



MOVIE

ご紹介
動画は
こちら

短縮版約3分 ダイジェスト版約7分 本編約18分

【ご採用のお客さま】



佐世保国際通り病院

医療法人 心々和会
佐世保国際通り病院

〒857-0051 長崎県佐世保市浜田町 1-6
TEL : 0956-23-4181 ホームページアドレス <http://kokowakai.or.jp/sish>



幅広い診療が可能な病院

佐世保国際通り病院(地域包括病床:34床、医療療養病床:60床計94床)は、「内科」「呼吸器科」「循環器内科」「消化器内科」「胃腸科」「内視鏡外科」「アレルギー科」「整形外科」「リウマチ科」「放射線科」「感染症内科」ほか、リハビリテーションから訪問看護まで地域医療を支える病院です。

電化厨房・ニュークックチルの導入

佐世保国際通り病院は 2021年の新築に伴い、最新の厨房システム導入を模索。電化厨房・ニュークックチルのメリットに着目し、展示会や試食会等で検証を重ね、導入を決定しました。



病院長
齊藤 厚さん

〈病院長さまのお声〉

当病院は 2021年の新築に伴い、病院給食にニュークックチルを導入しました。調理施設をオール電化厨房、さらにニュークックチルを取り入れたことで、燃焼を伴わず衛生的で快適な作業環境、スピーディな調理、食事の温度管理などが実現しました。働く職員からも「前の病院と違って、すごく便利」、「オール電化厨房だからスス汚れもなく掃除がしやすい」などの声も上がってきています。

今後も患者さまに寄り添った医療を提供することはもちろん、職員の方たちの労働環境改善に取り組んでいきたいと考えています。

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！

| | | | |
|-----------------------|---------------|---------------|------------------|
| CARBON NEUTRAL 脱炭素 | COOL 室温制御 | CLEAN 衛生的 | CONTROL 操作性 |
| PRODUCTIVITY 生産性向上 | SAFETY 安全性 | COST コスト削減 | COMPACT コンパクト |
| | | | BCP 事業継続計画 |



ずっと先まで、明るくしたい。

労働環境の改善と患者さまの満足度向上

電化厨房・ニュークックチルを導入したことにより職員の作業効率化、労働環境が改善されました。
また、安全性の高い温かくおいしい食事の提供は、患者さまの満足度向上につながりました。

作業手順（ニュークックチル）



鮮度の高い食材を使用します。



IH調理器やスチコンで、芯温75℃・1分以上加熱します。



プラステラーで、急速冷却します。



冷蔵庫などでチルド温度帯（0～3℃）で保存します。（96時間までが目安）



チルド状態で食器に料理を盛り付けます。



再加熱カートにセットし、再加熱開始までチルド保存します。



提供時間に合わせて自動（タイマー）で再加熱します。



カートからトレイを取り出し、そのまま配膳します。

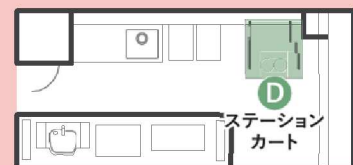
主な厨房機器

2階にある厨房で料理を作り、3、4、5階に入院している患者さまへ提供しています。



| | | |
|---|-------------------------|------------------------|
| A | IH調理器 | 15.0kW × 1台、7.0kW × 1台 |
| B | スチームコンベクションオープン(6段) | 10.1kW × 2台 |
| C | プラステラー(6段、12段) | 1.5kW × 1台、7.0kW × 1台 |
| D | スチコン式再加熱カート(28膳用ステーション) | 7.6kW × 3台 |
| | (28膳用カート) | 6台 |
| E | 真空包装機 | 0.8kW × 1台 |
| F | 電子レンジ | 2.8kW × 1台 |
| G | プレハブチルド庫 | 2.72kW × 1台 |
| H | 器具消毒保管機 | 4.2kW × 2台 |
| I | 食器洗浄機(ドアタイプ) | 11.0kW × 1台 |
| J | 食器消毒保管機 | 8.4kW × 2台 |

3～5Fパントリー



Staff Voice

〈管理栄養士さまのお声〉



栄養管理科 科長
(管理栄養士)
塘 郁子さん

前身の佐世保同仁会病院では病院給食は全面委託でしたが、2021年の新築時に給食の運営は直営となり、ニュークックチルを導入する運びとなりました。私は佐世保同仁会病院時から管理栄養士として勤務しており、ニュークックチル導入時の視察の同行やマニュアル作成にも携わりました。

ニュークックチルの一番の良さは、計画的に作業を進めていくことができ、ピーク作業の緩和が図れることです。また、プラステラーによる急速冷却で食中毒菌の繁殖しやすい温度帯を短時間で通過させることで、衛生面や安全性の向上にもつながっています。

〈調理師さまのお声〉



調理師
富永 美咲さん

入院患者さまの中には長期入院を余儀なくされている方々も多く、その方たちにも食事を楽しんでいただけるように日々取り組んでいます。

また、病院調理師はハードというイメージがありましたが、ニュークックチルのおかげでピークタイムをずらした調理ができ、3日後までの準備を効率的に行えています。例えば、前日までに空いた再加熱カートへ翌日の朝食を入れて、タイマーをセットしておけば、朝に自動で再加熱がはじまり、温かな朝食をすぐに提供することができます。それによって、早朝出勤の抑制にもつながっています。

※2023年に取材し、取材当時の情報を掲載しています。



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

TEL 095-864-1893 (直通)
FAX 095-864-1987



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。

発行/2023年5月