

新給食システム

ニュークックチルシステム

ニュークックチルとは「食事の個別再加熱システム」です。各病態に応じた栄養管理をもとに、安全で効率的に調理サービスを行えるシステムです。

調理から喫食日まで最大5日間チルド保存したあと、盛りつけし専用カートで再加熱します。

病院食システム分類

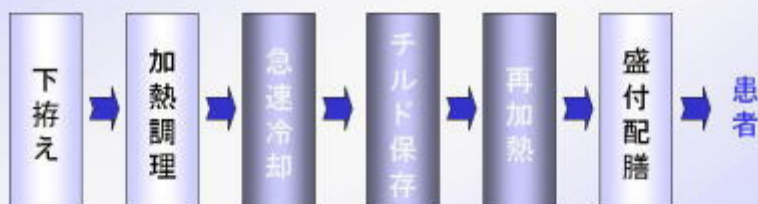
- クックサーブ (コンベンショナル=伝統的)
患者の食事時間に合わせ、つど1日3回調理
生産サービスするシステム
日本 99%
米国 60%
- クックチル
計画的な前倒し調理し後日サービスするシステム
 - プラストチラー (冷気冷却)
 - タンプルチラー (冷水冷却)
 - 真空調理ニュークックチル (配送カートにて自動冷却、再加熱機能)
- クックフローズン

2

当院では当日調理して食べるシステムから計画調理して安全に食べるシステムに変更しました。

クックチルシステム分類

① プラストチラーシステム

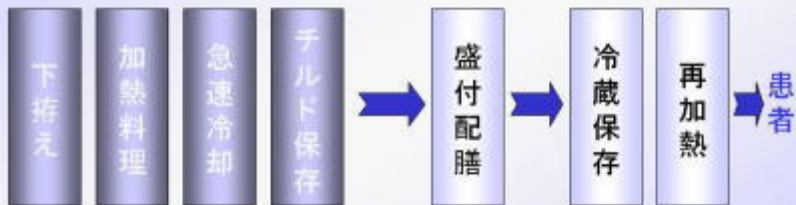


3

最大5日間チルド保存した料理を再加熱してから盛りつけるシステムです。

ニュークックチルシステム

(クックチルトレイ再加熱システム)



チルド保存された料理をそのまま配膳し器ごと再加熱（36分間）するシステムです。

4



スチームコンベクションオープン

煮る、焼く、蒸すなどの料理をこのオープン2台を使用して作っています。



ブレイジングパン (手前1台) 回転釜 (2台)

ブレイジングパンでは揚げ物や炒め物などの料理を作ります。

回転釜ではみそ汁やカレーライス、めん類などを調理し

ます。



**ブラストチラー
(奥に2台)**

調理した様々な料理を急速冷却するための機械です。

電磁調理器 (手前)



専用トレイ

穴の空いている所に専用食器 (磁器) に盛りつけた料理をのせています。



ドーム (蓋)

温かく提供したい料理にはこのドームをかけます。



(上から続き)
そのため冷たい料理は冷蔵庫の中で冷たく保管され、また、ドームのかかっている料理は再加熱され、蓋を開けると湯気が出るくらいの温かさで食事を提供することができます。



再加熱冷蔵庫

食事をセットした専用配膳車をこの冷蔵庫にある電源○印にセットします。
すると、ドームのかかっている料理のみヒーターにて再加熱されます。



温度チェックをします。

衛生的においしく食事を提供するためには温度管理はとても重要です。そのため毎食料理の温度を計り管理をしています。