

今号の  
テーマ

## 厨房の人手不足を助ける再加熱！

昨今の医療福祉施設における厨房の最大の課題は人手不足です。少子高齢化による生産年齢人口の減少や、高温多湿の厨房環境における過酷な調理作業により、慢性的な人手不足は喫緊の課題です。大量調理は、重量物の攪拌や移動作業が重労働となり、盛り付けにおけるダブルチェックは慎重な作業が求められ、せっかくできた温かい料理が冷めてしまうという不満感。さらに、高温多湿の室内環境では調理人の身体も食の安全も守れません。また、給食時間に追われる精神的なストレスは大きく、中でも早期勤務は健康上の問題ばかりでなく、経営側にとっては交通費や深夜労働等の手当てにより恒常的なコストアップとなっています。これは委託費に関わる問題のため、他人事ではありません。

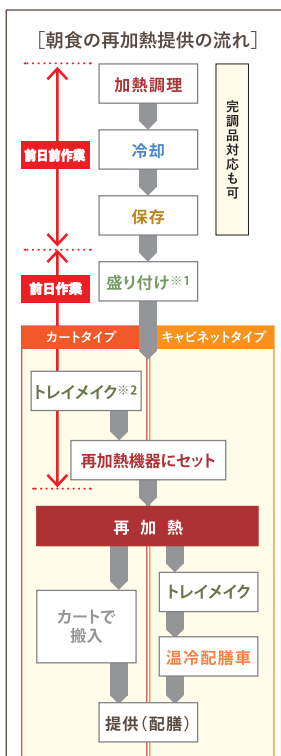
まずは、人手不足とコストアップの最大の原因である「**早期勤務の解消**」を実現することが、これからの厨房に求められています。

そこで活躍するのが、「冷蔵庫・加熱機器・恒温恒湿保管庫」が一体となった『**再加熱機器**』です。

再加熱機器は、食材をセットした段階では冷蔵機能により保冷状態を維持し、その後喫食時間に合わせて自動でおいしく再加熱し、加熱しすぎないように自動コントロールしながら保管する機器です。

### 再加熱機器の導入メリット

- **朝食調理の省人化**  
朝食の盛り付けは、前日の仕事が集中しない時間帯に行えるため、早期の調理人の出勤を解消することができる
- **作業効率の改善**  
盛り付け時の料理はチルド温度帯なので、手でつかんで盛り付けることができるためやけどの心配などがなく、作業性が高いので作業時間の短縮ができる
- **設定時刻に自動運転できる**
- **温度・再加熱時間を記録できる(HACCP仕様)**
- **再加熱後、加熱しすぎることなく保温できる**



※1 「盛り付け」とは食器に食材を盛ること。

※2 「トレイメイク」とは一人前の食材をトレイに並べること。


#### 再加熱機器と温冷配膳車の違い

**再加熱機器** 計画生産または完備品として保存している食材を、喫食に合わせて再加熱し、それまで冷蔵保管する機器です。

**温冷配膳車** 厨房で作られた給食を食事する場所まで安全に適温(保温および保冷機能)で保管する機器です。

### 再加熱機器のいろいろ

再加熱カートには底面を個別に加熱する「コンダクション方式」と、温菜の庫内全体を熱風で加熱する「コンベクション方式」とがあります。

タイプ・方式	カートタイプ	
	コンダクション方式	コンベクション方式
特徴	<p>トレイに付いているIHないし電気ヒーターによって温菜の食器底面を加熱し熱伝導で個別に温めるタイプ。</p>  <p>IHタイプ</p>	<p>熱風で温菜の庫内全体を加熱するもの。冷菜は冷蔵状態を維持。</p>  <p>※イメージ</p>
メリット	<p>カートとして搬送するためコンパクトで軽量設計。加熱が必要な食器のみ加熱するため省エネ。芯温加熱が早いので青物の色味が良好。</p>	<p>温菜の庫内全体を食器ごと熱風で温めるため、メニューや食器の制約が少ない。</p>
メーカー	エージーピー など	エレクター、ニチワ電機、フジマック、ホシザキ など

タイプ	キャビネットタイプ	
特徴	<p>食材を盛り付けた食器ごと熱風で庫内全体を加熱する再加熱機器。再加熱後にトレイメイクを行ない、温冷配膳車で配膳場所まで搬送します。</p>	
メーカー	アイホー、エフ・エム・アイ、ニチワ電機 など	

ほくてん公式ホームページでは、厨房にまつわる情報を発信しています！ぜひご覧ください。  
<http://www.hepco.co.jp/business/electrification/equipment/kitchen.html>

