



～介護老人保健施設～

医療法人社団善仁会

平和台介護老人保健施設アバンセ様

ご使用機器

CSXH-GW101

(10 段式スチームコンベクション)



住所: 〒179-0083

東京都練馬区平和台 1-16-12

TEL: 03-5922-2300

入所定員: 150 名 46 室

東京都練馬区にある平和台介護老人保健施設アバンセは、平成 12 年 10 月に開設された介護老人保健施設だ。1 日あたり約 450 食の食事を提供しており、常食・ミキサー食・ソフト食など、利用者一人ひとりに合わせた食事づくりを行っている。

以前使用していた機器の故障をきっかけに、最新型のスチームコンベクションオーブンを導入。

「焼き魚は焼きムラがないし、焼売は皮が乾かない。機器の立ち上がりも以前より早くなりました」と話すのは、管理栄養士の古西様と木村様。現在は主に蒸し物や焼き物の調理にスチコンを活用しており、スチコンで蒸した野菜を鍋で炒めるなど、作業効率の向上にもつながっているという。

アバンセのおすすめメニューは、スチコンで柔らかく仕上げたさつま芋の甘煮。素材の甘さが引き立ち、利用者からも人気だ。

現在アバンセでは月に 2 回は行事食やイベント食を実施しており、利用者が食事を通して季節や行事を楽しめる工夫を続けている。

「今後はスチコンで茶わん蒸しやプリンを作りたいです。スチームの温度を細かく設定できるので、誰でも簡単に、きれいに仕上がりそうです」と今後の展望も語ってくれた。

また、調理後のスチコン庫内洗浄作業では、15 時までに調理が終わる日は「自動洗浄機能」、17 時までかかる日はガス栓や換気を止めて洗浄できる「おかえり洗浄機能」を活用中。時間のない日でも効率的に作業できると好評だ。

アバンセでは今後も行事食やイベント食を通して、利用者が食を楽しめる工夫を続けていく。



こいのぼりオムライス

月に 2 回の行事食！

厨房の様子…



人参とさつま揚げの炒め物

人参はスチコンで
柔らかく蒸します！

スチコンで一気に温め



ソフト食



調理後の自動洗浄…



ミキサー食

盛り付け作業中



おかえり洗浄はガス、換気
を使わず洗浄！

株式会社 コメットカトー

