

クッキング係



ホットエリア業務

下処理、調理、冷却、保存までの業務を行っています。

当院ではニュークックチル方式を導入しています。加熱調理した料理を 90 分以内に中心温度 3℃以下まで冷却し、チルド庫へ保管します。病院の食事だけではなく施設の手作りおやつを提供や、トロミ食（ゼリーやムース状の食事）を院外で販売し、多くのお客様にご利用いただいています。患者さんにおいしい食事を提供できるよう調理工程や味付けを見直し、日々改善を重ねています。



盛付け・トレイメイク業務

料理の盛付け、トレイメイク業務を行っています。

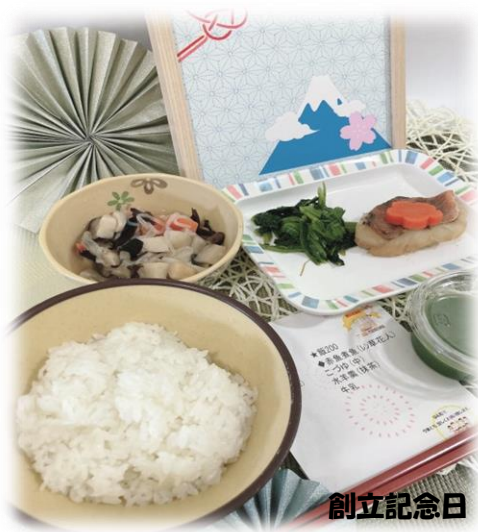
盛付け業務では、冷却された料理を冷たいまま盛り付けています。

トレイメイクとは、盛り付けた料理を患者さん一人一人のお膳にセットしていく業務になります。ベルトコンベア上で食札の献立内容に沿って料理をセットしていきます。セットされた食事は再加熱カートによって患者さんが喫食する直前に再加熱し配膳されます。

患者さんのもとに温かいものは温かく、冷たいものは冷たく

安心して食べられるお食事が届けられるよう心がけ、日々業務に取り組んでおります。





創立記念日

行事食

四季折々の食材を使用し、
病院にいても季節を感じられる
食事提供をおこなっております

食事を通して四季を感じる



クリスマス



七夕



海の日



お正月



おだいいさまおひなさまおにぎり

こどもメニュー

食材や調理法など様々な制限の中でも
笑顔になれる楽しい食事の時間を

楽しく 美味しく 味わう



元旦 猪年



節分 鬼☆ぎり



元旦 戌年



ぷーさんシチュー

味彩食

治療中のがん患者さん一人一人の
要望を取り入れて作られた
レストラン方式のメニューです
症状に応じた食支援



緩和ケア病棟限定

お楽しみメニュー提供

家庭の雰囲気味わって頂くために
旬の食材を使用したスープやデザートの
提供を行っております
家族と一緒に過ごす美味しい時間

