

東海大学医学部付属病院

電化厨房とニュークックチルの導入により、治療効果の高い安全な食事提供を実現。



そのヒミツは…？



●診療技術部
栄養科 科長補佐
管理栄養士
鈴木 孝氏

“どこにもない病院”のコンセプトで建てられた新病院棟では、厨房においても最大限“高品質な厨房”を目指しました。あらゆる検討の結果、ガスをまったく使わず、HACCP概念を採り入れ、効率的で厨房環境・衛生面に優れた厨房とすることができました。

また、医食同源を心がけ、おいしく安全な食事提供のためニュークックチルシステムの採用と病棟パントリーでの再加熱により、全病棟“適時適温提供”も実現できました。今後もさらに個人対応の充実による栄養管理に努めていきたいと思っています。



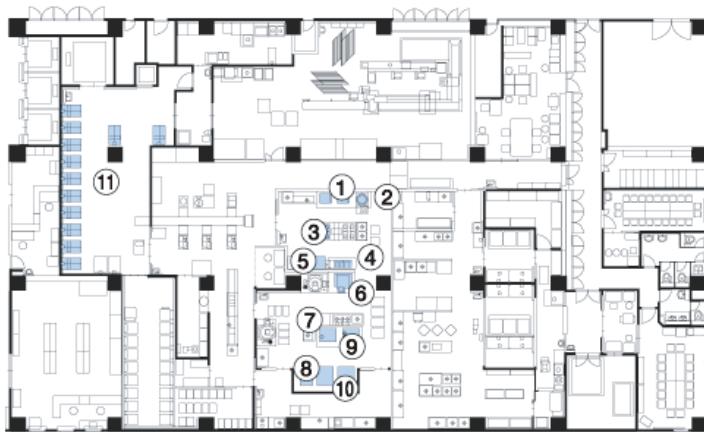
●監視事務室

厨房の中心に配置され、患者様の最新の食事情報を集約し、各セクションへの情報伝達を迅速化。



●再加熱カート

チルド冷蔵と再加熱を1台で完結。合理的でコンパクトなシャトルが配膳作業の効率を大幅アップ。



厨房機器設備

1. 電気立体炊飯器 3φ200V 15.3kW×2台
2. 電気式スープケトル 3φ200V 19kW×1台
3. IH調理器 3φ200V 3kW×6台
4. 電気フライヤー 3φ200V 8kW×2台
5. スチームコンベクションオープン 3φ200V 15.4kW×1台
6. ティルティングパン 3φ200V 9kW×1台
7. 真空包装機 3φ200V 1.4kW×1台
8. 真空低温冷却機 3φ200V 1.2kW×1台
9. スチームコンベクションオープン 3φ200V 30.8kW×2台
10. プラストチラー 3φ200V 4.9kW×2台
11. エルゴサーブステーション 3φ200V 8kW×12台



電化厨房採用事例紹介 **Eサックス施設**

施設のご紹介

2006年1月、東海大学医学部附属病院の新病院棟は“どこにもない病院”をコンセプトに最新の医療機器やコンピュータシステムを導入し、特定機能病院、地域の中核病院として開院しました。高機能・高効率で急性期疾患に特化した運営をするため、地域の医療機関との連携を強化するとともに、内科・外科の枠を取り払ってセンター化し、効率的で速やかな診断・治療を推進しています。さらに、入退院センターが設置され、入院時はもちろん退院後も専門家がフォローする日本発のシステムも採用されています。尚、災害時にも病院機能を維持し、地域の災害拠点病院として医療提供できるよう設備・対策が整っています。



- 所在地／神奈川県伊勢原市望星台
- TEL／0463-93-1121
- FAX／0463-94-6808
- Eメール／s-suzuki@is.icc.u.tokai.ac.jp
- ホームページ／<http://www.icc.u-tokai.ac.jp/>

施設概要

■調理能力 1650食／日 ■スタッフ数 106人 ■厨房面積 767.38m²

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