

巨大な冷蔵庫「チルド庫」をご紹介します。

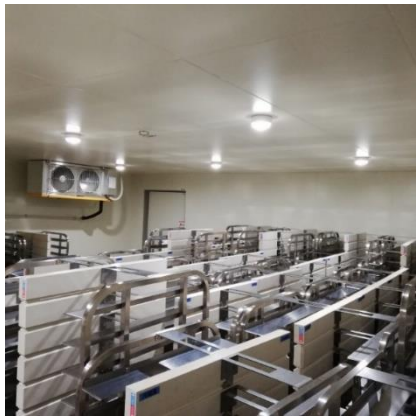
病院の厨房では大きな物ばかりです。
ご家庭では想像できない大きさと言えば「チルド冷蔵庫」です！

当院では「新調理システム」の調理、保存法の一つで
「クックチル」というシステムを導入しております。

*クックチルとは加熱調理した食品を急速冷却し喫食時間に合わせ再加熱するシステムです。

調理したお食事を一旦冷却保存し患者様のお食事時間に合わせて再加熱し安全性確保と効率化を両立しております。

冷気を逃さない重厚な扉



食事を乗せたカートが整然と並んでおります。



この機器で再加熱します。

ここがポイント！！

今までの病院食では「冷めておいしくない」イメージが強いかと思われます。再加熱専用の食器を使用し「温かい物は温かく、冷たい物は冷たく、適温でおいしい食事」を目指し、食事をしっかりと食べ体力をつけて頂くことで早期回復、退院につながるお手伝いをさせていただきます。

ピンクの再加熱機器に必要な「インサートカート」へ料理を乗せて保管し、その為に一時的に料理を保存しておく冷蔵庫が欲しくなります。その巨大な冷蔵庫こそチルド庫なのです！

「安心して美味しく」が我々が目指す病院食です。

調理した物を一度冷却し保存するのは安全や効率化だけではないのです！！



食事を乗せた
インサートカート