



T

退院後も

T

つながります

A

あなたの

K

こころとからだ

2月15日号
地域連携室発行

今年も第一級の寒波が何度も来ており、一年で一番寒い日が続いています。

空気も乾燥し「インフルエンザ」が流行っています。皆さん、うがいや手洗いはしていますか？！

さて、今回は播磨病院新築工事において新しく誕生しました「給食棟」の様子を伺ってきました。給食を作っている様子も特集にしています。では、どのように変わったのでしょうか？



平成19年11月 新・給食棟完成



Q: 栄養科の皆さん、こんにちは！ いつも、バラエティ豊かな給食ありがとうございます。

患者さんからも「おいしい♪ 品数がたくさんあって満足です」などの声が聞かれています。

新しい給食棟に慣れるまで、皆さんの苦労があったことだと思います。

今回は、新しい給食棟の設備やスタッフ、これまでの苦労や今後の展望をお聞かせください！

まずは、スタッフからお願いします。

A: 栄養科のスタッフは、管理栄養士3名 調理師 11名 調理員 2名 洗浄部 6名 計22名の大所帯です。全員女性という女の園でもあります。



新給食棟です。



調理師の皆さんです！ ミーティング中です。さて、今日の献立は…。

Q: 引越しに際しては大変な苦労があったと思いますが、いつから「新給食棟」に変わったのですか？

A: 昨年の11月27日に引越し、28日の朝から新厨房での調理がスタートしました。27日夕食までは旧厨房で食事を作っていたので、調理が終わらなければ運べないものも多く、引越しは夜中までかかりました。

また器具を一気に運んだので、どこへ入ったのか分からなくなったり、新しい器械に戸惑ったりして、最初の1週間は手間取ってしまい、時間との戦いで食事を作っていました。

Q: 以前に比べて変わった所は何ですか？

A: 「オール電化」になりました。そのため、調理器具もすべて新品です。

Q: それでは、新しい厨房を紹介しましょう！



厨房：オール電化 CO₂も削減
IHで加熱時間短縮！
掃除しやすく厨房温度が上がりに
ません。



スチームコンベクションオープン
この1台で煮る・焼く・蒸す・炒
める・揚げ物風などの調理が出来
ます。

ブラストチラー
急激に食材を冷やす
ことで食中毒を防ぎ
ます。



自動洗米機
お米の量を決めるスイッチを
押すと自動で吸い上げて米を
洗い、水加減まで出来ます。



食器洗浄室



下処理室

調理風景



Q: 新しい厨房の風景やスタッフの調理風景が見えてきました。ありがとうございます。

最後に新しくなった「栄養科」のPRをお願いします。

A: 最新の調理器具が入り、メニューの幅も広がりました！今後、新しい献立を増やしていきたいと思ってい
ます。栄養科一同、これからも「心をこめておいしい食事」を作っていきたいと思えます！ご期待ください。

新しい「栄養科」はどうでしたか？

さて、播磨病院は栄養科を初めとして新しく生まれ変わります。

この様子は「播磨病院ホームページ」より公開しておりますのでどしどし、アクセスしてみてくださいネ！

T・TAK 新聞のバックナンバーは、播磨病院ホームページ

<http://www.harima-hp.jp/main.htm> からご覧いただけます

b y . Y M