツのコンソメ煮 ・牛乳 ・バナナ	・ご飯 ・豚肉の卵とじ煮 ・大根の煮物 ・小松菜の和え物	・ご飯 ・サワラのカレーニエル ・厚揚げの含め煮 ・いんげんの和風サラダ	エネルギー1561kcal たんぱく質.....56.5g 脂質.....42.2g 炭水化物.....228.3g 食塩相当量.....5.0g
6/6 (土)	・胚芽食パン 付)マーマレードジャム ・白菜の和風煮 ・牛乳 ・洋なし	・ご飯 ・タラの磯辺揚げ ・大豆煮 ・しろ菜の和え物 ・吸い物	・ご飯 ・鶏団子のみそ煮 ・ほうれん草の炒り煮 ・リヨネーズポテト	エネルギー1608kcal たんぱく質.....65.2g 脂質.....42.1g 炭水化物.....246.7g 食塩相当量.....6.2g
6/7 (日)	・食パン 付)いちごジャム ・いんげんのコンソメ煮 ・牛乳 ・白桃	・ご飯 ・クリームシチュー ・カリフラワーの煮浸し ・チンゲン菜の和え物 ・オレンジゼリー	・ご飯 ・白身魚のバジルソテー ・冬瓜の煮物 ・ミモザサラダ	エネルギー1601kcal たんぱく質.....56.9g 脂質.....42.3g 炭水化物.....242.1g 食塩相当量.....5.9g

院外調理で業務効率化と患者満足度向上の両立へ

昨年11月に新築移転した

新病棟は患者さんの動線を最優先し、1階の外来フロアにレントゲン室やCT室、心電図室などの検査部門を集約。それに伴って厨房のスペースをなくし、病院給食は院外調理に切り替えました。

今回、新たに導入したニュークックチルは、「クックチル調理」と「再加熱カート」を利用した完全院外調理システムです。1日3回、(株)第一食品のセントラルキッチンからチルド配送されたトレイメ

イク济み(食札付き)の食事を、再加熱カートで適切な温度(温・冷)に調整し、患者さんに提供します。食事せんをもとにセントラルキッチンの管理栄養士が作成する献立は、常食から糖尿病食や減塩食などの治療食のほか、ミキサー食やソフト食などの嚥下調整食と、患者さんの病態や嗜好に配慮した8週間サイクルで提供しています。また、季節の行事食もサイクルに組み込んでいるためバリエーションが豊富です。

患者さんの病態改善に向け、皆で知恵を出し合っています。



患者さんの病態改善に向け、皆で知恵を出し合っています。

エーシオンも豊富です。

当院は高齢の入院患者さんも多いことから、おいしくて食べやすい軟菜食も提供しています。なかでも人気メニューのうどんやそばなどの麺類は、院外調理ならではの加工技術によって麺が伸びることなく、「アツアツ」の状態で召し上がっていただけるようになりました。煮物や煮浸しなどもチルド保存することで、味がしみ込んでよりおいしい状態になり、患者さんの喫食率向上も期待できます。

院外調理によって厨房の管理業務がなくなった分、患者さんに目が向けられる余裕ができ、他職種とのコミュニケーションの機会も増えました。早朝出勤や夜間の残業も不要になるので、働き方改革にも有効だと手応えを感じています。

今後はセントラルキッチンのスタッフらとさらなる連携強化を図り、食事サービスの質の向上をめざしていきたいと考えています。

栄養科主任／高取みゆきさん

完全院外調理システム (ニュークックチル)

徹底検証!!

同院が昨年11月に導入した、株式会社第一食品の完全院外調理システム。従来の院内調理から院外調理に切り替えたことによって、栄養科の業務はどのように変わったのか？ここでは、院外調理導入後の給食管理業務の流れとメリットについて解説する。

給食管理業務の流れ

下膳・回収

下膳されたインサートカートと食器は、納品時に回収し、セントラルキッチンで洗浄

配送

1日3回、セントラルキッチンから冷蔵車で病院へチルド配送

納品時刻
朝食(前日18時)
昼食(9時)
夕食(13時)

配膳

再加熱カートからインサートカートを取り出し、病棟スタッフが出来立てのおいしさを患者さんのもとへ届ける

加熱

食事を提供する時間に合わせて加熱が必要な主食や主菜を95℃の温風で45分間再加熱後、10分間適温までクールダウン

チルド保存

インサートカート1台に24食収納
食事はすべてトレイメイク済み(食札付き)

インサートカートを配膳室に運び入れ、再加熱カートにセットしてチルド保存

食事を保管する
配膳室は、
約30㎡と
省スペース!*



※ 同院本館(120床)の場合

メリット



患者さんの栄養管理や
栄養指導について、
再考する
時間ができた!



他職種との
コミュニケーション
の機会が増えた!

早朝の出勤、
夜間の残業が
なくなった!

配膳室