

社会福祉法人 聖隷福祉事業団 松戸愛光園

新調理システムで作る
おいしくて安全な食事が
入所者の自立した生活を支えます。



そのヒミツは…？



● 食生活支援担当
管理栄養士
山元尚子氏

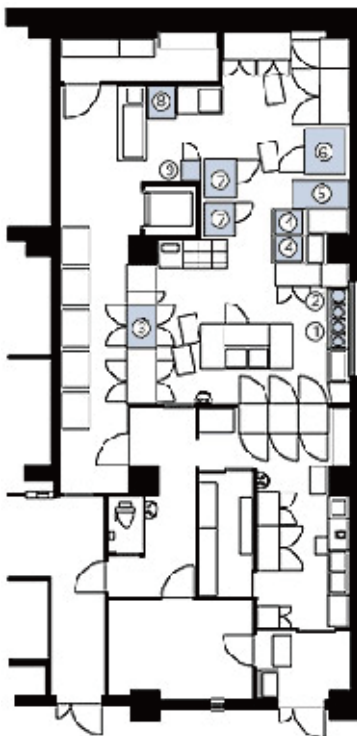
入居者の方々に、安全でおいしい食事を楽しみ、
うるおいのある生活を送っていただくため、
真空調理やクックチルといった新調理法を採
り入れています。業務が平準化できるうえに、
時間を有効に使うことができるため、直接入
居者とふれあう時間をふやし、入居者の好み
やその日の体調にあわせた食事を提供するこ
とに力を入れています。また、電化厨房は、夏
場でも室温が一定で、掃除がしやすいなど厨
房の環境がとてもよく、スタッフも働きやす
いと好評です。



2004年6月にオープン
した喫茶ラウンジ「ふれ
あい」。ご家族や地域の方
々との交流の場として利
用されています。



全12ユニット各所の食
堂には、IH調理器が設
置されています。炊飯は
ここで行われます。



厨房機器設備

- | |
|-----------------------------|
| 1 電磁コンロ 3φ200V 15.0kW×1台 |
| 2 電磁フライヤー 3φ200V 5.6kW×1台 |
| 3 湿温蔵庫 3φ200V 2.6kW×1台 |
| 4 真空包装機 3φ200V 7.5kW×2台 |
| 5 氷水冷却機 3φ200V 2.0kW×1台 |
| 6 プラストチラー 3φ200V 4.8kW×1台 |
| 7 コンビスチーマー 3φ200V 19.0kW×1台 |
| 3φ200V 38.0kW×1台 |
| 8 器具洗浄機 3φ200V 11.0kW×1台 |
| 9 消毒保管庫 3φ200V 2.2kW×1台 |

電化厨房採用事例紹介 **Eサックス施設**

施設のご紹介



2003年5月に開園した松戸愛光園は、特別養護老人ホームとして、より家庭に近い環境の提供を目指し、入居者の方々が自分らしい豊かな生活を送っていただけるよう様々な配慮がなされています。全120室ある居室はすべて個室で、約10名ごとに1ユニットを構成し、ユニットごとに食堂や談話スペースなどの共用部分を設けてあるほか、喫茶ラウンジや交流ホールなど、地域社会との交流の場も充実しています。さらに、フロアごとにセレクトメニューの日を設定し、入居者の嗜好に合わせた食事提供ができるよう、選択食にも取り組んでいます。



- 所在地／千葉県松戸市高塚新田128-8
- TEL／047-330-8125
- FAX／042-352-0085
- Eメール／yiwashina@sis.seirei.or.jp

施設概要

■調理能力 360～380食／日 ■スタッフ数 5名／日 ■厨房面積 131.74m²

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734