

社会福祉法人 ポプラ会 大手町ケアセンター あざみ

満足度の高い食事サービスと
 安全で快適な空間創造で、
 ご利用者さまの健やかな生活を
 サポートするオール電化介護施設。



そのヒミツは…?



●管理者
 江森 正博氏

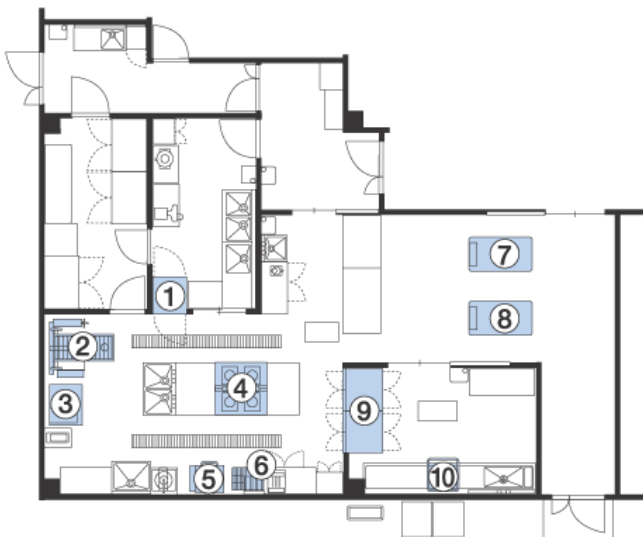
当施設は、ご利用様が楽しく健やかに生活するための安全で快適な施設運営を目指し、オール電化を採用しました。特に、ご利用者さまにとって一番の楽しみである食事は、安全性とおいしさを追求しています。電化厨房による温度と時間の数値管理を的確に行い、ドライ仕様の厨房内を作業エリア別にゾーニングすることで、細菌増殖の抑制と交差汚染の防止など安全管理を徹底しています。肉・魚類はスチコンで蒸し焼きすることで柔らかく仕上がることができるほか、バイキング方式やバーベキュー等の行事食にも積極的に取り組んでいます。加えて、献立が偏らないよう系列施設の栄養士が持ち回りでメニューを作成するなど細かい配慮を行うことで、満足度の高い安全でおいしい食事サービスを実現しています。



[スチームコンベクションオープン]
 厳密な温度管理とスチーム加熱が安全でおいしい食事提供に貢献。



[IH調理器]
 熱効率がよく放射熱がほとんどないため、スピーディな調理と快適な厨房環境を実現。



厨房機器設備

1. パススルー冷蔵庫 1φ100V 0.54kW×1台
2. 電気式ティルティングパン 3φ200V 12kW×1台
3. スチームコンベクションオープン 3φ200V 19kW×1台
4. 電磁調理器 3φ200V 10kW×2×2台
5. 電磁立体炊飯器 3φ200V 15kW×1台
6. 電磁フライヤー 3φ200V 6.5kW×1台
7. 温冷配膳車 3φ200V 2.2kW×1台
8. 温冷配膳車 3φ200V 2.2kW×1台
9. 電気式食器消毒保管庫(両面式) 3φ200V 6.75kW×2×2台
10. ドア型自動食器洗浄機 3φ200V 10.9kW×1台



 電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

平成18年6月にオープンした「大手町ケアセンターあざみ」は、「明るく」「楽しく」「健やかに」をモットーに、ご利用者さま一人ひとりが快適な環境のもと充実した1日をごせるよう、きめ細やかであたたかい介護サービスが行われています。ユニット型の短期入所が20部屋、デイサービスは認知症専用とあわせて29名まで受け入れが可能で、毎日たくさんのお年寄りの元気な声が聞こえます。なかでもデイサービスの昼食には毎日バイキング方式が導入されており、ご飯からおかず、フルーツまで豊富にそろったメニューはご利用者から大好評です。



- 所在地／群馬県館林市大手町8-25
- TEL／0276-76-2131
- FAX／0276-76-2132
- ホームページ／<http://www.popurakai.or.jp/index.html>

施設概要

■調理食数 約60食 ■スタッフ数 5人／日 ■厨房面積 140m²

その他設備機器

●エコ・アイス 16HP×2台、14HP×1台 ●ヒートポンプ式給湯機 560L×17台

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