



【ご採用のお客さま】



産婦人科

いきめの杜クリニック

IKIMENO MORI LADIES CLINIC



〒880-2111 宮崎県宮崎市大字柏原407-1

TEL:0985-74-7400 (代表) ホームページ info@ikimenomori-clinic.jp



いきめの杜クリニックは、ここを訪れるすべての家族のしあわせを叶えたいという院長の想いが形になったクリニックです。

周産期医療の最前線に長年従事してきた院長は、最新の知識と確かな技術を有し、訪れるすべての女性に対して安心かつ充実したサポートを提供しています。

院内に入ると中央のパティオには噴水があり、水面に反射する南国宮崎の太陽が癒しのひとときを与えてくれます。

また、各個室にはシャワー・トイレの完備はもちろんプライベートガーデンが用意されており、まるでリゾート気分を満喫しながら新しい家族との時間を過ごせるよう配慮されています。



院長
ト部 浩俊さま

〈経営層の声〉

平成29年3月に宮崎市に産婦人科有床診療所を新規開設いたしました。開設時、院内のエネルギー供給体系を構築するにあたり、より安全で、より良いエネルギー効率を第一に考えました。

電化厨房は火を使わないため院内の安全性は勿論のこと、冷房の効率化も図られて、より良い労働環境を提供することが可能となっています。また深夜電力を利用して蓄熱暖房やエコキュートと併設した4000リットルの貯湯タンクにより十分なお湯の供給が可能になりました。

将来は再生可能エネルギーと蓄電池の導入によるエネルギー供給体系の確立を見据えています。それにより特に災害等の有事の際はエネルギー供給に滞りがなく、結果として医療提供に滞りを来さないことを目標としています。

電化で安全、快適、省エネ、選ぶなら電化厨房！！

3C+P

で実現する
理想の厨房。

Cool 室温25℃以下を楽々キープ。
火のない快適厨房。
Clean 手入れもスムーズ！
衛生的なドライフロア。

Control 時間と温度を簡単制御。
モニタリングが容易で正確。
Productivity シンプルな操作で
おいしい料理を大量調理。



九州電力

ずっと先まで、明るくしたい。

当院の電化厨房で、旬の食材を取り入れ、目で見ても楽しいお料理を作っています。



窓ガラス越しに厨房内が見渡せて、利用者から楽しいと言われます。



火力が強く、調理時間の短縮が容易なIH調理器

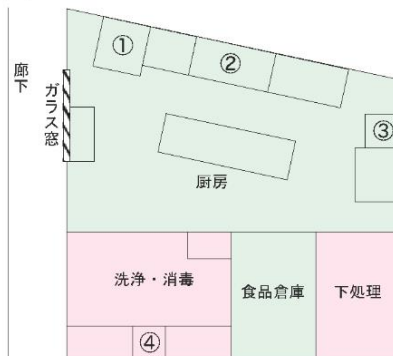


同時調理で多彩な調理が可能なスチームコンベクションオープン

主な厨房機器

- ① スチームコンベクションオープン・・・10.1kW × 1台
- ② IH調理器（5kW×3口）・・・15.0kW × 1台
- ③ 調理器具消毒保管庫・・・4.4kW × 1台
- ④ 食器洗浄機・・・4.8kW × 1台

厨房配置図



厨房面積・・・約50㎡

調理人数（朝1人、昼2人、夜2人）・・・4人

施設定員数・・・19名

一回当たりの食数・・・約20食

※ 施設で働かれている職員の食数も含みます



IH調理器は火を使わないので安全性が高く、お掃除が簡単です。



業務用エコキュートと4,000ℓタンク

エコキュートは空気の熱を利用して効率良くお湯をつくり出せるため、光熱費削減に大きく寄与します。

Staff Voice



管理栄養士
黒木 沙羅さん

〈現場の方の声〉

当院は厨房の壁面にガラス窓を設け、通路から厨房内が見渡せるようになっているため、クリーンな厨房に気を使っていますが、電化厨房は火を使わないので厨房内は汚れにくく、汚れてもさっと拭くだけなので、清掃時間の短縮にもつながっています。

また、電化厨房はまわりの空気を温めることがないので、推奨されている室温25℃以下、湿度80%以下の環境を保ちやすく、衛生面での向上が図れるとともに厨房で働くスタッフの快適な環境にもつながっています。特に夏場は涼しく助かっています。

発行／2019年1月

