

社会福祉法人がじゅまる会 介護老人福祉施設 守礼の里

お年寄りに評判の
 「柔らかくておいしい料理」のヒミツは、
 安全・快適で制御性に優れた電化厨房。



そのヒミツは…?



●副施設長
 石垣 由美子氏

建物を新築する際、視察で訪れた最新の介護施設で、電化厨房の効率の良さや快適さを目の当たりにし、さまざまな方向から検討し、導入を決定しました。実際に導入してみると、厨房スタッフのやけどなどの怪我が減少し、安全性が高くなったことや快適な厨房環境に満

足しています。ドライキッチンでは衛生的でスタッフの評判も上々です。

入所者の受入れ数は旧施設より増えましたが、厨房の広さは以前よりコンパクトになっています。電化厨房は機器配置の自由度が高く、作業動線を考慮した機器配置にする事で効率的な調理が可能になりました。

また、現施設は旧施設の1.5倍の面積になりましたが、厨房がガス式から輻射熱が少ない電化厨房になったことにより空調負荷が軽減され光熱費は旧施設より安くなったことにも満足しています。



1台で何役もこなす多機能加熱調理機器
 スチームコンベクションオープン。



焼く・炒める・煮る・茹でる・揚げるなどの
 様々な調理が行えるティルティングパン。

厨房設備機器



- 1.ティルティングパン 3φ200V 12.0kW×1台
- 2.電気式回転釜 3φ200V 18.0kW×1台
- 3.IH調理器 3φ200V 16.5kW×1台(3口)
- 4.スチームコンベクションオープン 3φ200V 19.5kW×1台
- 5.電気自動炊飯器 3φ200V 21.0kW×1台
- 6.器具消毒保管機 1φ100V 5.2kW×1台
- 7.器具消毒保管庫 3φ200V 6.4kW×1台
- 8.食器消毒保管庫 3φ200V 12.75kW×1台
- 9.食器洗浄機 3φ200V 42.1kW×1台

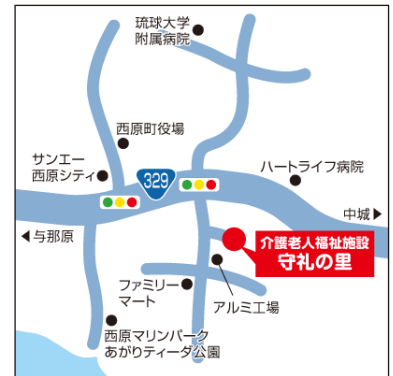


電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

西原町の掛保久に位置する守礼の里は、自宅での介護が困難なお年寄りのための特別老人養護ホームをはじめ、ショートステイと呼ばれる短期入所生活介護やデイサービスなど、介護を必要とするお年寄りを快適な環境の中でお世話し、豊かな時間を過ごしていただくための施設です。平成19年に完成した建物は、緑に映える赤瓦屋根の親しみやすい外観をはじめ、全室個室ユニット方式を採用した明るく開放的な造り。室内はすみずみまでこまやかな心配りが行き届き、生活をサポートしています。


なかでも毎日の生活の基本となる食事はお年寄りの皆さんにとって楽しみなものであり、大切なもの。その食事づくりを支えているのが電化厨房です。温度調節が容易な電気式回転釜でのチャンプルーや煮物、スチームコンベクションオープンでしっとり柔らかく仕上げたお肉や魚などはお年寄りの皆さんに「おいしい!」と評判も上々で、笑顔広がる食事風景はとても楽しげ。厨房スタッフもますます喜んでもらえるよう工夫を凝らしたメニュー作りに励んでいます。



- 所在地／沖縄県中頭郡西原町字掛保久346番地
- TEL／098-945-0028
- ホームページ／<http://www.shureinosato.com/>

施設概要

■調理能力 290食／日

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