

## 【別紙】 新型カート開発のポイント

### ① IHヒーター

- ・ 85℃以上で90秒以上加熱できるよう、加熱能力を強化
- ・ 加熱制御ソフトを新開発

主菜（メイン）、副菜（小鉢）、汁物の食材を同じよう加熱すると、加熱過多により焦げや水分の分離などが発生します。そのため、食事の仕上がりを損なわずに、必要な温度と時間（85℃以上で90秒以上）を達成することができるよう、朝・昼・夕の3つの時間帯と主菜・副菜・汁物の3つの食材ごとに計9種類の加熱制御ソフトを開発し、すべての食事をおいしく、より安全に提供できるようにしております。

### ② 機能性食器

- ・ 伝熱力が異なる機能性食器を開発
- ・ 水分が食材に均一に戻るよう食器の形を工夫

県立病院では、一般食、五分菜食、嚥下食、離乳食、化学療法食、糖尿病食など約30種の食事を提供しています。食材への加熱具合は、食器に盛るその量によって変わるため、すべての食材に85℃以上で90秒以上の加熱が的確に行えるよう、食器ごとに伝熱力を異ならせました。

また、飲み込みやすいように水分を加えて「とろみ」をもたせた嚥下食については、その食器の蓋の内側の形状を波状にすることにより、加熱後に蓋からの水滴が食材全体に均一に落ち、食べる時の「とろみ」が損なわれないように工夫しています。

### ③ トレイ

- ・ 85℃以上の加熱に耐えられるよう耐熱性能を向上

※機能製食器およびトレイは、越前漆器の技術を用いて開発。  
製造は株式会社下村漆器店（鯖江市）