

計画から運営まで、電化厨房を活用した最新の実務ノウハウを紹介

病院給食施設の 設計マニュアル

■ A 4 版：236ページ

□ 定 価：2,100円/部(税込、送料別)

■ 会員価格：1,890円/部(税込、送料別)

本書の特長

- 電化厨房を活用した最新の実務ノウハウを紹介しています。
- 各分野の専門家による信頼できる確かな内容です。
- 病院施設計画から厨房計画までトータルな内容です。
- 病院施設の規模別に詳しい資料が豊富に掲載されています。
- 厨房機器導入の選定基準等が掲載されていますので、実務に役立ちます。

本書は、現在の病院給食が抱えている課題を改めて認識し、効率的で安全かつ継続的な食事提供を図ることができる病院給食施設を構築するための指針として、「病院給食施設の設計マニュアル」を編集発刊しました。

病院の食事は「温かくて、美味しい」というように日常の食事と同様な品質が求められ病院食事サービスを取り巻く環境に大きな変化が起こっています。

また、病院の食事は、通常の食事とは異なり、それぞれの患者の症状に合わせた食事を毎日継続して提供する必要があるため、厨房計画を進めていくうえでは多岐に亘った検討が必要です。

「病院給食施設の設計マニュアル」は病院給食施設の計画から運営まで、電化厨房の特性を生かした最新の実務ノウハウを網羅していますので、理想の病院給食施設づくりに貢献いたします。

一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
TEL.03(5642)1733 FAX.03(5642)1734 <http://www.jeh-center.org/>



— 主要目次 —

第1章 基本事項

病院給食の概要
病院給食における課題と解決への鍵
本マニュアルのコンセプトと構成内容

第2章 計画手順

病院給食システムの計画手順
基本計画
基本設計
実施設計
施工
運営
チェックシートの活用例

第3章 建築計画

厨房の位置・所要スペース
厨房の建築構造と内装

第4章 厨房設備計画

厨房設備の計画手順
厨房設備計画の検討

第5章 関連設備計画

換気空調設備計画
給排水衛生設備
電気設備

第6章 参考資料

災害時における食事提供対策
施設計画参考図面
全国の事例紹介
巻末資料 チェックシート

注 文 書

一般社団法人日本エレクトロヒートセンター 〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号日本橋大富ビル6F TEL.03(5642)1733 FAX.03(5642)1734

病院給食施設の設計マニュアル

会員価格：1,890円(税込)

定価：2,100円(税込)

注文部数 部

注文部数 部

お名前

勤務先

ご住所（ご自宅・勤務先）

ご連絡先（TEL）