

# 適温給食について

## ●保温食缶について（ご飯・汁物・揚げ焼き蒸し・フルーツ）

新センターでは保温65℃以上、保冷10℃以下を2時間以上キープできる高性能食缶を使用して配送を行います。  
 「温かいものは温かく」「冷たいものは冷たいまま」に給食を届けます。

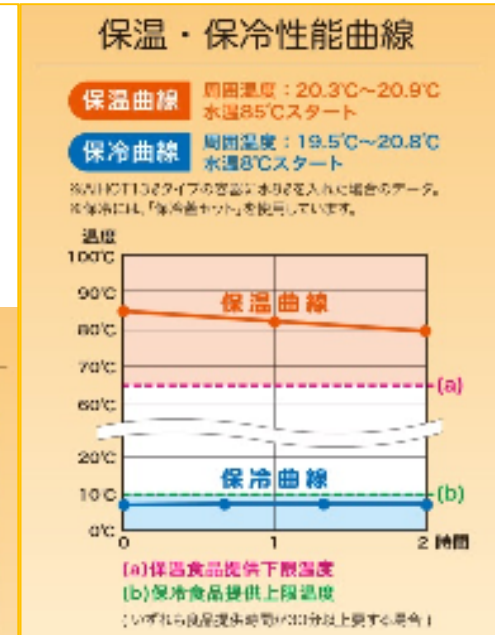
- 厚生労働省大量調理マニュアルの労働管理基準に対応。
- 保冷蓋セットで『保温』『保冷』の使い分けが可能。
- コンパクトに積み重ねができ、隙間から熱風がゆきわたる形状で隅々まで消毒できるので衛生面でも安心。



### 抜群の保温・保冷性能

AIHOTは、断熱材を積み込んだ断熱構造により、抜群の保温力・保冷力を発揮。また、冷たい食品を運搬する際には、保冷蓋セット（蓄冷剤+蓄冷剤用蓋）をお使い頂くことで、さらに保冷効果を高め、安全で美味しい状態をキープいたします。

#### 断面イメージ



調理



配送



給食