



北海道札幌市のJCHO北海道病院は、昭和28年の設立以来、北海道社会保険中央病院、北海道社会保険病院として歴史を積み重ね、平成26年4月より独立行政法人地域医療機能推進機構（Japan Community Health care Organization ; JCHO）北海道病院として新たに出発された。以前は外国製のスチコンを使用されていたが、この度コメットカトウ製の全自動洗浄式の12段Wサイズのスチームコンベクションに入れ替えをしていただいた。

「以前勤めていた病院では外国製のスチコンを使用しており自動洗浄機能はついていましたが、洗剤を注文するにも海外から届くために到着がとても遅かったです。コメットカトウは日本製なので、洗剤の手配も早く助かります。扉も右コントロール、左開きなのも導線上使い易くて気に入っています」と話すのは栄養管理室 室長の富永様。スチコンは主に主菜・副菜の調理、付け合わせ下ごしらえ、手作りお菓子等に様々な用途で使っている。

「以前使用していたスチコンは温度が250℃まで、蒸気量も2段階しか調整できず、焼き物には殆ど使用できませんでしたが、今では焼き魚も綺麗な焼き色で焼けるようになりました。自動洗浄も衛生的で、手がかからないのが良いですね」と話すのは調理担当の藤原様。写真にある御祝い膳はお一人で心を込めて調理をされている。

「病院食はあまり美味しいイメージを持たれないことが多いですが、薄味でも見た目も美味しい食事を作ることを心がけています」と富永様。今後もJCHO北海道病院では健康で美味しい食事の時間が広がっていくに違いない。

～病院～

独立行政法人 地域医療機能推進機構

JCHO 北海道病院 様

ご使用機器

CSWH-EW122
(12段 W スチームコンベクション)

XY-1575T
(ガステーブル)

CRA-100K9A
(炊飯器)



住所：〒062-8618

札幌市豊平区中の島1条8丁目3番18号

TEL：011-831-5151

食数：病院食 200～220食

老健食 130食



蒸しパンを
蒸します！

加熱後は
中心温度計で
温度を確認します

御祝い膳の盛り付け中

豪華！
美味そうですね

炊飯器で
美味しいご飯を
炊きます

広い厨房で
200食以上の
調理をします

