

ハートからハートへ心と心をつなぐ よし乃郷グループ



地域の皆さまの健康を、食を通じて支える

馬場地域支援館 眞美セントラルキッチン



敷地面積 2,886㎡
建築面積 1,275㎡
厨房面積 613㎡
生産能力 5,000食/日

よし乃郷グループは、健康こそ人生最高の宝、「食」は健康の基本との考えに立ち、特養や病院など7つの施設で医療・介護・予防・生活支援が一体となった事業を展開し、グループ内で地域包括ケアシステムを確立しております。

食と地域の人々が集う場の提供

地産地消を基本として、旬の食材を使った食事の配達や、食事を摂りながら、地域の人々が集う場所の提供もします。

災害時に地域を支援する機能

いざという時のため、食料などの備蓄や支援に備え、大規模災害時に避難していただく場所としても想定しています。

健康づくり・地域生活支援事業

訪問リハビリや訪問看護など、地域での健康な生活を支える地域生活支援事業の実施や、健康づくりを支援します。

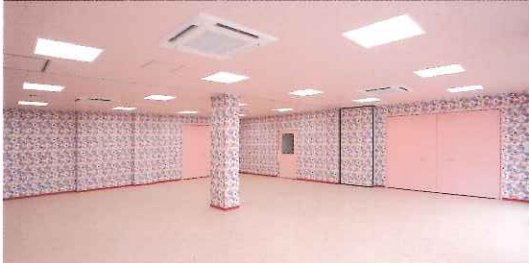
食や健康などの調査・研究協力

今までの健康増進への取り組みの経験を活かし、行政機関の食や健康などの調査・研究事業等への協力なども行えます。

住み慣れた地域で、健康で暮らせるようご支援します

馬場地域支援館 眞美セントラルキッチンは、最先端調理システムを設備し、徹底した衛生管理を行うとともに、管理栄養士を中心とした人材を配置しています。栄養バランスを考えた「食」を、まごころを込めて提供いたします。

また、地産地消を基本に、旬の新鮮な食材で、治療食や介護食など多様な食のニーズへ対応します。市町村や介護施設からのご依頼に応えることも可能です。「食」と「健康」に関することは、なんでもご相談ください。



会議室・ホール



調理室



冷凍室・冷蔵室



野菜下処理室



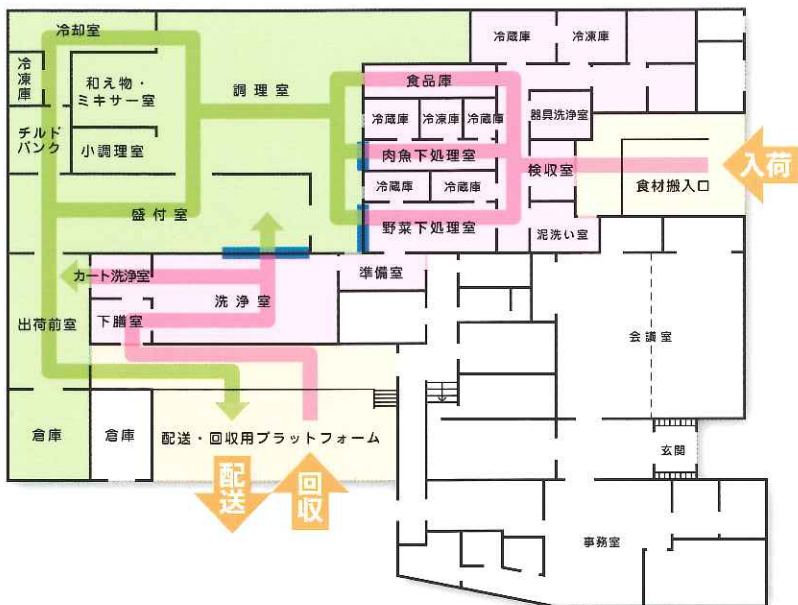
盛付室



洗浄室

衛生管理と効率とを両立するレイアウト

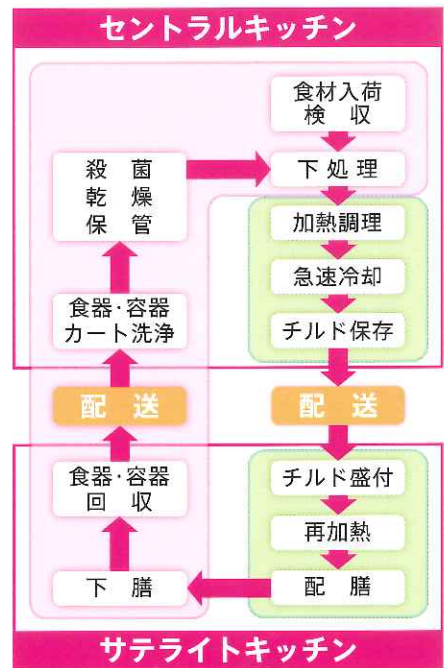
衛生区域と非衛生区域は厳密に区分され、食材の流れは一方通行で進みます。非衛生区域内処理室からの食材は壁面のパススルーで移動するため、衛生区域との間で人の出入りが発生しません。



衛生区域 非衛生区域 パススルー

最先端の新調理システム「クックチル」配送の流れ

食材入荷から配送まで、集中モニタリングシステムで、温度管理をしています。



スチームコンベクションオーブン



集中温度管理システム



器具消毒保管庫・検食用冷凍庫



プラストチラー



氷水冷却機



パススルー食器消毒保管庫