

北アルプス医療センターあづみ病院

西岡 忠昭 (にしおか ただあき) 株式会社マルゼン 営業開発部 キッチンコンサルティング室 チーフインストラクター

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。今回は「病院」の事例を取り上げる。

1. はじめに

平成 28 年 3 月、建て替え工事が完了し、長野県北安曇郡池田町にオープンした「北アルプス医療センターあづみ病院」は、長野県厚生連農業協同組合連合会が運営する、長野県大北地域、安曇野市を診療圏とした、より専門的な医療を受けられる総合病院である。

施設は HACCP 方式の採用により食品の安全性を確保するとともに、最新設備機器導入による効率のよい調理作業が可能であり、また働きやすい作業環境を実現している。

栄養科ではこれら新設備機器を使用し、安全でおいしい食事、個々の治療状況や嗜好に合わせた食事作りを目指し、地元食材の積極活用など、様々な工夫を取入れて評価の高い食事作りを行っている。

今回は地域の中核医療を担う総合病院の厨房事例を紹介する。



写真 1 施設全景

2. 施設概要

名称	長野県厚生連農業協同組合連合会 北アルプス医療センターあづみ病院
所在地	長野県北安曇郡池田町大字池田 3201 番地 1
病床数	320 床 (一般病床 200 床、精神病床 120 床)
建築面積	約 3078 m ²
厨房面積	約 403 m ²
竣工	平成 28 年 3 月
設計	株式会社 アーキディアック
建築施工	北野建設 株式会社
厨房施工	(株)マルゼン

3. 設計コンセプト

3.1 「安全・美味・効率・快適の実現」

栄養科理念の「安全で美味しく、入院患者個々の治療状況や嗜好に合わせた食事作り」の実現のため、また調理従事者が気持ちよく、そして効率よく働けるよう、「オール電化厨房」を採用した。

3.2 「オール電化厨房の採用」

入院患者の食事満足度向上は、調理従事者の労務軽減と快適な作業環境の整備が不可欠である。

「安全・美味」はもちろんの事、365 日昼夜動き続ける厨房は、高効率さらには働きやすさ、使いやすさを重要視して「オール電化厨房」とした。

「クール・クリーン・コントロール」の 3C メリットで衛生・味の向上が実現、輻射熱の少ない電化厨房