

全日赤 給食問題対策ニュース

No2014-01
2014.10.09

第18回給食部門全国交流集会開催

10月3日(金)13:30から10月4日13:00にかけて、愛知県豊橋市にある AIHO(業務用厨房機器総合メーカー)の会議室にて、全日赤第18回給食部門全国交流集会を開催し、13単組・本部含め21名が参加し、全国から管理栄養士や調理師が参加しました。

集会では、まず本部より基調報告を行い、次に施設見学をさせていただき豊川市民病院(2013年5月に新築移転)に移動し、栄養管理



科長よりレクチャーを受けたのち2班に分かれて、ニュークックチル方式を採用した厨房を見学しました。チルド食の乗ったトレイを入れたカートが何台も収納できる約50㎡のチルド庫に圧倒されながら、再加熱カートシステムでの新しい調理方法の流れ(調理・急速冷凍・チルド保存・盛付け・配膳前チルド保存・再加熱)を教わり、トレイ・食器洗浄システムでは、実際に稼働させて見せてもらいました。

チルド盛付け実習と再加熱料理の試食



2日目は、AIHO 本社のテストキッチンにて、チルドされた食品を盛り付けながらチルドご飯の感触、食器の材質や形状を実際に触れながら盛り付けと再加熱カートへのトレイの差し込みも体験しました。

またテストキッチンにはブラストチラーだけでなくアイスウォーターチラーや真空包装機なども設置されており、わずかな調味液で食材に味を染みこませることのできる真空調理についても見学できました。

実習後は、ニュークックチルに関する講義を受け、昼食時には実際に盛り付けたチルド食を再加熱した給食を試食しました。味や食感については、問題なく美味しかったです。新たな調理法には適さない食材もあることを感じました。また全体をとおしてニュークックチルのメリットとデメリットについて学習できた交流会となりました。

次回交流集会は来年3月

最後に、次回の給食部門全国交流集会の開催日程について意見を聞き、2015年3月27日(金)から28日(土)にかけて開催することを決定しました。

場所や内容については、今後、具体化していきますので、全日赤の給食部門交流集会に対する希望等があれば、全日赤本部までお寄せください。