

土佐市高齢者総合福祉センター

採用された電気機器・システム



オール電化



電気空調



電気給湯



電化厨房



電気床暖



▲外観



▲テイルーム・廊下

高齢者の福祉・保険・医療・交流を包括的に支える地域拠点

施設紹介

土佐市高齢者総合福祉センターは土佐市が平成9年12月にオープンした、高齢者の方が快適に暮らすためのさまざまなサービス機能を有する複合施設です。

「福祉と人の育み」「人に優しい、心の通い合うサービスの提供」をはじめとする経営理念のもと、特別養護老人ホーム「とさの里」、デイサービスセンター「陽だまり」、短期入所施設「ほほえみ」等を運営。施設内には高知県医師会がサポートする「訪問看護ステーションとさ」、利用者様のためのレクリエーションや各種イベントに幅広く利用されているコミュニティホール「地域交流ふれあい広場」も完備しています。

電化への対応は光熱費の削減や節電、調理スタッフの疲労軽減といった労務管理面の改善を見据え、平成23年4月からスタートしました。導入前の試算で基本的な料金がかかなり割安になることは分かっていたのですが、実際に運用を始めると、月々の光熱費が予想以上に抑えられる好結果に。調理スタッフからも「厨房内の暑さが和らいだ」「働きやすくなった」という喜びの声が上がりました。

今後も環境のさらなる改善を踏まえながら、土佐市民の皆様によりよいサービスの提供を目指し、施設の充実を図って参ります。

実現できなかったメニューが簡単に対応できるように!

給食係長・管理栄養士 小松さん

導入:平成23年【新築】

電化システムの導入と同時期に、土佐市高齢者総合福祉センターで調理や栄養管理を担当することになりました。それまではプライベートを含めて電化厨房はまったくの未経験。多いときには一度に約140人分の食事を用意しなければならない多忙な給食室で、うまくコントロールできるかどうか不安がありました。

そして実際に作業を始めてみると、案の定、とまどうことがしばしば。IHでは火力やタイマーなど細かい設定ができるため、感覚とのギャップが生じることがありました。ただ、それも最初のうちだけ。徐々に使い方に慣れ始め、便利さに気がつくようになりました。中でもスチームコンベクションオープン(スチコン)には大助かりで、導入以前は作ることができなかったメニューに簡単に対応できるように!デザートを含めてレパートリーがグッと増え、調理時間の短縮にも繋がりました。新メニューを試作する際、イメージ通りに仕上げることができる正確性もスチコンならではです。自宅にも一台、欲しいくらいですね。

もちろん、電化厨房は利便性だけではなく、スタッフの疲労軽減やケガの防止、施設の安全にも十分に役立っています。



▲スチームコンベクションオープン ▲プラストチラー ▲保冷保管庫 ▲食器洗浄機 ▲食器保管庫 ▲業務用エコキュート

今回採用の電気機器

給湯：業務用エコキュート・電気温水器

厨房：IH調理器・IH炊飯ジャー・電子レンジ

スチームコンベクションオープン・食器洗浄機
食器消毒保管庫



▲施設長 北添さん



▲給食係長・管理栄養士 小松さん



土佐市高齢者総合福祉センター

敷地面積:10,778㎡
延床面積:6,522.68㎡
施設構造:鉄筋コンクリート造2階建
施設定員:100名
(特別養護老人ホーム「とさの里」)
〒781-1101
高知県土佐市高岡町甲1792-2
TEL:088-852-2200
FAX:088-850-2616

しあわせのチカラになりたい。

