

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。

■ IH調理器	15.0kW×1台 7.0kW×1台
■ スチームコンベクションオープン(6段)	10.1kW×2台
■ ブラストチラー(6段)	1.5kW×1台
(12段)	2.3kW×1台
■ スチコン式再加熱カート(28膳用ステーション)・ (28膳用カート)	7.6kW×3台 6台
■ 真空包装機	0.8kW×1台
■ 電子レンジ	2.8kW×1台
■ プレハブチルド庫	2.72kW×1台
■ 器具消毒保管機	4.2kW×2台
■ 食器洗浄機(ドアタイプ)	11.0kW×1台
■ 食器消毒保管機	8.4kW×2台



A IH調理器

鍋自体が発熱し、熱効率がガスコンロの約2倍と高いので、希望の温度まで素早く到達します。調理時間の短縮ができ、作業の効率化が図れます。



B スチームコンベクションオープン

焼く、蒸す、茹でる、炒める、挙げる、炊く、煮る、これ1台で加熱調理のほとんどをカバーできます。新調理システムやHACCPに最適です。



C ブラストチラー

加熱調理済の料理を素早く冷却し、食品内の細菌の繁殖を抑え、長時間、高品質のストックが可能です。



ニュークックチル・真空調理の急速冷却に最適。

D スチコン式再加熱カート

ニュークックチルを安全に的確に実現できる再加熱カートです。温菜と冷菜を冷蔵状態で盛り付け、専用トレーにのせて同時にセットし、温菜は自動で再加熱されます。再加熱後の作業はなく、適温を保持しながら衛生的に素早く配膳・提供できます。ステーションの操作パネルで設定温度、時間、運転状況等を確認でき、芯温センサーで料理の芯温も計測できます。



【ステーション+カート】

温冷同時セットで再加熱後の作業不要。



【カート】



【カート内】

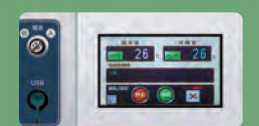
ワイド画面のタッチパネル
設定操作、異常内容や過去の温度推移などを一目確認できます。

＼ 見やすい! 操作しやすい! ／

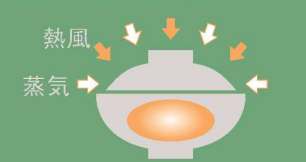


一連の工程を自動記録

本体に記録されたデータ(温度・時間・ログ等)は、USBメモリを接続すると自動的にデータが保存されます。データはパソコン上で確認できます。



スチコンの自動加湿オープン方式
加熱時間を短縮でき、食材の乾燥を抑え、蒸気の効果で高品質な仕上がりに。



カートセパレーション方式

カートはステーションから取り外せるので、再加熱後はそのまま配膳できます。



カートの着脱は簡単で確実な電磁ロック式

資料協力/ニチワ電機株式会社 A3版 発行/2023年6月

九州電力
ずっと先まで、明るくしたい。

ご採用事例からコスト、環境性まで幅広くご提案します。
厨房の新設や設備更新のご相談は、ぜひ九州電力へ!

長崎支店 営業部 技術提案グループ TEL:095-864-1893 FAX:095-864-1987

詳しくは【検索】、または【QR】からアクセス!

九州電力 電化厨房

検索



電化厨房導入事例

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 FAX:0956-37-8965

施設概要

延床面積 4,996 m²
建物構造 SRC 造、S 造 6F
機能 オール電化厨房、厨房ドライ方式
調理人数 (直営) ... 約 10 人 / 日
食数 (最大) 約 150 食 / 日



幅広い診療が可能な病院

佐世保国際通り病院(地域包括ケア病床:60床、医療療養病床:34床 計94床)は、「内科」「呼吸器科」「循環器内科」「消化器内科」「胃腸科」「内視鏡科」「アレルギー科」「整形外科」「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。

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。

電化厨房のメリット

1 品質向上

デジタル制御で数値管理がしやすいため、マニュアル化が容易。マニュアルを共有することで、調理する人が変わっても高品質調理ができるため、確実な加熱で食中毒予防にも有効です。

簡単なパネル操作



火力表示により調理の再現性が容易です。

2 生産性向上

ハイパワーで熱効率が高い電化厨房機器は、スピーディな加熱で、調理時間を短縮できます。また、自動調理や新調理システムを導入することで、作業の効率化や平準化により、メニューの多様性や生産性向上が図れます。

ニュークックチル



ニュークックチルは温度・時間管理によるマニュアル化がベースとなるため、デジタル制御で数値管理がしやすい電化厨房が適しています。

3 環境改善

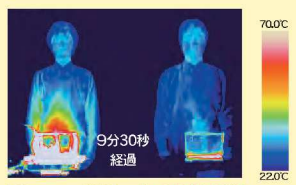
余分な排熱がなく、厨房内温度・湿度への影響が少ないため、快適な厨房で労働環境が向上できます。燃焼ガスが発生しないので、空気を汚さず、厨房が汚れにくいので、清掃作業が軽減できます。

換気システム



4 コスト削減

排熱が少なく、CO₂を排出しないので、換気量を少なくできます。合理的な換気設計による空調負荷の低減で、空調のイニシャルコストやランニングコストが削減できます。



【ガスコンロ 沸騰】 9分30秒 経過 【IH調理器 沸騰】 (当社実測)

加熱調理後、チルド保存した食品を提供する食器に盛り付けた状態で、専用の再加熱機器にセット。チルド保存後、提供する前にトレイごと再加熱する調理方法です。調理作業の効率化・標準化、衛生管理、利用者の満足度向上に貢献します。



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。

使用機器 **A** IH調理器
B スチームコンベクションオープン



プラストチラーで、急速冷却します。

使用機器 **C** プラストチラー



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。

使用機器 **D** スチコン式再加熱カート



提供時間に合わせて自動(タイマー)で再加熱します。

使用機器 **D** スチコン式再加熱カート

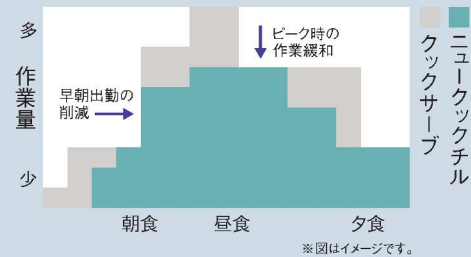


カートからトレーを取り出し、そのまま配膳します。

ニュークックチルのメリット

1 労働環境の改善

あらかじめ各々のトレイに盛り付け、事前にカートへセットしておけば、提供前に再加熱、そのままスムーズに配膳できます。提供前に時間のかかる盛り付け作業がなく、ピーク作業の緩和や早朝出勤の抑制に貢献できます。また、計画生産が可能となり、食材のロスを少なくできます。



佐世保国際通り病院のニュークックチル導入効果

	導入前	運用後
出勤時間	5時30分	7時
慌ただしさ	毎日食事提供前に発生	発生なし

2 おいしい食事づくりに貢献

提供直前に再加熱することで、できたてのおいしい料理を提供できます。調理のマニュアル化により、誰でも同じように調理でき、品質のバラツキを抑えることができます。



提供時間に合わせて自動タイマーで、再加熱します。

3 衛生管理に貢献

細菌が増殖しやすい危険温度帯(10℃～60℃)を短時間で通過させる急速冷却、冷蔵保存、チルド状態での盛り付けにより、細菌の増殖を抑制します。再加熱後は、料理に手で触れることなく、そのまま提供するので、衛生的に配膳できます。

業務シフト例

ニュークックチルで時間を効率的に活用。職場環境の向上につながります。

毎日、朝・昼・夕方に約50食を提供 ※食事提供時間:朝7時30分、昼12時、夕方18時

	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00
調理師	準備	調理				食器整理準備	調理	休憩	調理				
調理員	食器整理準備	昼食盛付トレイメイク				食器整理準備	休憩	夕食盛付トレイメイク				食器整理準備	
調理パートA	食器洗浄	昼食盛付トレイメイク				食器洗浄		夕食盛付トレイメイク				食器整理準備	
調理パートA	食器洗浄	昼食盛付トレイメイク				食器洗浄		夕食盛付トレイメイク				食器整理準備	
調理師				下処理仕込み	下処理仕込み	調理	休憩	調理					
調理員				食器整理準備	食器整理準備	休憩	夕食盛付トレイメイク	朝食盛付トレイメイク	朝食盛付トレイメイク	朝食盛付トレイメイク	朝食盛付トレイメイク	朝食盛付トレイメイク	朝食盛付トレイメイク
調理パートB				食器整理準備	食器整理準備	夕食盛付トレイメイク							
調理パートB				下処理仕込み	下処理仕込み	食器洗浄							
調理パートB				下処理仕込み	下処理仕込み	食器洗浄							
調理パートC										食器整理準備	朝食盛付トレイメイク	朝食盛付トレイメイク	朝食盛付トレイメイク

献立例



朝食

・御飯
・味噌汁
・野菜ソテー
・ふりかけ
・牛乳



昼食

・御飯
・魚の照焼
・長芋炒め
・吸い物
・胡瓜の梅肉和え
・ミニサラダ



季節の献立(節分)

・巻き寿司の盛り合わせ
・含め煮
・赤だし
・果物
・甘納豆

Interview

電化厨房機器の使い勝手やニュークックチル導入後の変化などについてお聞きしました。 ※2023年1月 撮影当時の情報



病院長 齊藤 厚さん

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、食器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み続けていきたいと考えています。



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、プラストチ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 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。



病院長と栄養管理科の皆さま

[写真左より] 居石 真里奈さん、塘 郁子さん、齊藤 厚さん、草野 千尋さん、峰 天音さん

※2023年1月に取材し、取材当時の情報を掲載しています。