



～介護老人保健施設～

通所介護事業所

レモンの樹 東海・大府 様

ご使用機器

CSI3-G5

(5 段式スチームコンベクションオープン)

XY-960T

(ガステーブル)

CF2-GA13

(ガスフライヤー)



“会えてよかった”を大切に、感謝と感動のある場を創る、有限会社レモン介護サービス レモンの樹。平成 16 年 5 月開所以来、地元地域の保健・医療・福祉に貢献してきた。

様々なサービスを提供しているなかでこちらの食事は直営・手作りを徹底しており、利用者様からの評判が良い。

「手作りだと利用者様に合った料理が提供できますし、アレルギーの対応も可能になります。お年寄りの方は、和食を好まれるので和食中心のメニューが多いです」とお話し下さったのは開所当初から食事を提供している管理栄養士の小川様。

こちらの厨房ではスチコン、ガステーブル、フライヤーをご使用頂いている。

「もともとコメントさんのスチコンを使用していましたが、入替えにあたり営業マンの分かりやすい説明と熱意が決めとなりました！それに加えて使い勝手、価格に社長も納得でした」また、性能に関して太鼓判を頂いた。「以前に比べて庫内が広くなり、熱まわりが良く短時間で加熱が出来ます。魚や肉もより柔らかく仕上がり、高齢者は柔らかい=美味しいと感じる方が多いので、利用者様もとても喜んでます。スチコンで作る焼き魚や煮魚、南瓜の煮物は人気メニューですよ」とスチコンの良さを実感しているという。

「人は違いがあっても間違いはない。人の違いを受け入れ皆がハッピーに仕事出来る職場です」と社長が言うように利用者の方々はもちろん、職員もハッピーになれるレモンの樹。

「利用者様の“おいしかった”の言葉が厨房スタッフの何よりもご馳走です。ぜひレモン食堂を1度ご利用下さい。きっと当施設の良さが分かって頂けると思います！」

住所：〒476-0003

愛知県東海市荒尾町福田地 2 番 1

TEL：052-689-7877

入所定員：65 名（東海市事業所）

35 名（大府市事業所）

営業時間：8:30～17:30

定休日：日曜、12月30～1月3日



スチコンが無かったら調理は出来ない！と口を揃えて言う程、今では厨房の大切な右腕です。

この日は麻婆豆腐。スチコンで作ると全く崩れません！



丁寧に盛り付けます。

品数が多く  
彩りも綺麗に完成！

