

医療法人社団龍岡会 桜川ケアセンター

電化厨房と新調理システムの導入で、
 高齢者が食べやすい
 高品質な食事提供と衛生的で
 ゆとりある調理作業を実現。



そのヒミツは…？



●理事長 大森 順方氏

龍岡会の目指す食事サービスは、単なる栄養摂取の手段としてではなく、毎日の楽しみになるようなおいしい食事の提供と、健康維持への貢献を目的としています。このような食事サービスを実現するため、当施設の厨房を同法人3施設のセントラルキッチンとしての機能をもつ新調理システム対応のオール電化厨房としました。今まで高齢者の食べにくかった魚や根菜類などの硬い食材も、真空調理やクックチルを活用することでやわらかく調理でき、メニューの幅が広がりました。また、放射熱が少ない電化厨房では、室温25度・湿度80%以下の維持が容易なうえ、床のドライ化やTT管理へも対応しやすく、衛生的な作業環境を実現できています。さらに、空調負荷も軽減され、ランニングコストの削減にもつながっています。



●スチームコンベクションオープン

TT管理によるメニューの数値化で、安全で再現性の高い調理を実施。



●真空包装機

保存性に優れた真空調理の導入が計画生産を可能にし、提供前の作業混乱を解消。



厨房機器設備

- 1.真空包装機 3φ200V 1.6kW×1台
- 2.スチームコンベクションオープン 3φ200V 36.5kW×1台
- 3.スチームコンベクションオープン 3φ200V 18.5kW×1台
- 4.ブラストチラー 3φ200V 4.8kW×1台
- 5.ブラストチラー 3φ200V 1.6kW×1台
- 6.冷水チラー 3φ200V 2.0kW×1台
- 7.スーピークッカー 3φ200V 6.9kW×1台
- 8.IH調理器 3φ200V 5.6kVA×1台
- 9.IH調理器 3φ200V 3.4kVA×1台
5.6kVA×2台
- 10.自動食器洗浄機 3φ200V 32.3kW×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

平成17年4月1日にオープンした櫻川ケアセンターは、隅田川を臨み隣接する公園の緑と美しい青空に包まれた、入所定員152名・通所定員30名の介護老人保健施設です。“十人十色のケア”“誠心誠意のケア”“生涯安心のケア”の3つのサービス方針を柱に、さまざまな職種の専門スタッフが協力し合うことで高齢者一人ひとりにふさわしいケアを行い、在宅生活への復帰やご家族による介護の継続を支援します。より家庭に近い生活ができるよう、各ユニットにはそれぞれキッチンを備え、高齢者の自主性を尊重したケアが行われています。



- 所在地／墨田区堤通1-9-8
- TEL／03-5630-0088
- FAX／03-5630-0666
- Eメール／info@mct.or.jp
- ホームページ／<http://www.mct.or.jp/>



施設概要

■調理食数 約1500食 ■スタッフ数 17人／日 ■厨房面積 180㎡

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