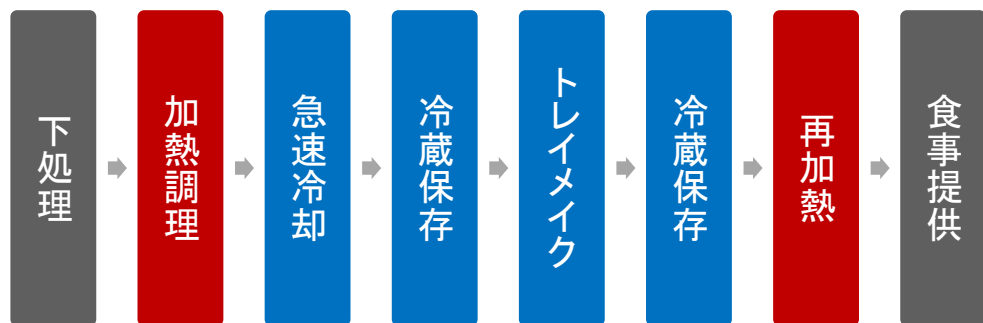


「ニュークックチルシステム」とは

当院の厨房はニュークックチルシステムという給食管理システムを採用しています。工程は下図の通りです。前日までに加熱調理した料理を90分以内に中心温度0～3℃まで冷却し、細菌が繁殖しにくい低い温度帯のまま保存・盛りつけ・トレイへのセットを行い、再加熱カートに入れ、提供時間に合わせて温かい料理は温められ、冷たい料理は冷たい状態を保ち提供されます。従来の「当日調理・当日喫食」のクックサーブシステムに比べニュークックチルシステムでは、調理時・再加熱時と二度の加熱工程があるため、料理の過度な加熱や乾燥が起こりやすいという問題がありますが、温度管理や衛生面で優れており安心安全な給食管理に役立っています。



【厨房】 ＜調理＞



<盛りつけ>



<トレイメイク>



<再加熱カート>



<配膳>

