

日本赤十字社 さいたま赤十字病院

柴田 頼剛 (しばた としたけ) 株式会社 AIHO フードコンサルティング室 室長

要約 少子高齢化が進み、働く世代が減少している現在の我が国において、早朝出勤や残業が多い上、365日3食提供のため常に時間に追われた労働集約型の病院厨房は、様々な問題に直面している。募集をかけても集まらない慢性的な人手不足、朝食提供のための早朝出勤の負担、調理後2時間以内喫食厳守の難しさ、HACCP義務化への対応等、現状の厨房体制のままでは解決困難なものが多い。そこで、患者様の満足度・喫食率と、働く調理スタッフのQOL、そして病院経営の3つが向上できる厨房として、ニュークックチルシステムが推奨される。ただし、このシステムに必要な機器の導入だけでは、そのメリットは活かしきれず、調理スタッフの教育をはじめ、献立作成から食事提供の全行程の運用を整えることが不可欠である。

1. はじめに

さいたま赤十字病院は、長年にわたり地域住民の皆様のニーズに応え、地域医療・救急医療に貢献し、埼玉県内の基幹病院並びに高度救命救急センターとしての役割を担ってきた。そんな中、建物や設備の老朽化が進み、平成29年に新病院が完成し、移転した(写真1)。

新病院でも高度急性期医療を展開し、地域の医療機関との緊密な連携により、「患者さんにも、地域の医療機関にも親しまれる病院」となっている。栄養課においては、患者様に、より安心安全で美味しい食事を提供すべく、この度ニュークックチルシステムを導入した。今回は、そのニュークックシステムの導入から運営までを紹介する。



写真1 さいたま赤十字病院 外観

2. 施設概要

名称：日本赤十字社 さいたま赤十字病院
所在地：埼玉県さいたま市中央区新都心1番地5他
病院床数：632床
構造：鉄骨造、一部鉄筋コンクリート造
工期：平成26年2月～平成28年3月
設計者：(株)日建設計
建築工事：大成・田中特定建設工事共同事業体(大成建設(株)、(株)田中工務店JV)
厨房：(株)AIHO

3. 厨房設備概要

提供方法：ニュークックチルシステム
病院内厨房にて調理(一部完全調理済み食材を使用)、チルド保管。
再加熱カートによる再加熱、配膳。
主要機器：
・再加熱カートシステム(24膳)
・スチームコンベクションオープン
・ガス式立体炊飯器[低放射仕様]
・プラストチラー & ショックフリーザー
・ウォーターチラー
・真空包装機
・プレハブチルド庫・プレハブ冷凍庫
・トレー洗浄付食器洗浄機
・食器消毒保管機 他