

はたちゅうニュース

No.056
畑中厨房株式会社
TEL0776-24-1477
FAX0776-22-3268

🍵 ご挨拶

いつもお世話になっており、ありがとうございます。
日差しに寒さが混じり、紅葉の季節を迎えましたが皆様いかがお過ごしでしょうか。
10月の初めには福井国体も開催され、まさに運動の秋といったところですね。
秋は夏の暑さが冬の寒さ変わっていく季節ですので、風邪など引かぬよう、
くれぐれも体調管理には十分お気を付け下さいませ。(松本)



🍵 各施設向け保温食缶について

今回は、学校給食関係や施設関係に対応した保温食缶類についてご紹介したいと思えます。食品衛生管理の基本は、温度と時間の管理にあります。

保温食缶とは、食品衛生管理基準に定める優れた保温・保冷性能を発揮し、食中毒などの細菌の増殖を防ぐとともに、温かい物は温かく、冷たい物は冷たくという適温給食を実現することを目的とした商品です。

そこで最初にご紹介するのは、アイホーの角型二重食缶「AiHOT」(アイホット)です。食缶を簡単にスタッキング(積み重ね)出来て、蓋の表面には水切り用の溝があるため水が溜まることもありません。クリップも標準装備で、消毒保管庫に入れる際にも積み重ねても隙間から熱風が通る仕組みになっているので、隅々まで乾燥・消毒が出来ます。また、1番の注目ポイントは、保温65℃以上&保冷10℃以下を2時間以上キープ出来ることです。実際に、この「AiHOT」をご使用になられているお客様は満足しています。

厚生労働省の大量調理施設マニュアルの、温度管理基準に対応。
保温で65℃以上、保冷で10℃以下を2時間以上キープできます。



次にご紹介するのは、サーモスの「真空断熱フードジャー」です。この商品は、主に学校・老健施設などの給食でアレルギー対応の食事などを個別に配給する際の使用に最適です。完全密閉構造のためフタが外れにくく、食器洗浄機及び消毒保管庫の使用に対応しています。また、中身の判別が出来るようにフタの色が「黄色」「青色」「黒色」の3種類あります。真空断熱のジャーですので、65℃以上

