



須賀様

仲屋様

岩崎様

～病院～

## 東京武蔵野病院 様

ご使用機器

**CSWH-GW201**

(20 段式スチームコンベクションオーブン)



東京都板橋区、小竹向原駅から徒歩約 10 分。一般財団法人精神医学研究所附属 東京武蔵野病院がある。

1928 年に私立東京武蔵野病院として開院以来、時代の流れとともに多様化するニーズに対応しながら多くの患者さまに寄り添い、長い歴史を刻んできた。

こちらの患者さま、職員の皆さんの食を支える厨房ではダイケアを含めて、毎日約 1,950 食を作っている。「当院は直営で食事を提供している為、食べてもらいたいもの・作り手の作りたいたいものを比較的自由に決める事ができます。調理師が考えた特別メニューやイベントメニューを職員食で提供し、その中から患者食へ移行できる食事を取り入れていて、珍しい料理が食べられる事もありとても好評です。」とお話し下さったのは栄養科長の岩崎様。調理師の方々には、元ホテルのシェフや和洋中各料理のプロ、パティシエもいるとの事でレベルの高いスタッフが勢ぞろいだ。

「コメントのスチコンは展示会で見て、価格・自動洗浄・大きさ・操作性の良さが気に入りました。タッチパネルでも操作が単純で使い易いです！料理の仕上がりは勿論、自動洗浄で簡単に綺麗になる点もお気に入りです。」と調理師の仲屋様と丹野様。スチコンは軟飯や崩れやすい煮物、焼き物等たくさん活用して頂いており、軟飯は予めメニュー登録して使用している。

「高齢化がより進み、人手不足が加速していく世の中ですのでスチコンは無くてはならない存在ですね。今後は更にスチコンを活用し、安心・安全で尚且つ流行を取り入れた食事を提供していきたいです。」と岩崎様。「美味しい食事を食べて欲しい」という強い思いが栄養科の皆様から強く感じられた。

住所：〒173-0037

東京都板橋区小茂根 4-11-11

TEL：03-5986-3111

病床数：619 床

診療時間：各科ごとに診療時間が異なります。

詳細はHPからご確認下さい。

HP：https://www.tmh.or.jp

休診日：日曜、祝日



この日は魚のパイ包み焼き。  
ひとつひとつ丁寧に包みます。



こんがり良い色に  
焼き上がりました！



切ってソースをかけて提供します。

卵焼きも綺麗に  
焼きました。



タッチパネルは分かりやすく使い易いです！