

野菜には下ごしらえが必要です！

食事を作るのに下処理は欠かせません！そこで必要になるのは野菜の下ごしらえ（下処理）です！！野菜はそのままでは調理ができません。下処理では患者さんに合わせていろいろな大きさにカットし、安全で美味しい食事の提供につなげていきます。



夕食に使うキャベツの量は「34キロ」！

衛生的なお食事を作る為に野菜の洗淨から始まりカットまで専用の場所で行います。

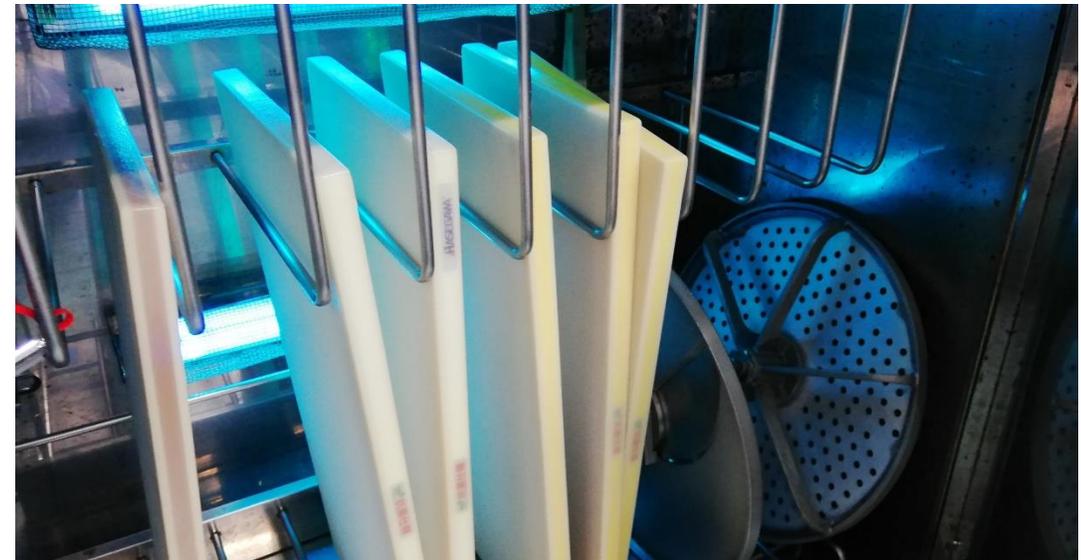


すごい量！！

キレイに洗浄し、お料理や患者さんに合わせカットしてまいります！

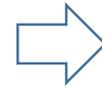


まな板や包丁は色分けされており、根菜用、生食用、加熱用に分類し、下処理に使うまな板、包丁、スライサーの刃も殺菌灯を照射する保管庫にて衛生的に保管しています。



大きなスライサーでたくさんの野菜をカットします。

秘密兵器の野菜専用のスライサーです。
数百人分の野菜もパパッとスライス！



取扱注意の鋭利な刃物！

これはスライサーに取り付ける専用の刃です。

刃の切れが悪くなったら包丁と同じで、
研ぐ事でキレが戻ります。