

障害者にも親しみやすい新調理システム

新調理システムを導入したことで、障害のある方が厨房に入り、調理に関わる作業が可能になりました。

従来の調理法にかわって、温度管理ができ、安全性が高く、チルド保管の許容が長くなり、計画的に調理ができる仕組みです。

障害のある方は、自分のペースでならば、多くの作業に携われる方がいます。

新調理システムによって、前倒しの調理を行なうことにより、障害者の職域を拡大することができました。

新調理システムが導入された厨房。

利用者さん(※)は調理計画にそって食材の切りこみや調味料の計測をする。

加熱は温度を数値で管理できるスチコンを活用し、サポートの人が利用者さんへ指示を出す。プラストチラーで急速に冷却し、冷蔵庫で保管する。

※)武蔵野福祉作業所では、施設にいる障害者の方を利用者さんと呼んでいます。

2F 厨房

給食と店舗の仕込



1F 店舗

やさい食堂 七福

施設の2階で調理した食材を、1階の店舗へ運ぶ。

ほとんどの食材が一次加熱調理済みで、真空パックされているから、オーダー後の対応も簡単&スピーディーに提供できる。



新調理システムには欠かせない機器、スチームコンベクションオープン(上)とプラストチラー(下)