

食器・食缶等の洗浄・保管

食器・食缶・コンテナ等は専用の洗浄機でそれぞれ洗浄します。食器はコンテナに入れ、食缶等はカートにのせて消毒保管します。



洗浄室



消毒保管室



配膳室

アレルギー対応食の調理

電磁調理器等の専用の機器・器具を使用し、アレルギー対応食を調理します。(2010年4月～開始)



アレルギー対応室

食材の検収・皮むき・洗浄・下味付け等

納入された食材を検収し、入替室で、ダンボール等から調理場内の専用容器へ入れ替えます。下処理室では、野菜、果物を3回に分けて洗います。野菜くずなどはディスポーザーで粉碎、処理します。肉魚卵下処理室では、釜ごとの分量に分けたり、肉や魚の下味をつけたりします。



下処理室



入替室



ピーラー



肉魚卵下処理室



厨房機器等一覧表

室名	機器・器具
検収室	冷凍冷蔵庫
	残菜処理シンク
	ピーラー
カート洗浄コーナー	カート洗浄機
	下処理室
裁断室	フードカッター
	マイコンスライサー
	さいの目カッター
和え物室	冷蔵庫
	真空冷却機
	りんご調理機
	和え釜
加熱調理室	蒸気回転釜
	自動フライヤー
	過熱蒸気調理機
配膳室	冷却機能付カートイン消毒保管機
	カートイン消毒保管機
洗浄室	スプーン洗浄機付浸漬装置
	システム食器洗浄機
	コンテナ洗浄機
	超音波洗浄機
	食缶洗浄機
	コンテナイン消毒保管機
アレルギー対応室	電磁調理器
	冷凍冷蔵庫
	消毒保管機

食材の裁断・計量・調理等

裁断室では、食材を調理に適した大きさに裁断します。計量室では、調味料の計量、乾物等の釜分けを行います。「煮る・蒸す・焼く・揚げる・和える」といった調理は、調理方法によって別々の部屋で専用調理機器を使用して行います。和え物調理は、食材をボイル後、真空冷却機で急速に冷却します。



加熱調理室



裁断室



計量室



揚げ・焼き調理コーナー



真空冷却機