

JA山口厚生連 小郡第一総合病院

電化厨房の特性を活かして、
 安全・快適な作業環境と
 エネルギー使用効率の向上を実現。



そのヒミツは…?



●栄養科長
 杉山 正枝氏

リニューアル前の燃焼式の厨房では、ワンフロアの中に下処理室・調理室など全ての作業スペースがありました。燃焼式の厨房設備は排熱が多く、厨房内に西日が入ることも影響して、換気・空調設備をフル稼働しても室内が30℃～35℃まで上昇するなど、衛生・作業環境に不安がありました。

今回採用した電化厨房は、放射熱が少なくコンロや釜のフチも熱くなりやすいので、やけどの心配も少なくなりました。おかげで安全で快適な厨房環境となり、働くスタッフの意欲も高まっています。また、クックチル仕様のスチコン2台とプラストチャー1台を導入し、従来の鍋釜中心の調理からホテルパン中心の調理に移行することで、同一温度帯の加熱調理なら同時に調理することが可能となり、生産効率が向上。エネルギー使用量の削減・効率化にも効果が表れています。

今後は、クックチル調理の割合を増やししながら効率性を高め、地元で採れた食材をふんだんに使った安全で美味しい、患者さまの病態の改善に貢献する食事づくりに取り組んでいきます。



クックチル対応に欠かせないプラストチャー。



大量の食材を加熱調理できる電気回転釜。

厨房設備機器



1.IH調理器 3φ200V 3.0kW×4口、3φ200V 5.0kW×2口

2.電気フライヤー 3φ200V 6.0kW×1台

3.電気回転釜 3φ200V 14.3kW×1台

4.スチームコンベクションオープン(5段) 3φ200V 10.1kW×1台

5.スチームコンベクションオープン(8段) 3φ200V 19.1kW×1台

6.プラストチャー 3φ200V 2.3kW×1台

7.立体炊飯器 3φ200V 16.2kW×2台

8.温冷配膳車(28膳用) 3φ200V 1.9kW×2台

9.温冷配膳車(40膳用) 3φ200V 2.3kW×1台

※その他28膳用2台、36膳用4台あり(既存品)

10.アンダーフライトコンベアタイプ食器洗浄機
 3φ200V 57.5kW×1台

電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

施設のご紹介



● 総務課長 兼 施設課長
 山下 利行氏

小郡第一総合病院は、1948年に開設されて以来、病院理念に“患者さまに尽くすこと”、“医学知識と技術の習得に励み安全で最高の医療を提供すること”を掲げ、山口市南部の地域中核病院として、市民の健康増進に取り組んできました。一般病床182床を有し、総合病院としての役割

を果たしながら、専門診療科(整形外科)のブランド化に取り組み、特に手外科、マイクロサージャリー、再建外科の分野では、わが国でトップレベルの技術を有し、国内外から高く評価されています。

2010年に行った設備改修では、重油ボイラーで賄っていた空調・給湯の熱源を電気に更新し、環境負荷の低減に貢献するとともに、ガスや重油を使用していた時と比べて1月当たり80万円～150万円、年間で1,100万円程度の経費削減を達成。さらに、2012年には厨房を排熱の少ない電化厨房に全面改修したことで、空調エネルギーの負荷低減による更なる省エネを実現しています。



- 所在地 / 山口県小郡市下郷862-3
- TEL / 083-972-0333
- FAX / 083-973-4909
- ホームページ / <http://www.ogoridaiichi.jp/>

施設概要

■ 調理能力 630食/日 ■ 厨房面積 280.82㎡

その他設備機器

- 業務用エコキュート
- 電気式ヒートポンプ空調機

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