

厨房紹介

調理の現場をご紹介します。



質問！

大きい鍋で何人分の調理をするの？

大勢の皆さんのお食事を作るのは、ご家庭では考えられないぐらいに大きな鍋（釜）を使います。

当院では二つの大きな釜があり、熱源はひとつはガス、もう一つは蒸気の熱で調理をします。

（写真は蒸気釜で調理をしている様子）

蒸気の釜は温度上昇も早く、焦げ付かないのが特徴で大勢の皆さんに美味しい食事を作るのには、なくてはならない相棒です。



（答え）

汁物：約400～450人分 副菜：約300人分

大きい鍋には大きいしゃもじが必要です。

調理師に持って頂きました。
ご家庭のサイズと見比べてください！



スパテル（大きいしゃもじ） 75cm 563g
しゃもじ 30cm 75g

大きさだけではなく、
とても重く体全体で動かすイメージです。

ご飯は大事な主食です。

多いときには一日で70キロの白米を炊くこともあります。

安定した炊飯をするには専用の炊飯器を使っています。

一見すると何の機械かな？と思うほどです。



こちらもご家庭では見たことがない専用の炊飯器が並んでいます。たくさんの調理をするには人と機械が一緒になり仕事をしていますが、最後はプロの調理師の目で仕上げていきます。

