

★給食が出来るまで★

それではニュークックチルシステムによって患者さんに食事が提供されるまでの流れをご紹介します。

①発注・荷受(提供3～4日前)

3日分の材料になると野菜だけでも約500キロ納品されます。



②下処理・調理(提供2～3日前)

大きな回転釜やスチームコンベクションオーブンをを用いて大量調理を行っています。
禁食等の個別献立やアレルギー対応食は真空調理を用いてコンタミネーションを防いでいます。



③冷却・保存(提供2～3日前)

加熱調理終了後、冷却機にて速やかに冷却を開始します。



④T・T 管理（温度・時間） 提供 2～3 日前

加熱、冷却時の時間と食材の温度を記録しておきます。



⑤保存・盛り付け(冷盛り)（提供当日）

3℃以下に冷却された食品を盛り付けます 温度上昇を防ぐために室温も管理しています。



⑥お膳セット(トレイメイク) 提供当日

ベルトコンベアにてお膳を移動させながらセットしていきます。



⑦再加熱（提供当日）

再加熱カート内で適温まで加熱されます。



⑧提供～患者さんへ

温かい物は温かく、冷たい物は冷たいまま患者さんへ提供されます。

