

柏厚生総合病院

現場の栄養士の声を取り入れて
 設計された地上3階の
 明るく快適な作業空間が
 食事サービスの向上を推進



そのヒミツは…?



● 栄養科
 管理栄養士
 森田 民子氏

病棟新設に伴う厨房のリニューアルに際し、まず重要と考えたのが患者さまにお出しする食事の安全性でした。栄養科から要望を出し、病院関係者、厨房設計業者、建築会社を交え何度も協議した結果、汚染区域と非汚染区域の明確な区分とワンウェイの作業動線、衛生面に配慮した機器レイアウトを実現しました。災害時における復旧が早い電気を熱源とする必要性は当初から伝えていましたが、電化厨房機器の導入により調理の温度管理が容易になり、食中毒の発生リスクを低減できることはもちろん、放射熱が少なく室温が上昇しにくいいため、作業環境も向上しています。自分たちの思い入れの詰まった、機能的で明るく快適な新厨房に大変満足しています。今後はクックチルを活用して作業の平準化を行います。その分食事サービスや栄養管理・栄養指導などのソフトの充実を図りたいと考えています。

■ スチームコンベクションオープン



同時に異なるメニューの加熱が可能なため細かい食事箋への対応も容易に。

■ 洗浄室



超節水型で排熱の少ないマイコ社製洗浄機は展示会に直接足を運び、機能やランニングコストを比較検討して選定。



厨房機器設備

1. H調理器 3φ200V 5.0kW×3口×1台
3φ200V 5.0kW×2口×2台
2. IHローレンジ 3φ200V 5.0kW×1台
3. IHフライヤー 3φ200V 6.0kW×1台
4. IHマルチコンロ 1φ200V 5.28kW×1台
5. プラストチャー 3φ200V 2.2kW×1台
6. 真空包装機 3φ200V 2.0kW×1台
7. スチームコンベクションオープン
3φ200V 17.5kW×2台
8. プレージングパン 3φ200V 9.0kW×1台
9. スープケトル 3φ200V 9.0kW×1台
10. コンベアタイプ洗浄機
3φ200V 43.09kW×1台



 電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

施設のご紹介

1979年の開院以来、地域の中核病院としての役割を担ってきた柏厚生総合病院は、施設老朽化のため2008年11月に地上6階建ての免震構造の建物にリニューアルしました。周囲の病院と連携をとり、診療科と救急医療の充実を図っているほか、近隣の駅への無料送迎バスの運行など、あらゆる角度から患者さまへのサービス向上に努めています。食事サービスに関しても、急性期病院でありながら食事メニューサイクルを45日に設定し、多彩なメニューを提供するとともに、嗜好調査の実施結果を献立に反映するなどたゆまぬ努力が続けられています。新厨房は病棟3階の南向きの一角に設置し、配膳用エレベーターの近くにカートプールを配置するなど給食の適温提供への細やかな配慮が施されています。また、厨房の近くに納品・ゴミ出し専用エレベーターを設置し、各セクションからドアを通らずにゴミ出しができるようにするなど、衛生面にも配慮された設計となっています。



- 所在地／千葉県柏市篠籠田617
- TEL／04-7145-1111(代)
- ホームページ／<http://www.kashiwakousei.or.jp/hospital/>

施設概要

■調理食数 600食／日 ■スタッフ数 12人／日 ■厨房面積 281㎡



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒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