

黒磯病院

Vol. **141**

栃木県にある**黒磯病院**は、昭和 54 年の開設以来、地域の高齢者医療を支えてきた医療機関である。一般病棟は 22 床を有し、入院患者一人ひとりの状態に合わせた医療と食事提供が行われている。厨房では、1 日 15～20 食の病院食を調理しており、限られた人数と設備の中で、効率よく安全に運営している。

厨房にはコメットカトウのスチームコンベクションオーブン CSX が導入された。これまで使用していたスチコンは約 28 年にわたり稼働していたが、老朽化により入替となった。栄養士の堀江先生は、「新しいスチコンに変わって蒸気の量や、焼き・蒸しの仕上がりもパワーアップしたように感じます」と話す。

日々の調理では、魚や肉をコンビモードで焼くことが多く、焼きムラの少ない均一な仕上がりになっている。また、スチームモードでは茶わん蒸しがきれいに仕上がり、じゃがいもなどの根菜類も芯までしっかり火が通り、やわらかく仕上がるため、下処理の手間軽減にもつながっている。

提供食数が比較的少ないことから、スチコンで下処理を行い、その後鍋で仕上げるといった調理工程が多い。スチコンを下処理に活用することで、加熱中はつきっきりになる必要がなく、他の作業と並行して進めることができるため、全体の作業効率が上がっている。

さらに、ミキサー食ややわらか食など、嚥下に配慮した食事づくりにもスチコンは欠かせない存在である。食材を均一にやわらかく仕上げるができるため、安定した調理が可能だ。患者の状態に合わせた食事形態にも柔軟に対応できている。

また、搭載されている自動洗浄機能は毎日使用しており、作業後の清掃の負担を大きく減らしている。

「導入したばかりですが、常にきれいな状態を保てていて、気持ちよく作業ができています」と堀江先生は話す。

今後も**黒磯病院**では、機器の性能を活かしながら、安全で安心な食事提供を続けていく。食事は治療の一つであると同時に、患者にとって日々の楽しみでもある。その質を保ち、より良くしていくことで、地域の人々が安心して過ごせる環境づくりに貢献していく。



取材日の献立



焼きサバ



展開食



毎日の自動洗浄で
綺麗な庫内を
保っています！



厨房の様子



住所

〒325-0045 栃木県那須塩原市高砂町 3-5

☎ 0287-62-0961

営業時間

8:45～11:30 (14:00～16:00)

定休日

木曜日

食数

15～20 食

ご使用機器

CSX-GW61