

杏林大学医学部付属病院

国産第1号の再加熱カートを活用した
 新調理システムを導入し、
 衛生管理の向上と患者さま満足度の
 大幅アップを実現。



そのヒミツは…?



● 栄養科
 科長
 佐藤 ミヨ子氏

2007年8月に免震構造の外科病棟の新築に伴い、オール電化厨房を新設しました。新厨房の設計にあたっては、「安心・安全な食事」「心のかよう食事サービス」をモットーに、調理の全工程にHACCPの概念を取り込むとともに、新調理システムを採用。集中温度管理システムを導入して、厨房のエリアごとの室温や、冷凍冷蔵冷却機器、スチームコンベクションオープンなどの温度を自動的に計測し、記録しています。排熱の少ない電化厨房機器のため、厨房内の室温25℃以下、湿度80パーセント以下をキープしています。また、1日約2,100食の食事を調理後2時間以内に提供するために、ニュークックチル方式を導入。加熱調理後急速冷却しチルド保存しておいた食事を、国産第1号の再加熱カートの中で120℃の熱風で加熱して提供しています。その結果、適温提供に関する患者さまの満足度が、44.4%から82.9%へ大幅にアップ。こうした結果を励みに、今後も治療の一環であるとともに、入院中の最大の楽しみである食事面でのさらなるサービス向上に取り組んでいきたいと考えています。



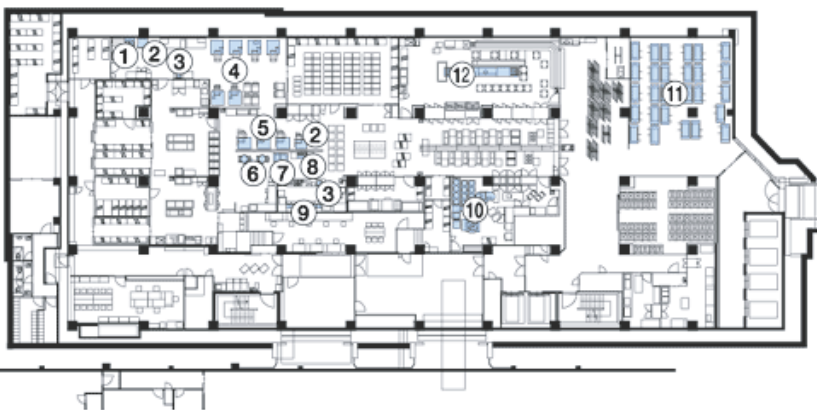
■ 再加熱カート

温菜と冷菜を1つのプレートで調理・提供できる再加熱カート。(配膳車・国産初)



■ IH調理器

「掃除が楽」と調理員さんたちの評判も上々のIH調理器。



厨房機器設備

1. IH調理器 3φ200V 2.0kW×2台
2. スチームコンベクションオープン 3φ200V 12.5kW×2台
3. 真空包装機 3φ200V 2.0kW×2台
4. プラストチラー 3φ200V 11.0kW×6台
5. スチームコンベクションオープン 3φ200V 73.9kW×3台
6. 蒸気回転釜 1台 蒸気回転釜(平釜) 1台
7. 電気ブレイジングパン 3φ200V 15.0kW×1台
8. IHフライヤー 3φ200V 5.8kW×2台
9. IH調理器 3φ200V 3.0kW×9台
10. 全自動H炊飯システム 3φ200V 32.0kW×1台
11. 再加熱カート 3φ200V 7.65kW×27台
12. 食器洗浄機 3φ200V 9.71kW×1台



電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

杏林大学医学部付属病院は、多摩地区で唯一の特定機能病院として高度先進医療を担うとともに、地域医療の中心的な存在として、1,153床のベッド数を有しています。また、広範囲な地域を対象とする高度救命救急センター(1次・2次・3次救急)や、総合周産期母子医療センターとして、24時間適切な医療を提供できる体制が整えられており、平成18年度の入院患者数は311,032人(1日平均852人)にのぼっています。


さらに、地域の災害医療拠点病院として、2007年8月には免震構造の外科病棟を新築するとともに、災害時の復旧の早い電気を熱源とするオール電化厨房を新設。地震などの大規模災害が発生し、万一送電が停止された場合も、大半の機器は非常用電源に切り替えられ、通常の調理が行えるよう配慮されています。1,000床以上の病院でのオール電化や新調理システムの導入事例が少ないことから、韓国、中国、台湾、インド、ベトナムなどの海外からを含めた多数の見学者が訪れています。



- 所在地／東京都三鷹市新川6-20-2
- TEL／0422-44-5511
- ホームページ／<http://www.kyorin-u.ac.jp/hospital/>

施設概要

■調理食数 2100食／日 ■スタッフ数 56人／日 ■厨房面積 1613㎡

お問い合わせは  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