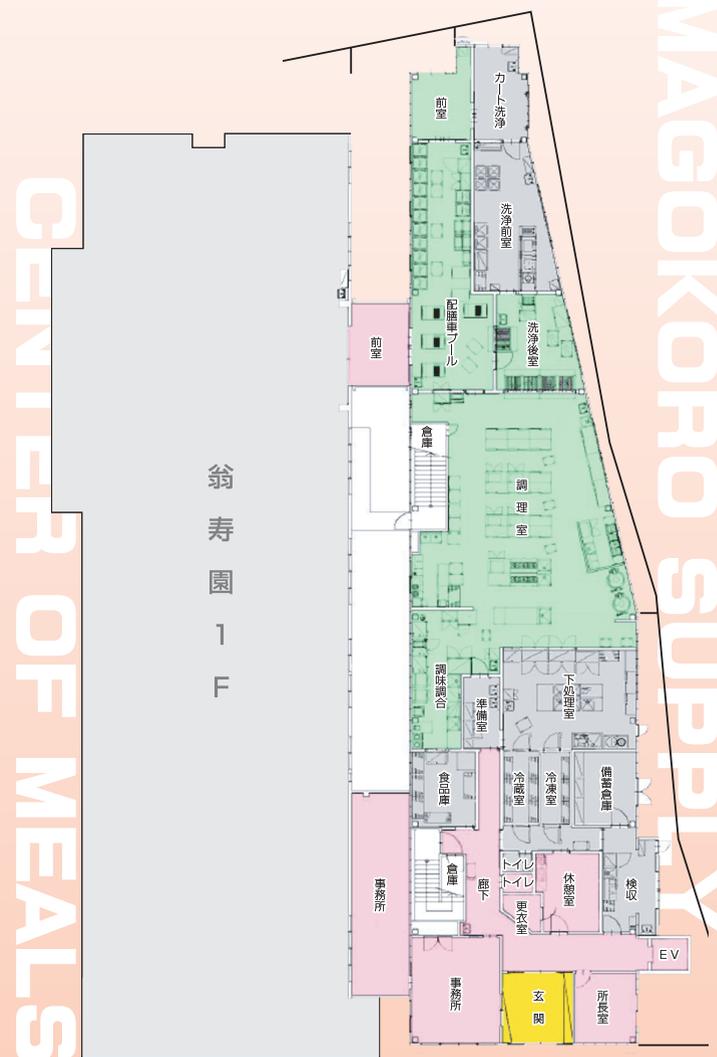


淡路島福祉会各施設は、これまでも障がい者施設で作ったお米や野菜、地元食材等を使用し、家庭的な雰囲気・旬の食材で季節感を取り入れたメニュー等、安心して安全な食事提供に取り組んで参りました。給食センター設置以降もこのような取り組みはもとより、変わらぬ味と質の提供を継続し、コスト削減を目指します。

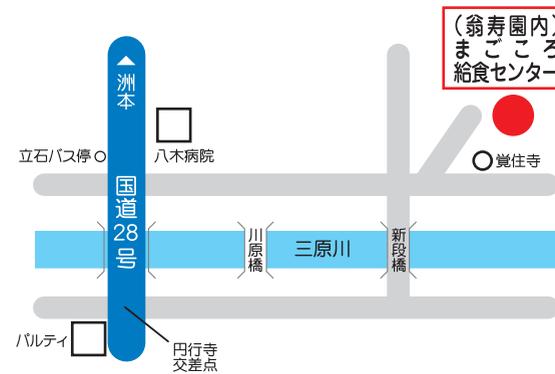
施設MAP



[施設概要]

- [設置主体] 社会福祉法人 淡路島福祉会
- [名称] 淡路島福祉会まごころ給食センター
- [所在地] 兵庫県南あわじ市八木寺内373番地の1
- [開設日] 平成25年4月1日
- [建築概要] 延面積 607.31㎡
- [構造] 鉄骨造 2階建の1階部分

(翁寿園内)
まごころ給食センター



兵庫県南あわじ市八木寺内373番地の1
TEL.(0799)43-5607 FAX.(0799)43-5608

まごころ
給食センター
(翁寿園内)



事業方針

法人内各施設と八木病院の厨房機能を一か所に集中させた共同調理場(給食センター)を設置し衛生的で安全な食事を安定的に提供してまいります。
上記の方針を基に、以下の内容に配慮します。

- 1) 法人全体で統一献立を実施し、食事サービスの質の向上と安定化を図る。
- 2) 各施設の管理栄養士・栄養士が栄養ケアマネジメントに専念できることから、利用者サービスの向上を図る。
- 3) 新たな衛生基準に適合した厨房にすることで、食中毒の予防を一掃強固なものにする。
- 4) 食材の一括購入により、食材料費の経費削減を行う。
- 5) 光熱水費並びにごみ処理費等の削減を行う。
- 6) 災害時には地域の方々に食事提供の役割を担う。
- 7) 災害時には法人の人物、物的なスケールメリットを活かし、継続的な食事の提供ができるようにすることから利用者にとって安全・安心をもたらす。



スチームコンベクションオーブン

様々な調理が可能で、大量調理には欠かせない加熱機器です。



ミキサー・ゼリー食調理台

普通食を嚥下紹介の方でも安全に食事ができるように、ミキサー・ゼリー食の提供を行っています。



フライヤー

天ぷらやフライ等の揚げ物は、このフライヤーで揚げています。



配達トラック

昼食便・夕食便の1日2回、2台のトラックで美味しい食事の配達を行っています。



調理室

各施設への仕分け作業や弁当・翁寿園入居者の盛り付けを行っています。

社会福祉法人 淡路島福祉会

まごころ給食センター

MAGOKORO SUPPLY CENTER OF MEALS

12月 クリスマスメニュー
☆ごはん ☆ローストビーフ ☆ポテトサラダ
☆オニオンスープ ☆ガトーショコラ



1月 お節料理
・ごはん・雑煮・鯛塩焼き・数の子
・日の出えび・松風焼き・紅白かまぼこ
・黒豆・田作り・菊花かぶら・煮魚・主菓子



2月 節分
・巻き寿司
・鶏照り焼き
・赤だし・ゼリー



3月 ひな祭り
・散らし寿司
・鶏肉甘辛煮
・金時豆・清汁
・ひな祭りゼリー



ゼリー食も本物顔負け!!



こんなこともやっています!



運動会などの行事にもお弁当をお届けいたします。



献立会議では、季節感や彩りの良さを特に考慮して、献立作成を行っています。また、お食事を口にする入居者様、利用者様の立場に立ち、食べやすく美味しい食事の提供ができるよう日々心掛けています。

行事食以外にも、センター長が日々の食事と時事の小ネタをブログアップしています。皆様のコメントをお待ちしています!!

<http://ameblo.jp/magokoro-5608/>



思いやりのある心で、食べやすく、おいしい食事を!!