



青森県八戸市にある八戸市立市民病院。昭和 33 年 11 月市民病院として発足し、現在 628 食の食事を患者様へ提供している。2005 年からコメットカトウ製スチームコンベクションオープン CSV-G20、CSV-G6 をお使いいただいていたが、2024 年 3 月に新型の CSXH-GW201 を追加導入。他にもガステーブル、ガスフライヤー、ガス立体炊飯器など様々なコメットカトウ製品をお使い頂いている。

「スチコンは温野菜やおでん、卵焼き、焼き魚等々活躍の幅は広く、ホテルパンを分けることでアレルギー対応食や味付け、嚥下調整食なども工夫できます。」「温野菜は水っぽくならず栄養価や旨味など素材を生かしてスチコンは手放せません。」とお話いただいたのは栄養管理科士長の中村様と日清医療食品の土佐様。

「出産したママさん向けのお祝い膳のカニグラタン、合鴨肉はスチコンで調理しました。グラタンの焦げ具合がとても良いです。」と出産後のお祝い膳にもスチコンが活躍しているようだ。また、ひな祭り、七夕、三社大祭など行事食は、毎月カードを添えて提供しており、入院生活でも楽しめる献立作成に取り組まれている。

八戸市立市民病院の食事は残食が少ないのが自慢とのこと。行事食等の楽しめる献立や、病棟訪問での定期的な聞き取りなど、患者様に寄り添った食事提供が残食低下に繋がっているのだろう。

今後も八戸市立市民病院では徹底した栄養管理により、患者様がよりよい状態で過ごせるよう、退院までをサポートしていく。

～病院給食～

# 八戸市立市民病院 様

ご使用機器

**CSXH-GW201**

(20 段式スチームコンベクション)

**CSV-G20**

(20 段式スチームコンベクション)

**CF3-GA27-L23**

(ガス式フライヤー)

**CRA2-100N**

(ガス式炊飯器)

**XY-18126T XY-1575T XY-1560T**

(ガスレンジ)



住所：〒031-8555

青森県八戸市田向三丁目 1 番 1 号

TEL：0178-72-5111

FAX：0178-72-5115

食数：628 食

(2024 年 4 月現在)



出産後のお祝い膳



カニグラタン  
合鴨肉  
はスチコン調理



焼成前…  
ホテルパンをラックに差します



鶏の照り焼き



オムレツ



親子煮

食事形態別の調理

行事食に合う  
カードが  
添えられています！



七夕の行事食

