



医療法人 緑水会 宜野湾記念病院

〒901-2211 宜野湾市宜野湾3-3-13 TEL098-893-2101
ホームページ: <http://www.ginowan-kinen.or.jp>



内科・外科をはじめ総合医療、
介護センターとして地域の
医療サービスに貢献して
います。

(平成14年12月導入)

(左から)管理栄養士 湖城尚子さん、調理師 富山善光さん、
管理栄養士 笠原美紀さん



安全性を考え抜いたら電化厨房ですね。



事務長 鉄本 泰三氏

「火災と食中毒」2つ同時に解決できました。

病院を運営・管理する上で、最も注意を払わなければならないことは、「火災を起こさないこと」、「食中毒を起こさないこと」であり、この2つの心配の種を同時に解決できると考えて、病院の改築に伴い、給食施設を思い切ってオール電化厨房に替えました。また、心配事を解決できただけでなく、厨房内環境も快適になり、職員の作業効率の向上、そして、何より今まで以上の給食サービスが提供できるようになりました。リニューアルした当院にとって、将来的に多くのメリットがあると期待しています。

管理栄養士のコメント

HACCP概念に最も近い 理想の厨房です！

今回オール電化厨房にして良かったことは、衛生管理上、最もHACCP概念に基づいた理想に近い厨房が実現できたことです。病院給食の現場を管理するうえで、一番怖いのが「食中毒」の発生であり、「電化厨房であれば、ドライでクリーンな作業環境を実現でき、時間と温度管理が容易にできるので、食中毒の危険性が低減できる。」と上司を説得して導入しました。おかげで素晴らしい厨房環境の中で、快適で安全に仕事をこなしています。

●食数100食(135床)

■主な業務用電化厨房機器

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1 スチームコンベクションオープン(24.4kW×1台) | 4 冷温蔵配膳車(8kW×6台) |
| 2 IHスूपケトル(19kW×1台) | 5 IH調理器(5kW×4台、3kW×1台) |
| 3 IH炊飯ロボット(15.3kW×1台) | 6 プラストチャー(5kW×1台)&真空包装器(2kW×1台) |



1 スチームコンベクションオープン
入院患者さんに、ジューシーで柔らかいお食事を提供するのに欠かせない万能調理器です。蒸気と熱風による調理は、おいしいと好評です。



2 IHスूपケトル
病院では、一度に多量の食事を準備しなければなりません。このスूपケトルは一度に最大150人分のスूपを作る事が出来ます。



3 IH炊飯ロボット
洗米から炊飯までを自動的にこなしてくれる炊飯ロボットだと、手間をかけずに美味しいご飯が炊き上がるので大変便利です。



4 冷温蔵配膳車
当院の食事は、調理場を出た後も病室まで冷温蔵配膳車で運ぶことにより、患者さんの口に入るまで、衛生・温度管理が徹底されています。



5 IH調理器
炒め物や、焼き魚など、熱効率がよくスピーディーに調理ができます。調理後の掃除も楽で助かります。



6 クックチル新調理システム
時間のある時に調理したものを、プラストチャー(左)で急速冷却した後、真空包装機で真空パックして長時間ストックできるシステムです。