

【連載】

老健仕事人  調理師

厨房から思いを込めて

[第1回]



恵美須孝平^[えびすこうへい]

介護老人保健施設ひまわり(愛媛県)

はじめに

この記事を書くにあたってまず私が始めたことは、機関誌『老健』の過去の皆さまの記事を読ませていただくことからでした。私たち厨房職員は、日頃栄養士とのやり取りはありますが、その他の職員との関わりはほとんどありません。この連載を読み、看護師、介護職、相談員、理学療法士、栄養士の方々など多くの職種が多職種協働で現場を支え、日々奮闘している姿を知り、それだけでも私にとって意義があったと思えます。

今回は調理師の連載ということで、私たちが日頃どのようなことに注意し、どのような思いで食事をつくっているか、厨房からの声をお届けできればと思います。

悪戦苦闘した大量調理

私たちの厨房では、「介護老人保健施設ひまわり」「シルバーレジデンスひまわり(サービス付き高齢者住宅)」「大洲記念病院」の3つの施設に食事を提供し、通所のご利用者や職員の食事も合わせると、1日で最大570食程度を提供しております。私はこの職に就いて4年目になりますが、元々は居酒屋などで調理師として仕事をしていました。そんな私にとって、給食提供のような大量調理は初めての経験で、慣れるまで本当に苦労したのを思い出します。

大量調理は一般的な調理とは異なり、専門の知識や経験が必要になります。何しろ一度に使う食料量が多いため、材料の加熱時間や離水量、時間経過による味の変化など、さまざまな現象を考慮して調理しなければなりません。特に加熱調理のほとんどがスチームコンベクションオーブンを使用するため、鍋調理のように途中で蓋を開けて覗いたり、味見をしたりということほとんどしません。さらにそこから療養

食や刻み食、ミキサー食などさまざまな食形態で個別対応するのが基本となります。

やり始めた当初は複雑な作業に自分がいま何をしているのかもわからないほどバタバタしてしまい、気づけば1日が終わっているという感じでした。それでも周りのスタッフの支えと、ご利用者からいただく笑顔、「ありがとう」という言葉に自分自身が元気づけられ、今日もこの厨房に立つことができているのだと思います。

作業と品質の標準化

大量調理のもう1つの特徴に作業の標準化があります。これは献立と調理マニュアルに沿って、誰が調理しても同じ料理をつくれるようにされたもので、大量調理において大変重要なポイントとなります。作業を標準化することで、実施献立の品質にムラや誤差をなくすことは、より「安全・安心なサービス」に近づくことができるからです。

施設や厨房現場によって異なる部分もありますが、療養食や種々の食形態には決められた味つけや使用食材があり、物性や大きさ、形状についても常に同じ品質を維持しなければなりません。作業従事者間での誤差をなくすためにも標準化はとても重要で、私たちが業務を行うなかで注意していることの1つでもあります。配膳前のチェック作業ではそれぞれの食形態が正確につくられているかを確認し、下膳後のお皿に残った残菜を確認することも重要な情報となります。

衛生管理について

先ほど私が「安全・安心なサービス」と述べましたが、この言葉は少しぼんやりとしていて、不確かなも