

JA長野厚生連 セントラルキッチンさく

電化厨房&ニュークックチルシステムを導入し、
 適時適温給食と高度な衛生管理を実現した
 CK先進施設。



そのヒミツは…?



●主任 専門調理師 松本 誠治氏

佐久総合病院が老朽化し手狭になったことから、高度専門医療や救急医療を担う佐久医療センターを建設することになりました。それに合わせて、給食の適時適温提供や衛生管理の向上を目指して、さく医療センターの敷地内に「セントラルキッチンさく」を建設することとし、新調理システムと親和性の高い電化厨房を採用。

輻射熱が少ない電化厨房機器は、室内の温湿度を衛生的で快適な環境に維持しやすいため、HACCPの基準に則った高いレベルでの衛生管理を行うことができます。また、温度と時間の数値にもとづいて作業をマニュアル化した情報を、タブレット端末で共有することで、厨房内のペーパーレス化を推進するとともに、誰でも安定した品質の料理を効率的に仕上げることができます。そのうえ、ニュークックチルシステムでは、最終加熱を再加熱カートで行うため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま提供でき、年に2回実施する患者さんへの直近のアンケートでは、97.4%の方々が「温かい状態で提供されている」と回答くださっています。

さらに、前倒し調理を行うことで作業の平準化が図れ、従来はシフト制だった勤務体制を日勤体制で運用できるようになり、しかも前倒し調理後チルド保存しておく料理は、非常災害時にはランニングストック型の備蓄食品として活用できるため、安心です。

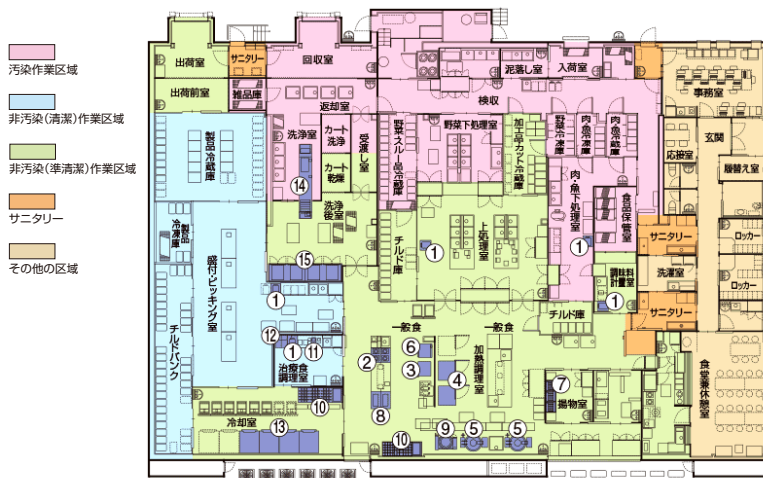


●料理仕分け室
 天井下部にソックダクトを設置し、ほこりやチリが食品に付着するのを防ぎ、清潔な作業環境を実現。



●温度監視システム
 食品の安全性維持のため、全部屋と各冷蔵・冷凍庫、スチームコンベクションオープン、プラストチラー、殺菌保管庫の温度を24時間自動で記録。

厨房設備機器



- 1.真空包装機 単相100V 1.2kW×5台
- 2.IH調理器 3φ200V 5.0kW×4台
- 3.スチームコンベクションオープン 3φ200V 21.0kW×1台
- 4.スチームコンベクションオープン 3φ200V 37.5kW×2台
- 5.電気回転釜 3φ200V 24.3kW×2台



- 6.プラストチラー 3φ100V 1.827kW×1台
- 7.電気フライヤー 3φ200V 10.1kW×3台
- 8.シュットマン 単相100V 1.0kW×2台
- 9.カユケトル 3φ200V 24.0kW×2台
- 10.コンパクト氷水チラー 3φ200V 2.5kW×2台
- 11.ブリクサー 3φ200V 2.2kW×1台
- 12.電気スーピークッカー 単相100V 1.39kW×2台
- 13.プラストフリーザー 3φ200V 2.585kW×4台
- 14.食器洗浄機 3φ200V 61.85kW×1台
- 15.トラックイン消毒保管機 3φ200V 13.5kW×2台

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

「セントラルキッチンさく」は、長野県東信地域の高度医療と健康福祉の中核を担う佐久総合病院グループの給食センターとして、2013年12月から運用を開始しました。1947年に国内で初めて病院患者給食を開始した佐久病院の精神を受け継ぎ、健康で豊かな地域づくりに貢献する安心・安全な患者さま本位の食事づくりをテーマに開設されました。

最新の温度管理システムの導入など、HACCP基準に適合する衛生的な厨房環境の実現から、地元JAとの連携による地産地消の推進、エネルギー棟からの非常用電源の供給やランニングストック型の食糧備蓄などの災害時対策まで、今後のセントラルキッチンに求められる諸要件を備えた先進施設として注目を集めています。現在は、グループの病院3カ所と介護老人保健施設2カ所、院内保育所2カ所、職員食堂1カ所の合計8施設に、毎日約2,650食（2016年9月現在）の給食を提供。今後は、3,000食規模をめざし、まだ提供していないグループ内施設への配食も検討しています。




- 所在地／長野県佐久市中込3671番地1
- TEL／0267-88-7990
- ホームページ／
<http://www.sakuhp.or.jp/ja/related/003106.html>

施設概要

- 調理能力 3,000食／日
- スタッフ数(サテライトキッチン含む)
 管理栄養士：1名、栄養士：8名、調理師：5名、調理助手：49名、アルバイト：29名 合計：92名(2016年4月現在)
- 敷地面積 4,089㎡ ■延床面積 1,036㎡

その他設備機器

調理室などの非汚染作業区域には、高度な衛生管理と快適な作業環境の維持に適した外気処理空調機が導入されています。

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