



【ご採用のお客さま】

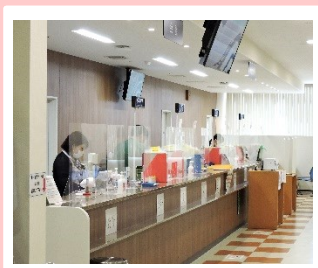


社会医療法人 善仁会
宮崎善仁会病院



〒880-0834 宮崎県宮崎市新別府町江口950番地1

TEL:0985-26-1599 (代表) ホームページアドレス <https://www.m-zenjin.or.jp>



社会医療法人 善仁会は、“宮崎の医療をもっと良くしたい”と、昭和58年に市民の森病院を開院。令和3年に宮崎善仁会病院の建て替え後、宮崎善仁会病院と市民の森病院が合併し、199床となり新しい宮崎善仁会病院での診療を開始しました。

当法人は、宮崎県から公益性の高い社会医療法人として、救急医療およびへき地医療の分野において認可され、また、大規模災害が発生した際、傷病者の受け入れや災害派遣医療チーム (DMAT)の派遣を行う機能を備えた地域災害拠点病院として指定されています。



社会医療法人 善仁会
理事長 濱砂 カヨ さん

〈経営層の声〉

新病院への建て替えを機にオール電化を採用しました。電化厨房は燃焼がないため、安心・安全で室内温度に影響が少なく、衛生面や労働環境が更に向上しました。また、空調や給湯に高効率機器を導入したことで、経済性と省エネルギー性の両立につながりました。

当法人としては理念“患者さんのために医療は存在する”を受け継ぎ、多くの方に選んでいただける病院を目指して、質の高い医療サービスを提供することで地域社会に貢献できるよう努力しています。

電化で実現！理想の厨房 今厨房で感じている問題や課題を電化厨房で解決！



ずっと先まで、明るくしたい。

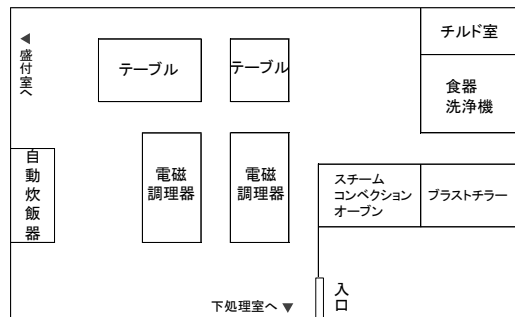
多様なメニューにも対応できる電化厨房機器により おいしい食事を提供しています



主な厨房機器

スチームコンベクションオープン	18.0kW × 2台
電磁調理器	15.0kW × 1台
電磁調理器	10.0kW × 1台
電磁調理器	5.0kW × 4台
自動炊飯器	10.1kW × 1台
食器洗浄機	19.6kW × 1台
器具洗浄機	10.7kW × 1台

厨房調理室配置図



焼く・煮る・蒸すも簡単で多彩な調理が可能なスチームコンベクションオープン



IHテーブルは鍋の移動がスムーズで効率的、しかも清掃が簡単

均一な炊飯が可能な全自動炊飯器でさらに美味しくさらに快適

厨房面積 約420㎡ (下処理室など含む)

調理人数 12名 (パート含む)

一回当たりの食数 約210食

厨房以外のオール電化機器 (空調、給湯)



ヒートポンプ (空調・給湯)



貯湯タンク

大気中の熱を活用する高効率なヒートポンプの導入により経済的で省エネルギー、省CO₂を実現



行事食/七夕



調理風景

Staff Voice

〈現場の方の声〉



管理栄養士
小野 美恵 さん

「満足して食べていただける病院食」を目指して、旬の食材を献立に取り入れた季節感のある食事を提供しています。噛む力や飲み込む力が弱い方でも、おいしく食べていただけるように日々のメニューを考え、調理方法の工夫に努めています。

電化厨房は温度管理や時間管理がしやすく、品質の高い食事を提供でき、また、厨房が汚れにくいので、衛生的で清掃作業の負担が軽減されています。



九州電力株式会社
宮崎支店 営業部 技術提案グループ
<https://www.kyuden.co.jp>

TEL 0985-26-9095 (直通)
FAX 0985-26-9061



お問い合わせは

ご検討段階で一度ご連絡ください。お客さまの「わからない」をひとつひとつ解決いたします。