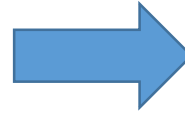


今回は、皆さんに配膳している  
お食事ができるまでを紹介します！



## 下処理

きれいに洗浄し、料理や患者さんに合わせカットします。



## 加熱調理

1度に大量の料理を作るために調理器具も鍋もビックリする大きさです！

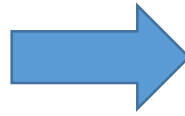


## 冷却

冷却専用機器を使い急速冷却します。



ご飯を  
冷却しています



## 盛り付け

器に盛り付けをします。



## トレーメイク

ベルトコンベアで一人分ずつ料理をセットしていきます。



## 再加熱

お届けする直前に再加熱し適温でお食事を提供します。



出来上がり！



栄養課では、ご入院されている患者さんへ栄養バランスに配慮した美味しい食事を提供できるよう、日々努力しております。

