

セントラルキッチンの食事で 安心と笑顔と元気を広げます。

一人ひとりに合った食事を提供します。

すべての方に満足いただくためには、一人ひとりに合わせた食事を提供することが大事だと考えます。弊社では、一人ひとりのご要望、体調やアレルギーの有無などを詳しく聞いた上で、最適だと思う食事サービスをご提案させていただきます。(食形態を詳細に打ち合せします)

便利で満足 病院・施設のキッチンでは、届けられた調理済みのおかずを再加熱し、盛り付けるだけで、調理の作業がほとんどなくなります。



クックチルシステムだからできる豊富なメニュー。

クックチルシステムで調理された食材は、賞味期限が長い為、その組合わせ次第で豊富なメニューの提供が可能になります。

▼食材ごとに真空パック

- 食材本来のおいしさや栄養が失われない
- 食材の酸化防止 ●調味料の浸透性がよい



▼盛り付け



冷たいものは冷蔵庫から取り出してそのまま、温かいものは加熱するだけで美味しく召し上がれます。

あおり セントラルキッチン

- 汚染作業エリア
- 準清潔作業エリア
- 清潔作業エリア
- サニタリー
- 消毒保管庫
- その他

徹底した衛生管理



室温10℃以下に保たれた部屋で、急速冷却された食材が容器に手早く盛り付けられます。

お弁当は金属探知機を通過して安全確認します。

加熱調理した食材を専用の冷蔵庫で急速冷却することで、菌の増殖を防ぎ、食の安全を守ります。

加熱調理室

オール電化厨房機器で、必要な食材の温度を調理手順ごとにすべて記録し、食材の衛生基準を管理しています。

出荷室
トラックに積み込まれた製品は、各施設や生協に運ばれます。

製品冷蔵庫

工程を経て出来上がった製品はここで保管され、出荷を待ちます。

検収コーナー

入荷室から受け入れた食材は、すぐに数量や品質、温度のチェックを受けます。

下処理室

徹底した温度管理の下で保管されていた食材を下処理室で下処理をします。下処理は、野菜は野菜、お肉はお肉といったように食材群ごとに分かれて行い、交差汚染がない仕組みになっています。

献立づくり

専属の管理栄養士が監修

お客様の声も取り入れながら、専属の管理栄養士が監修、栄養バランスを考え、塩分を抑えて献立を作っています。献立表にはエネルギー、塩分等の栄養成分も表示されていますので、日常の食事の見直しにご利用いただけます。



朝食例【主菜×1・副菜×2】

- 【主菜】さけの焼き魚
- 【副菜】卵焼き
- 【副菜】あんず梅



昼食例【主菜×1・副菜×2】

- 【主菜】カレーライス
- 【副菜】メンチカツ
- 【副菜】ほうれん草のゴマ和え
- 【デザート】フルーツヨーグルト

| 日 | 朝 | 昼 | 夕 | 一日計 |
|---|--|---|--|---|
| 月 | とろろ汁 (月) 納豆(ひきわり) なす炒め 漬漬(きゅうり) 牛乳 | しらすご飯 鶏汁 切干豆腐 和え物 ほうれん草 りんご | かぼち汁 カレーの揚げ物 和え物 白米お返し りんご | エネルギー 1673 蛋白質 66.4 脂質 31.9 炭水化物 275.1 水分 1646.6 カルシウム 632 |
| 月 | えのき味噌汁 きりたんぽ焼き ずしこふろふ 梅干し(梅干し) 牛乳 | キヌサイとシュー ナポリタン風 ニラとキャベツの炒 揚げ(揚げ物) ふのりの味噌汁 | 中華汁 豚肉の味噌漬焼き 白飯のスーフ 味噌汁 ももやき | エネルギー 1624 蛋白質 73.5 脂質 39.6 炭水化物 284.1 水分 1419.5 カルシウム 581 |
| 月 | 大根菜汁 納豆 三色豆 炒り豆 牛乳 | 和え物 塩漬梅干 和え物 フロッキー なす汁 | わか汁 グラタン けんちん湯 梅干しあん なす汁 | エネルギー 1723 蛋白質 68.8 脂質 36.6 炭水化物 271 水分 1802.4 カルシウム 493 |

行政指導指針に対応できる献立表様式となっています。

こだわり 食材の安全基準の徹底

地元の生産者や加工業者と連携し、コープ基準に基づいた国産・県産の食材を主に使用し、地産地消・見える購入産地の推進を計ります。手づくりにもこだわって、安全・安心な食材を丁寧に調理しています。



夕食例【主菜×1・副菜×2】

- 【主菜】豚肉の生姜焼き
- 【副菜】炊き合せ
- 【副菜】梅肉和え

ご要望があれば、米・みそ調味料もお届け可能です。※汁具材は基本提供に入ります。