

## 医療法人慈風会の法人概要

鹿児島県鹿児島市にある医療法人慈風会は脳血管疾患を専門として厚地脳神経外科病院を中心に、病気の予防・早期発見から急性期、リハビリテーション、社会復帰、介護まで一貫した医療・介護サービスを提供しています。

### 医療機関

厚地脳神経外科病院 (63床)  
厚地リハビリテーション病院 (50床)  
厚地記念クリニックPET画像診断センター  
厚地かもいけクリニック

### 介護部門

介護老人保健施設鴨池慈風苑 (50床)  
訪問看護ステーションかもいけ  
小規模多機能ホーム城西  
厚地グループホームみま森  
厚地デイサービスセンターみま森  
デイサービスセンター厚地  
ケアプラン相談センターかもいけ

### その他

厚地健康増進センター  
(メディカルフィットネス)  
てるくにバオバブ(療育施設)  
かもいけバオバブ(療育施設)

### 関連法人

社会福祉法人慈風会  
特別養護老人ホームかもいけ (60床)  
有限会社加治木農場



厚地記念クリニックPET画像診断センター



厚地リハビリテーション病院



特別養護老人ホームかもいけ

## 病院概要



厚地脳神経外科病院

### 厚地脳神経外科病院

病床数：一般病床63床(脳卒中ケアユニット17床)  
診療科：脳神経外科、脳神経内科、リハビリテーション科、放射線科  
理事長：厚地正道  
院長：高崎孝二

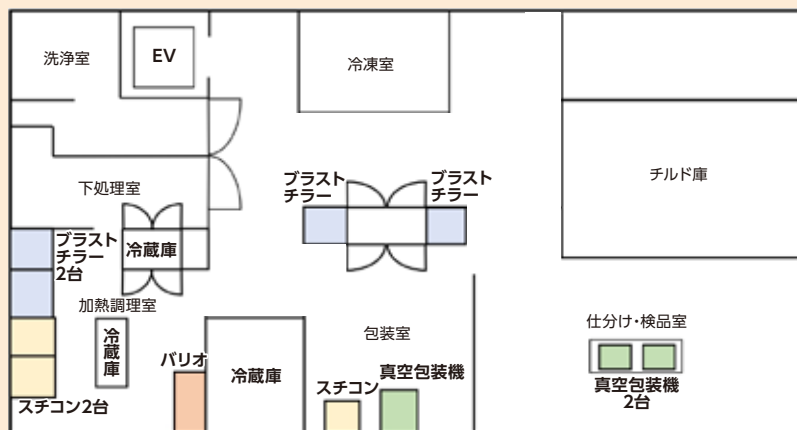
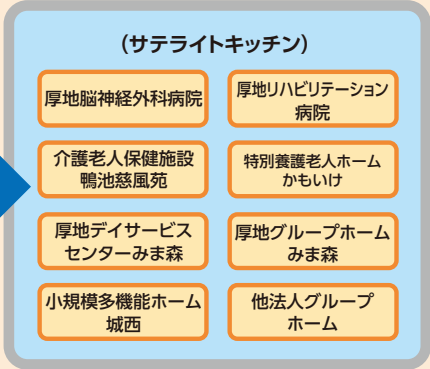
# セントラルキッチンの概要

## セントラルキッチンからグループ施設へ食事を提供

医療法人慈風会グループの有限会社加治木農場は、医療法人慈風会のセントラルキッチンとして、厚地脳神経外科病院をはじめとした8施設に1日600~650食の食事を提供しています。電化厨房機器を最大限に活用したニュークックチルシステムを導入することで、計画的調理ができるようになり、効率的な調理が可能となりました。

使用する野菜の一部は鹿児島市内の農家に直接依頼しており、収穫時には法人職員も手伝うなど、農業支援にも力を入れています。

(セントラルキッチン)  
有限会社加治木農場



## 主な電化厨房機器



スチームコンベクションオーブン  
(10段 17.2kW×2台、6段 10.1kW×1台)

1台で焼く、蒸す、茹でる、炒める、揚げる、煮るなどの加熱調理が可能です。温度と時間の管理が容易で、調理のマニュアル化が可能です。



パリオクッキングセンター(21kW×1台)

1台で焼く、揚げる、煮るなどの加熱調理ができます。高速加熱や自動調理などで調理作業の効率化が図れます。



プラストチラー  
(4台)

加熱した料理を急速冷却します。細菌が増殖しやすい温度帯から短時間で冷却します。



真空包装機(3台)

真空パックを行うことで、チルド温度帯で3~4日間程度保存が可能です。

# サテライトキッチンの概要

## サテライトキッチンでは盛付やサラダ調理などを担当

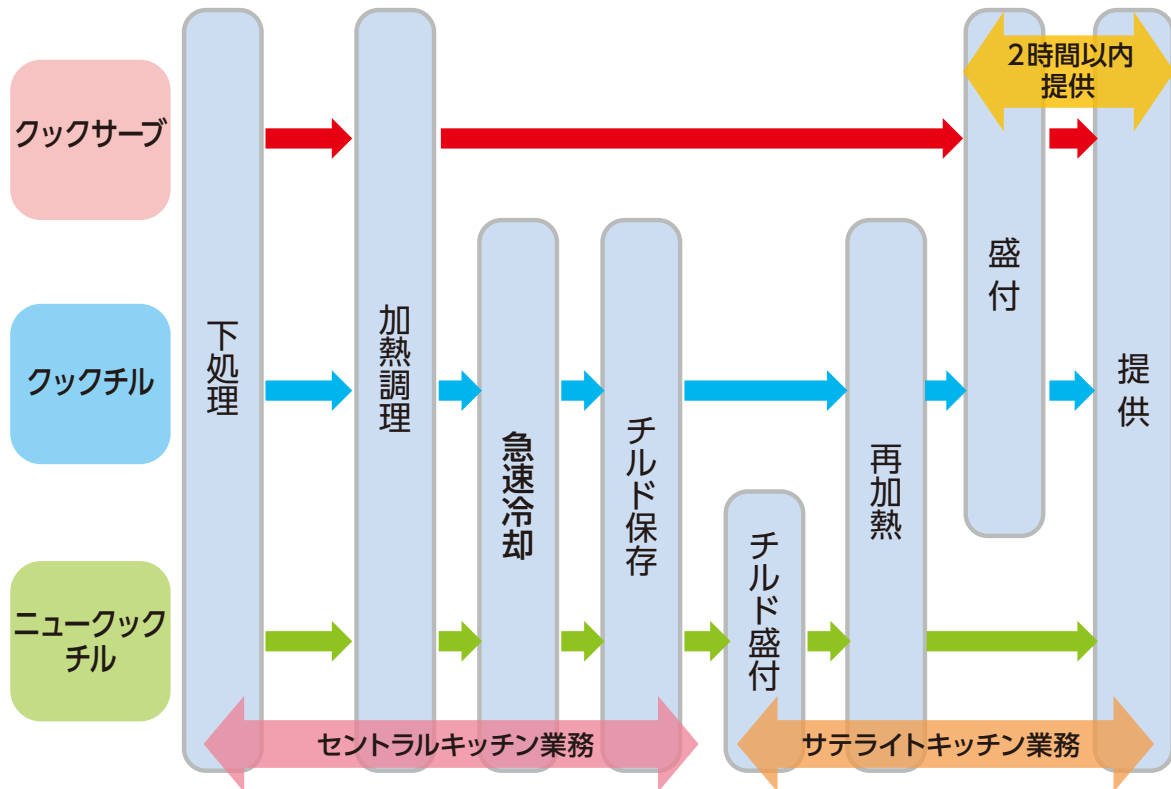
サテライトキッチンでは、セントラルキッチンから配送された料理の盛付のほかに、炊飯やみそ汁などの汁物の調理、サラダなど冷菜の調理、果物のカットを行い、利用者さまに提供します。盛付後、再加熱カートに入れ、提供時間にあわせて再加熱を行います。



再加熱カート  
エルゴサーブ  
(7.75kW×3台)  
(20膳[10段]×1台、  
26膳[13段]×2台)

提供時間にあわせて盛付後の食事を再加熱します。事前に盛付を行うので、食事提供前に盛付業務が集中しません。

### 新調理システムの工程



### 新調理システムの特徴

調理システム	特徴
クックサーブ	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理工程がシンプルだが、衛生管理がしにくい</li> <li>提供前の作業が多く、早朝や残業の負担が大きい</li> </ul>
クックチル	<ul style="list-style-type: none"> <li>短期間の保存ができ、前倒し調理で計画生産が可能</li> <li>細菌が増殖しやすい危険温度帯を急速冷却で短時間で通過させ、細菌の増殖を抑制</li> </ul>
ニュークックチル	<p>(クックチルの特徴に加えて)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>提供前に時間がかかる盛付作業がなく、ピーク作業の緩和や<b>早朝出勤の抑制</b>につながる</li> <li>チルド状態のまま<b>スピーディーに盛付が可能</b></li> <li>再加熱後は料理に手が触れないため<b>衛生的</b></li> <li>提供直前に再加熱するため、できたての<b>おいしい料理が提供可能</b></li> </ul>

加熱調理



スチームコンベクションオープン



バリオクッキングセンター

急速冷凍



ブラストチラー



真空包装



真空包装機

配送



配送ボックス



チルド保管



チルド庫

チルド盛付



盛付



再加熱  
カートへ収納

再加熱



再加熱カート

提供



利用者さまへ提供

メリット

- 加熱調理を1台に集約し、スペース削減につながる
- 立ち上がりが早く、高速加熱で調理時間の短縮が図れる
- 自動で調理を進行し、作業の効率化が図れる
- 均一加熱と正確な温度コントロールで品質向上が図れる
- 焦げつきにくく、清掃が簡単
- 側面は高温になりにくく、安全性が高い



自動給水で給水中は他の作業ができる



2槽式のため同時に2つの調理が可能



高火力できれいな炒め物に



ハンドシャワーを使って掃除も簡単

凍結含浸法

食事の満足度向上を図るため、食材を軟らかくする凍結含浸法を導入

【凍結含浸法(とうけつがんしんほう)とは】

凍結含浸法を用いると、食材そのままの形を保ったまま、歯茎や舌でつぶせるほど軟らかい食材を作ることができます。食材に酵素を含ませることで、組織が軟らかくなります。肉や魚、ニンジンやレンコンなどの硬い野菜にも効果があり、軟らかくしたあとは、普通に調理が可能です。

【調理工程】

事前加熱

事前に食材を下茹でして、アク成分などを取り除きます

冷凍・解凍

食材の組織内に酵素が入りやすいように一度、冷凍したあと解凍します

酵素導入(減圧)

食材を酵素溶液に入れて減圧します。減圧することで、食材の組織内に酵素溶液が入り込みます

冷蔵保存

酵素反応を進ませるため20時間程度、冷蔵保存します

加熱(酵素失活)

最後に加熱して、酵素反応を止めます



真空包装機による酵素導入(減圧)



食材が見た目はそのままでも、舌でつぶせるくらいの柔らかさになります



医療法人慈風会 理事長  
厚地 正道 さま

数少ない職員で効率的に余裕をもって働いていただくという意味では、ニュークックチル、電化厨房を用いたほうが時間の短縮や効率化につながると考えました。

電化厨房導入後の効果は、厨房で働く管理栄養士や調理師の労働環境、労働時間の改善につながったことと、一番大きかったメリットは、人件費約30%削減できたことです。



提供している  
行事食



有限会社加治木農場  
調理長  
清水 恵一 さま

ニュークックチルの導入前は4時や5時に早番の出勤して、朝食と昼食の準備を担当していましたが、導入後は6時

30分からの出勤にかわり、労働環境が改善されました。



医療法人 慈風会  
厚地脳神経外科病院 栄養部 栄養管理士  
牛山 紗稀子 さま

電化厨房導入前は、ガス機器を使用して調理していたので、厨房内が高温になっていたのですが、電化厨房機器導入後は温度が上りにくくなり、調理師も働きやすい環境になりました。

また、お昼の厨房業務が減ったため、ミールラウンドの時間で十分に喫食状況を確認できるようになりました。そのため、より患者さんに適した食事を提供できるようになりました

### ニュークックチル導入の効果

	導入前		運用後
早番	1名 (5時開始)	→	1名 (6時30分開始)
その他	毎日残業発生	→	調理作業ゼロ 残業ゼロ

### セントラルキッチン導入の効果

	導入前		運用後
就業合計時間(日)	40時間	→ 約30%減	29時間
出勤人数(日)	5名	→ 約30%減	3.5名
人員	管理栄養士・栄養士 4名 調理 8名	→ 約30%減	管理栄養士・栄養士 3名 調理 5名 シルバー

お問い合わせは



九州電力  
ずっと先まで、明るくしたい。

九州電力株式会社  
鹿児島支店 営業部 技術提案グループ  
<http://www.kyuden.co.jp>

TEL 099-285-5341 (直通)  
FAX 099-285-5372



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