

# 社会医療法人生長会 ベルキッチン

電化厨房を取り入れて、病院・福祉施設給食の安全性とおいしさ、効率性を追求した調理盛付一貫型のCK先進モデル施設。



## そのヒミツは…?



●統括所長 東條 桂子氏

法人グループ内の医療・福祉施設の厨房設備が老朽化したことを受け、2004年2月に、当時医療法人では唯一の院外調理センターとして開設しました。安全で美味しい食事の提供と調理業務の集約化や食材の一括購入、サテライト施設における厨房スペースの有効活用など、業務の効率化を目指して、ニュークックチル方式による調理盛付一体型の完全セントラル化を実現しました。

厨房機器・設備には蒸気・ガスを含む多熱源を採用していますが、新調理システムと親和性が高く、ランニングコストの低減や災害時のライフライン復旧に優位性の高い電化厨房機器を中心にバランス良く構成しています。厳格な衛生管理が求められるセントラルキッチンにおいては、厨房諸室ごとのきめ細やかな温度管理は欠かせませんが、IH調理器をはじめとする電化厨房機器は放射熱が少ないため、空調負荷を低減しやすく、衛生的で動きやすい環境の維持に貢献しています。

また、HACCPチームによる業務分析・マニュアル作成・実施と記録等を行うと共に、盛り付けゾーンなどの清潔区域では、「陽圧制御システム」によってクラス10万という高いクリーン度を維持しています。さらに、泡洗浄設備による効率的で効果的な洗浄を行うなど、作りたての美味しい食事を安心して召し上がっていただくために、最新の設備を導入し、有効活用しています。

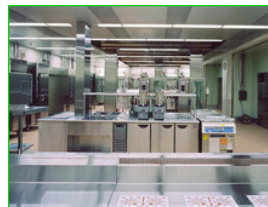


●ブラストチラー  
20段カート式をはじめとする、10台以上のブラストチラーによって安全で効率的に冷却しています。



●再加熱カート  
焦げつきや加熱ムラのない熱循環式再加熱カートで、温かいものは温かく、冷たいものはしっかりと冷たく召し上がっていただけます。

## 厨房設備機器



- ・IH調理器(3口) 3φ200V 15.0kW×2台
- ・IH調理器 3φ200V 5.0kW×2台
- ・ロボキューブ 3φ200V 2.2kW×2台
- ・ブラストチラー 3φ200V 8.1kW×10台
- ・ブラストチラー 3φ200V 4.6kW×1台
- ・氷水冷却機 3φ200V 2.0kW×3台
- ・真空包装機 3φ200V 7.5kW×2台
- ・真空包装機 3φ200V 2.0kW×1台
- ・炊飯機 3φ200V 18.0kW×2台
- ・トラックイン消毒保管庫 3φ200V 8.7kW×8台
- ・器具消毒保管機 3φ200V 10.5kW×2台
- ・器具消毒保管機 3φ200V 5.2kW×2台
- ・器具消毒保管機 3φ200V 4.0kW×1台
- ・消毒保管機 3φ200V 10.5kW×2台
- ・パススルー冷凍庫 3φ200V 0.575kW×1台
- ・ブレンダー 単相100V 1.3kW×3台

**電化厨房採用事例紹介** **Eサクセス施設**

**施設のご紹介**

社会医療法人生長会ベルキッチンでは、同一法人内とグループ系列の社会福祉法人悠人会をはじめとする法人内外の病院・福祉施設に毎日8,500食の食事を生産し、配送しています。配送先は、急性期病院6ヶ所、療養型病院1ヶ所、特別養護老人ホーム3ヶ所、介護老人保健施設3ヶ所、デイサービス2ヶ所、クリニック1ヶ所の合計16箇所。2016年の増改築によって、最大で1日15,000食の生産が可能になりました。

“愛の医療と福祉の実現”を使命とする生長会の理念のもと、高い喫食者満足度と治療効果への貢献を実現するきめ細やかな食事サービスに力を注いでいます。例えば、治療食に関する知識や技能を有する多数の栄養士が、食事箋の指示に適合する献立の作成を行うほか、月1回のメニュー開発検討会議で美味しい給食メニューの開発に取り組むなど、クックチルシステムによるセントラルキッチンでは難しいと思われがちな個別対応の推進に力を注ぎ、120種類以上の多様な治療食・特別食を提供しています。

また、ニュークックチルの特性上オーバークックによって色味が劣化しやすいブロッコリーや絹さや、ピーマンなどの野菜類は、できるだけ冷菜の献立にしたり、食器にも緑が入っているものを取り入れたりと食事の見た目にもこだわり、喫食者に喜んで食べていただくためのさまざまな工夫がなされています。



- 所在地／大阪府堺市西区菱木1-2343-9
- TEL／072-274-0331
- ホームページ／  
<http://www.seichokai.or.jp/bellkitchen/>

**施設概要**

- 調理能力 15,000食／日
- スタッフ数
  - セントラルキッチンスタッフ／事務：9名、検品・検収：11名、調理：20名、トレイメイク：60名、盛付：44名、炊飯：14名  
合計：158名（うち栄養士・管理栄養士37名）
  - サテライトスタッフ：53名（うち栄養士・管理栄養士10名）
- 敷地面積 5910.39㎡ ■延床面積 3603.31㎡