

沖縄医療生活協同組合

沖縄協同病院

〒900-8558 那覇市古波蔵4-10-55 TEL.098-853-1200 (代)



約7万人の医療生活協同組合員に支えられ「わった一病院」として親しまれている沖縄協同病院が豊見城市から那覇市古波蔵に移転、近代的な設備を整え2009年6月に新しく誕生しました。地上8階建て・280床の病院は救急医療をこれまで以上に充実させ、最新の技術と設備を整えた安心の医療を提供しています。

沖縄協同病院では新築に合わせて電化厨房と沖縄初となる調理システムを取り入れました。調理した料理を急速冷却し保管、IH加熱カートと専用食器で加熱する県内初の「ニュークックチルシステム」の導入、そして食材の搬入から配膳まで、それぞれの作業動線を考えた「ゾーニング」。

さらに厨房内を雑菌の繁殖しにくい25度以下に設定など、徹底した衛生管理を行うことで安心安全の食を提供。その上、調理業務の効率化と快適な作業環境を実現し、大きな注目を集めています。



栄養課 室長
新垣 慶子

導入の決め手は何より“食の安心安全”です。そして計画的で効率的な調理業務の実現です。「ニュークックチルシステム」の導入に当たっては、県内初ということで本土まで研修を受けに行くなど、導入前後は戸惑いもありましたが、今では効率化を実感しています。これからもっとうまく使いこなすことで、さらに業務を計画的に進め、機器の特長を活かした新しいレシピづくりにも積極的に取り組んでいきたいと考えています。

1 加熱調理

煮る・焼く・蒸す・温めるといった加熱調理が1台でできる「スチームコンベクションオープン」を使ってさまざまな料理を調理。切り身の焼き魚などであれば1台で約500食分に対応。スピーディな調理で、時間の短縮とメニューの幅を広げています。



2 急速冷却

スチームコンベクションオープンで調理した料理に冷風を吹きつけ、「プラスチック」により一気に冷やします(0度)。急速に冷やすことで雑菌の発生を防ぎ、調理したての味わいをそのままし込みます。



3 チルド保管



IH加熱カートに24膳がセットされ、チルド保管(0~3度)することで、料理の風味を損なうことなくキープすることができます。

4 再加熱・配膳



料理完成

チルド保管庫から取りだした料理を冷たいまま盛りつけ加熱カートに乗せると食器裏の「磁気プレート」が反応し料理を75度まで温めます。また食器個別で温めるため、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たい状態で提供することができます。



沖縄医療生活協同組合「沖縄協同病院」

診療 救急患者様は24時間体制

休診 日曜日、祝祭日、年末年始、旧盆

病床数 一般病床:280床(集中治療室:8床)

駐 183台

県内初の「ニュークックチルシステム」を導入し、衛生管理を行うことで安心安全の食を提供。



沖縄協同病院
調理室平面図

契約種別
業務用電力
業務用電化厨房

- 区域は、野菜の洗浄やカット、食器等洗浄する「下処理・洗浄ゾーン」。
- 区域は、下処理された食材をパススルー冷蔵庫から受け取り調理する「加熱調理ゾーン」。
- 区域は、チルド保管庫から出した料理を盛りつけ、IH加熱カートにセットし温め

[主な電化厨房機器]

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1 電磁調理器(15.0kW×2台) | 5 食器消毒保管庫(12.75kW×3台) |
| 2 スチームコンベクションオープン(42.5kW×2台) | 6 食器消毒保管庫(9.75kW×1台) |
| 3 IH加熱カート(2.43kW×10台) | 7 器具消毒保管庫(9.75kW×3台) |
| 4 食器洗浄機(61.85kW×1台) | 8 プラストチラー(2台) |



電化厨房を上手に取り入れる事により、厨房内の衛生管理の向上、労働環境の改善に役立っています。

1 電磁調理器



3 IH加熱カート



7 器具消毒保管庫



2 スチームコンベクションオープン



4 食器洗浄機



8 プラストチラー



5 6 食器消毒保管庫



※プラストチラーは電化厨房割引対象外機器です。