

電化厨房採用事例紹介 **Eサックス施設**

社会福祉法人 久仁会 特別養護老人ホーム くやはら

高齢者の安全を守る衛生管理
を確実にクリアし、ひと手間が
必要な「高齢者ソフト食」も
電化厨房機器で効率よく調理。



そのヒミツは…？



● 栄養ケア部
部長(管理栄養士)
田代 準一氏

当施設の喫食対象者は食事機能が低下した重度の認知症高齢者が中心です。そのため「高齢者ソフト食」を導入していますが、食材を細かくきざんだり柔らかくするなどの処理に余分な手間がかかってしまいます。

電化厨房と新調理システムを導入してからは加熱調理を最小限の人数で効率よくこなせるようになり、「高齢者ソフト食」にひと手間かける余裕を生み出すことができました。特に、電気スチームコンベクションオーブンは温度や時間のデジタル数値にもとづくモード設定を使うことで、調理の専門家ではない栄養士でもプロ調理師並みのおいしい

料理を効率的につくれるようになり、スタッフの負担を大幅に軽減できました。また、免疫力が低下した高齢者に提供する食事は、衛生管理の徹底が絶対条件と考え、交差汚染のない調理作業動線を構築。同時に真空包装による二次汚染防止やブラストチラーでの急速冷却がもたらす細菌増殖抑制効果を活用して、安全・安心の確保に努めています。



温度と時間をモード設定するだけで多様な調理をこなす電気スチームコンベクションオーブン。



真調理理を活用しておいしい高齢者ソフト食を効率的に提供。

厨房機器設備



電化厨房採用事例紹介 **Eサックス施設**

1. 真空包装機	1φ100V	1.2kW×2台	6. IHローレンジ	3φ200V	5.0kW×1台
2. 電気スーベークカー	1φ100V	1.5kW×1台	7. 炊飯器(IH)	1φ200V	2.6kW×1台
3. プラストチラー	3φ200V	1.3kW×1台	8. ブレンダー	1φ100V	1.0kW×1台
4. スチームコンベクションオープン	3φ200V	10.1kW×1台	9. ドア型食器洗浄機	3φ200V	12.6kW×1台
5. IH調理器	3φ200V	5.0kW×3台			

施設のご紹介

特別養護老人ホームくやはらは、地域の医療機関と連携し、要介護の認定を受けた方や重度の認知症の高齢者の生活をサポートする施設として、2009年4月にオープンしました。ご利用者は、少人数単位の家庭的な雰囲気の中で穏やかに生活されています。施設スタッフはご利用者の状態に応じて、医学的指導にもとづいた機能訓練や介護、日常生活のお世話をを行い、可能な限り自立した日常生活を営むことが出来るよう支援しています。また、認知症などの進行を少しでも緩和するために入居者同士や職員、地域との交流を図り、シーズンや年間行事に合わせてイベントも開催しています。さらに、清潔感のある個室や昭和の時代を彷彿させる茶の間、居酒屋・カフェスペースなどご利用者に楽しく快適な生活を送っていただくための環境も充実。食事に関しても、管理栄養士が栄養バランスや食べやすさ、衛生面など細部まで神経を配りながら日々おいしい料理を提供しています。



- 所在地／群馬県沼田市久屋原414-1
- TEL／0278-25-9292
- FAX／0278-25-9293
- ホームページ／<http://kyujinkai.com/>

施設概要

■調理食数 130食／日 ■スタッフ数 7人／日 ■厨房面積 89㎡



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