

多様なメニューにも対応できる電化厨房機器により おいしい食事を提供しています



焼く・煮る・蒸すも簡単で多彩な調理が可能なスチームコンベクションオーブン



IHテーブルは鍋の移動がスムーズで効率的、しかも清掃が簡単



均一な炊飯が可能な全自動炊飯器でさらに美味しくさらに快適

厨房以外のオール電化機器（空調、給湯）



ヒートポンプ（空調・給湯）



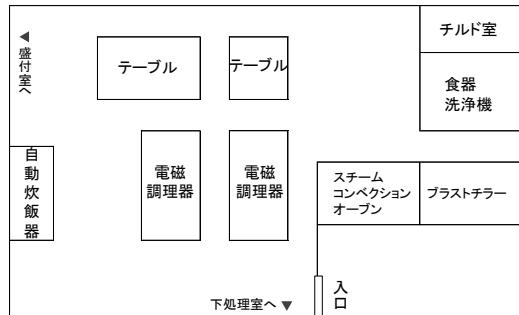
貯湯タンク

大気中の熱を活用する高効率なヒートポンプの導入により経済的で省エネルギー、省CO₂を実現

主な厨房機器

スチームコンベクションオーブン	18.0kW × 2台
電磁調理器	15.0kW × 1台
電磁調理器	10.0kW × 1台
電磁調理器	5.0kW × 4台
自動炊飯器	10.1kW × 1台
食器洗浄機	19.6kW × 1台
器具洗浄機	10.7kW × 1台

厨房調理室配置図



厨房面積 ······ 約420m² (下処理室など含む)

調理人数 ······ 12名 (パート含む)

一回当たりの食数 ··· 約210食



行事食/七夕



調理風景

Staff Voice

〈現場の方の声〉



管理栄養士

小野 美恵 さん

「満足して食べていただける病院食」を目指して、旬の食材を献立に取り入れた季節感のある食事を提供しています。噛む力や飲み込む力が弱い方でも、おいしく食べていただけるように日々のメニューを考え、調理方法の工夫に努めています。

電化厨房は温度管理や時間管理がしやすく、品質の高い食事を提供でき、また、厨房が汚れにくいため、衛生的に清掃作業の負担が軽減されています。

発行／2023年9月