

今号の
テーマ

2023年3月1日オープン!十勝セントラルキッチンなないろ ~北海道初導入のトレイメイク済みカートで最大8,000食を配送~

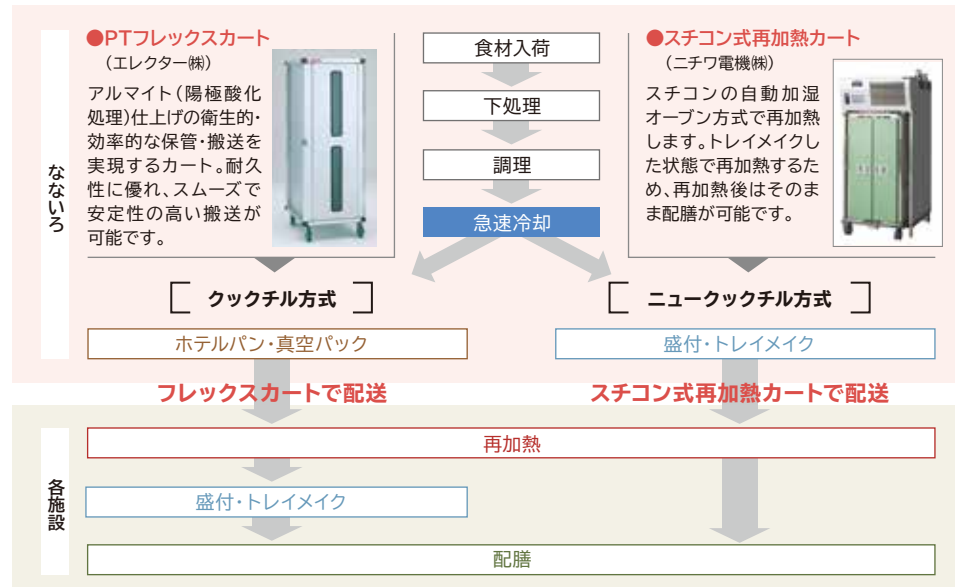
安心・安全でおいしい食事の安定提供を目指した施設



十勝セントラルキッチンなないろは、医療福祉施設向けの食事を1日5,000食~最大8,000食まで対応できる設備が整っており、調理機器のほとんどが電化厨房機器を導入されています。**クックチル方式とニュークックチル方式どちらにも対応**しており、各施設の要望に応じて配送方法を決定し、全てカートで配送を行います。食材にもこだわり、地元農協と連携のうえ地元の食材を積極的に使用し、安心・安全な食事を提供します。

新調理システムに対応したカート配送

ホテルパンまたは真空パック状態で配送するクックチル方式と、盛付けとトレイメイクまで行った状態で配送するニュークックチル方式を併せた配送サービスを提供します。



凍結含浸法の導入で「やわらか食」を提供

凍結含浸法は酵素を用いて食材そのものの形を残したまま柔らかくする調理法で、「やわらか食」や「咀嚼・嚥下困難者用食品」の調理に活用されます。普通の食事と見た目が変わらず、歯茎や舌で簡単につぶせる程柔らかくすることができる反面、調理工程が複雑であることから導入を見送る施設も多くあります。十勝セントラルキッチンなないろでは、その凍結含浸法を導入してこだわりの「やわらか食」の提供を行います。

凍結含浸法の調理工程

- 工程1 事前加熱** 事前に食材を加熱して、食材内のアクを除去したり、食材の色の変化を防止します。
- 工程2 凍結・解凍** 食材を凍結して食材内に氷結晶を生成させた後に解凍します。氷結晶の生成は食材の組織間を押し上げる効果があり、解凍すると含浸溶液の浸漬経路となる隙間が生じます。
- 工程3 減圧(含浸)** 酵素を溶解させた調味液に食材を入れて真空包装機等で減圧します。
- 工程4 酵素反応** 調味液から食材を取り出して酵素反応を進行させます。
- 工程5 加熱酵素失活** 目的のやわらかさに達したら加熱して酵素反応停止と殺菌を行います。



一般食



凍結含浸法で調理したやわらか食

モニタリングシステムによる衛生管理

一般衛生とHACCP概念に基づくT・T(時間と温度)管理を一元化する「モニタリングシステム」を導入しています。原材料の入荷から提供までをデジタル管理し、厨房内のペーパーレス化を実現するとともに、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠した衛生管理でHACCPを効率化するシステムです。

■主な管理項目

衛生点検記録管理、原材料検収記録管理、温湿度管理(冷凍冷蔵庫内、室内、食材の芯温、配送温度)

■モニタリングシステムの特徴

- 1 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠**
→安心安全な食事の提供が可能
- 2 データ収集の自動化**
→データ記録の手間を削減
- 3 記録データの一元化**
→パソコンでの一括管理が可能
- 4 異常状態の早期発見**
→収集したデータの異常をリアルタイムで検知

