



心おだやかに、笑顔はぐくむ毎日を。
社会福祉法人 がじゅまる会
介護老人福祉施設
守礼の里

〒903-0101 西原町字掛保久346番地 TEL. 098-945-0028 (代)



西原町の掛保久に位置する守礼の里は、自宅での介護が困難なお年寄りのための特別老人養護ホームをはじめ、ショートステイと呼ばれる短期入所生活介護やデイサービスなど、介護を必要とするお年寄りを快適な環境の中でお話し、豊かな時間を過ごしていただくための施設です。

3年前に完成した建物は、緑に映える赤瓦屋根の親しみやすい外観をはじめ、全室個室ユニット方式を採用した明るく開放的な造り。室内はすみずみまでこまやかな心配りが行き届き、生活をサポートしています。なかでも毎日の生活の基本となる食事はお年寄りの皆さんにとって楽しみなものであり、大切なもの。その食事づくりを支えているのが電化厨房です。導入の際、現場では予想以上の火力の強さや安全性の高さ、熱くない厨房環境に驚きの声が上がったといいます。温度調節が容易な電気釜でのチャンプルーや煮物、スチームコンベクションオープンでしっとり柔らかく仕上げたお肉や魚などはお年寄りの皆さんに「おいしい!」と評判も上々で、笑顔広がる食事風景はとても楽しげ。厨房スタッフもますます喜んでもらえるよう工夫を凝らしたメニュー作りに励んでいます。



施設長

石垣 由美子

建物を新築する際、視察で訪れた最新の介護施設で、電化厨房の効率の良さや快適さを目の当たりにし、さまざまな方向から検討し、導入を決定しました。実際に導入してみると、厨房スタッフのやけどなどの怪我が減少し、安全性が高くなったことや快適な厨房環境に満足しています。ドライキッチンが衛生的でスタッフの評判も上々です。

入所者の受入れ数は旧施設より増えましたが、厨房の広さは以前よりコンパクトになっています。電化厨房は機器配置の自由度が高く、作業動線を考慮した機器配置にする事で効率的な調理が可能になりました。また、現施設は旧施設の1.5倍の面積になりましたが、厨房がガス式から輻射熱が少ない電化厨房になったことにより空調負荷が軽減され光熱費は旧施設より安くなったことにも満足しています。

(平成27年1月)



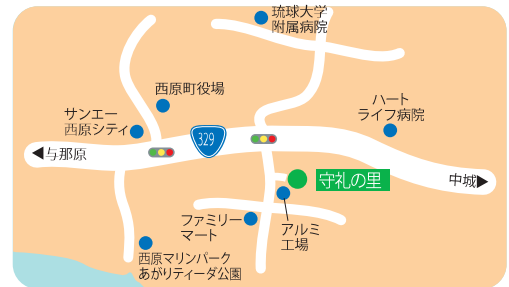
三線に合わせて歌いながら笑顔がるひととき。



充実の運動プログラムで体力維持・向上を目指します。



スタッフと一緒にゆんたくしながら楽しい食事。



介護老人福祉施設「守礼の里」

主なサービス

- 特別養護老人ホーム(70名)
- ショートステイ(10名)
- デイサービス(50名)
- 居宅介護支援
- 訪問介護
- 食数計: 290食(デイサービスは昼食のみ)

スタッフも大満足。ゆとり生む快適な厨房で、スムーズな調理。

守礼の里
調理室平面図

契約種別
業務用電力II型
業務用電化厨房



調理時間が短縮され、清潔な環境の中でゆとりをもって調理ができるようになったという厨房スタッフの皆さん。

1 ティルティングパン(12kW)

焼く・炒める・煮る・茹でる・揚げるなどの様々な調理が行えます。



2 電気式回転釜(18kW)

大量調理には欠かせない回転釜。お年寄りに大人気の煮物料理に大活躍です。



3 IH調理器(16.5kW)

高加熱。輻射熱も少なく快適・スピーディーに調理出来ます。



4 スチームコンベクションオーブン(19.5kW)

1台で何役もこなす多機能加熱調理機器です。



5 電気自動炊飯器(21kW)

白米・炊き込み・おかゆが一度に大量炊飯できます。



6 器具消毒保管機(5.2kW)

調理器具の消毒&乾燥&保管を行います。



7 器具消毒保管庫(6.4kW)

調理器具の消毒&乾燥&保管を行います。



8 食器消毒保管庫(12.75kW)

スピーディーに消毒&乾燥&保管を行います。



9 食器洗浄機(42.1kW)

大量の食器を短時間で洗浄します。

