

病院給食はどうなる②

完全調理品は美味しくない？

その常識をくつがえす食材を提供！

その①では病院給食の課題、それを解決する可能性を提案しました。本号では、弊社の事業パートナーである四国医療サービス(株)シンセイフード事業部をご紹介します。

同社の食材の特長はロングライフでかつ、とにかく美味しいことです！

特長①

四国医療サービス(株)シンセイフード事業部 ロングライフ食材で廃棄ロスを削減！

四国医療サービス(株)シンセイフード事業部は本事業で完全調理品を提供いただく企業で、愛媛県の HACCAP 認定工場にて一括調理を実施しています。

この食材の特長は、通常なら1～5日程度の賞味期限であるところ、保存料不使用で90～120日を実現していることです。

よって突然の変更等で食材に余剰がでても次のサイクルで使えるため廃棄ロスが少なくなります。

特長②

特殊な冷凍技術により好食感を維持！ 解凍したキュウリでさえシャキシャキに！



冷凍なのにシャキシャキ食感
きゅうりの酢の物

冷凍には食材の細胞を破壊せず食感を保つことのできるプロトン冷結機という特殊な機械を使っています。

例えばキュウリは通常の冷凍では食感が失われてしまうのですが、この方法を使うことで細胞の膨張を抑えシャキシャキとした食感を維持したまま美味しく解凍できます。

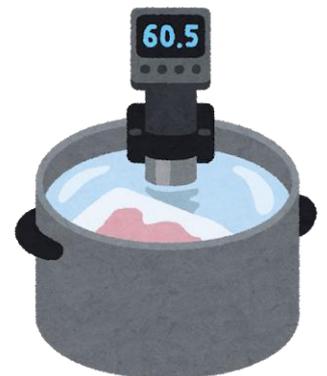
特長③

低温真空調理で食材にしっかり味が浸透。 低塩分の病院食をもっと美味しく！

病院食では塩分量を控える必要がありますが、この食材は低温真空調理でじっくり時間をかけて調理しているため、食材の中までしっかり味がしみ込み、通常の調理法のものよりも満足感を得られます。

また、柔らかく仕上がるので高齢者が多い病院でも安心です。

低温調理のデメリットである衛生面の不安も HACCAP 認定工場で作った食材のため、安心・安全に使うことができます。



次号では弊社の役割を説明します



戸田建設株式会社
医療福祉部

郵便番号 104-0032
東京都中央区八丁堀2-8-5
電話：03-3535-6271
FAX：03-3551-8916
HP:<http://medical.toda.co.jp/>