



学生の毎日を、食で支えます



佐久医療センター開院に伴い、2014年3月1日により安心安全な食事の提供を目指して「セントラルキッチンさく」を開設しました。

佐久総合病院栄養科は1947年に全国に先駆けて始めた給食サービス精神を受け継ぎ、多様なニーズに適応できる給食センターを目指しています。



国際的な衛生基準
HACCP認証施設



職員食堂



安心できる食事が生活を整える



～からだと心に優しいご飯を提供します～

サニタリー室



エアシャワーを使用し
異物混入を防ぎます

検収



毎日お肉や野菜等の食
材が運ばれてきます

各処理



野菜カットやコロッケ
成型などを行います

調理



専属の調理師がおいし
い食事を作ります

冷却室



調理後、安全性を保つ
ため急速冷却します

出荷



冷蔵トラックに積み込
まれ各施設へ運ばれます



食材ごと、パックなどに
入れ運ばれます



喫食時間に合わせ、盛り付けます



セントラルキッチンの栄養士が監修

栄養バランス、色彩構成も考え献立を
作成しております

