

Interview

電化厨房機器の使い勝手や導入後の変化などについてお聞きしました。



[写真左より] 柴田 光沙さん、唐津屋 薫さん、長田 葵奈さん、納富 明子さん、杉光 哲茂さん

01
管理者
杉光 哲茂さん



当施設は、医療法人春陽会 上村病院の隣接地に建ち、1階は介護付き有料老人ホーム、2階は介護医療院の複合施設です。既存病院では厨房の熱源にガスを利用しており、夏場は暑く熱気がこもり、調理担当の者から仕事がしにくいとの声が上がっていました。

計画段階で厨房設備をどうするか、検討を重ねたと伝え聞いています。電化厨房導入を決断した大きな理由は、職員の労働環境の改善、厨房作業の効率を上げるためにです。導入後、「輻射熱が少なく夏場でも快適に調理できる」「IHになりフラットで掃除がしやすくなった」など、調理担当の者から聞き、やはり電化厨房を導入して間違えなかったと確信しています。

02
管理栄養士
納富 明子さん



私の業務は、主に入所者さまに対しての栄養管理です。食事量や体重の推移や検査データを確認し、入所者さまに合った栄養剤や食事内容を決めています。現在は厨房に入って作業することはないですが、電化厨房を導入後、調理作業がしやすくなったと調理担当のみなさんから聞きます。導入前では終業時間ギリギリまで作業していることも多くありました。現在では余裕をもって終わっているので、作業効率が上がっているを感じています。

また、衛生面に関して室温、湿度が適切な温度で保たれているため、高温多湿にならず、クリーンな環境で食事を提供できるのも電化厨房ならではだと思います。

03
調理員
柴田 光沙さん



調理中に一番気をつけていることは、歯ごたえ。高齢の入所者さまが多いからと言って、「やわらかいけりやよからうもん」という献立にはしません。菜の花、ほうれん草など、火を入れすぎるとやわらかくなるものは分数を刻んで調理。電化機器では、こういった分刻みの調理も容易に行えるため、入所者さまに合わせた食事が提供できるのも魅力の一つです。

また、日常の清掃も時短に。特に、スチコンは専用の洗剤入れて、お手入れボタンを押すだけで、機器内洗浄から乾燥まで行ってくれるので非常に便利です。その空いた時間を新しいレシピ開発にあて、さらに入所者さまに喜んでもらいたいと考えています。

※2023年12月に取材し、取材当時の情報を掲載しています。

オール電化施設事例

医療法人 上村病院 兵庫の郷

〒849-0913 佐賀県佐賀市兵庫町渕4604-1 TEL:0952-97-6300 FAX:0952-97-6388

施設概要

延床面積 3,785m²
建物階数 2F
機能 オール電化厨房、厨房ドライ方式
調理人数(委託) 約4~5人/日
食数(最大) 約240食/日(兵庫の郷:内135食)



MOVIE | ご紹介動画はこちら

短縮版【約2分】 ダイジェスト【約7分】 本編【約19分】

医療と介護が一体となった複合施設

医療法人春陽会では、「病める人たちに春の陽ざしのような暖かさで接し、心のふれあいを大切にしながら、人々の健康にお役立ちしたい」という想いで、病院を中心に介護、福祉事業を展開してきました。当施設は、地域の方々からのニーズを応えるべく、2021年10月に1階が介護付き有料老人ホーム、2階が介護医療院の複合施設「兵庫の郷」を上村病院の隣接地に開設しました。

電化厨房で労働環境の改善が実現

既存病院では厨房の熱源にガスを利用しており、夏場は暑く熱気がこもり、調理担当の者から仕事がしにくいとの声が上がっていました。兵庫の郷の新築に伴い、「施設に入居される方が快適に過ごしていただくこと」、「職員が気持ちよく働くことができる環境づくり」を一番に考え、輻射熱が少なく快適に調理できる電化厨房を導入しました。導入後、職員から「夏場でも快適に調理できる」「IHになりフラットで掃除がしやすくなった」と喜んでもらっています。

献立例

電化厨房で衛生的で温かい食事

1階エリアは、自宅で食事をしている雰囲気を味わっていただきたいというコンセプトから、料理の香りが各部屋に届くよう、居室近くにある食堂でご飯を炊き、味噌汁を温めています。1階の厨房で作った料理を温冷配膳車で2階まで運び、介護医療院の利用者さまへ温かい食事を提供しています。



朝食



夕食

御飯、味噌汁、野菜のソテー、漬物、牛乳

資料協力/ホシザキ北九株式会社 A3版 発行/2025年8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!

インターネットからのお問い合わせはこち
らご相談・お見積りは無料です

電化厨房のメリット

1 労働環境改善

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、快適な厨房環境が実現されます。燃焼ガスが発生しないので、空気を汚さず、厨房が汚れにくいため、清掃作業が軽減できます。



2 生産性向上

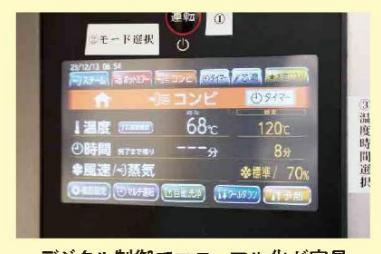
熱効率が高い電化厨房機器は、調理時間を短縮できます。作業効率化により、メニューの多様性や生産性向上が実現されます。



熱効率が高いIH調理器

3 品質向上

デジタル制御で数値管理がしやすく、マニュアル化をすることで、調理する人が変わっても高品質調理がしやすくなります。



デジタル制御でマニュアル化が容易

主な厨房機器

- A スチームコンベクションオーブン 10.1 kW × 2台
- B IH調理器 10.0 kW × 2台
- C IHジャー炊飯器 4.57 kW × 2台
2.7 kW × 2台
- D 温冷配膳車 2.15 kW × 1台
- E 温冷カート 0.505 kW × 1台
- F フライヤー 5.1 kW × 1台
- G 消毒保管庫 6.4 kW × 2台
- H 電気ブースター(食器洗浄機用) 12.0 kW × 1台
- I 食器洗浄機 5.35 kW × 1台
- J 包丁まな板殺菌庫 0.735 kW × 1台
- K プラストチラー 1.92 kW × 1台

厨房・洗浄室



火のない安心感・涼しく快適

電化厨房機器

燃焼がないので安全性が高く、排気や輻射熱が少なく、快適な環境が図れます。
さらに、空調負荷が低減でき、省エネ・省コストにつながります。

A スチームコンベクションオーブン

焼く、蒸す、茹でる、炒める、揚げる、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。

※HACCPとは、原材料の受入から提供までの各工程で、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測し、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視・記録することで、調理品の安全性を確保する衛生手法です。



B IH調理器

鍋自体が発熱し、熱効率が高く立ち上がりが早いため、調理時間が短縮でき作業の効率化が図れます。また、トッププレートがフラットなので、汚れをサッとひと拭きで簡単に掃除でき、清掃作業の負担を軽減します。



C IHジャー炊飯器

内釜そのものが発熱するIH式は熱効率が高く、強火力で大量の炊飯が可能です。釜全体をムラなく加熱するとともに、釜内部で発生する大きな熱の対流がお米を均一に加熱します。



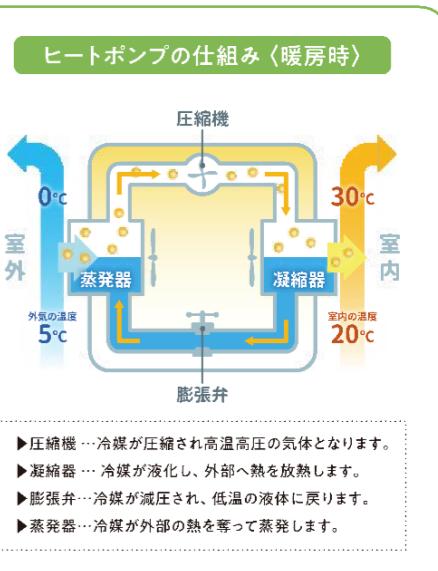
D 温冷配膳車

温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、つくりたてのおいしさを保ったまま配膳できるワゴンです。配膳作業の負担を軽減し、衛生的でおいしい食事サービスの提供に貢献しています。



電気式ビル用マルチエアコン

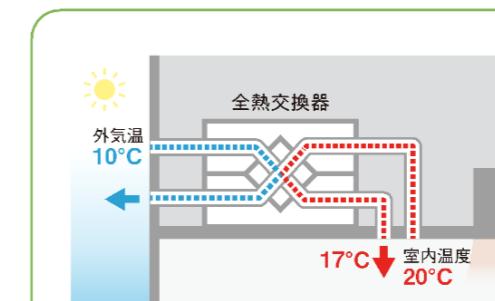
1台の室外機に複数台の室内機を接続し、個別運転が行える空調システムです。空気の熱を活用し、エネルギー利用効率が高いため、省エネ・低脱炭素化が図れます。



全熱交換器

熱交換器により、換気の際に捨てられてしまう室内の暖かさや涼しさを再利用(熱回収)しながら換気します。夏期・冬期の冷暖房負荷を低減し、省エネ換気が可能です。

全熱交換器



エコキュート

空気の熱を利用して、効率よくお湯を沸かす高効率な給湯器です。

災害などで断水・停電した場合でも、貯湯タンク内にお湯が残っていれば非常用水として利用できます。

エコキュート



エコキュートの仕組み

