

千葉科学大学

マリーナリゾート感覚の新キャンパスに
 電化厨房ならではのおいしさとくつろぎを
 提供するコミュニティ空間が誕生。



そのヒミツは…?



学長
平野 敏右氏

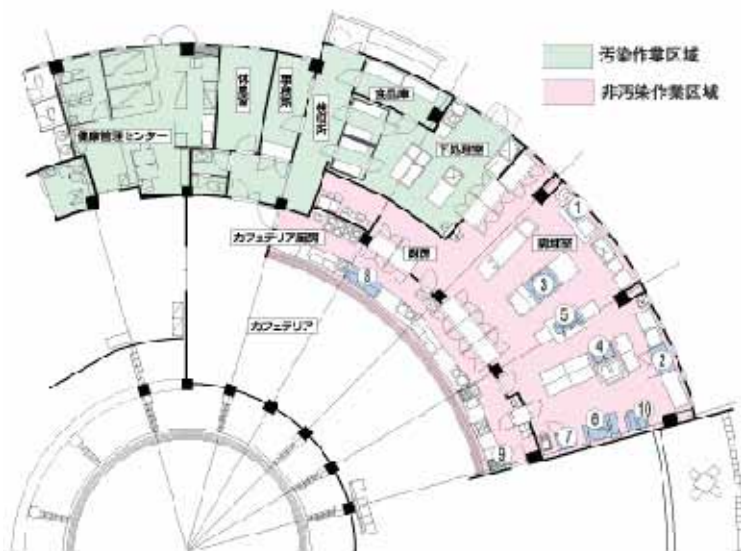
本学では、学生本位の理念のもと、教育内容の充実とともに、人や自然・社会に対する深い思いやりと慈しみの心を育む学習環境の整備と運営に一貫して取り組んでまいりましたが、そのシンボルの1つとして力を注いだ施設が「学生食堂」と「カフェテリア」です。学生同士はもちろんのこと、教師や地域住民の方々と気軽に触れ合い対話できるコミュニケーション空間を目指す中で、安全性・快適性に優れ、環境負荷排出量が少ない電化厨房システムを採用したのも、ある意味では自然のなりゆきだったといえましょう。雄大な太平洋を望む理想的な環境と先進的な設備を活かして、明日の社会を支える有為な人材の育成にさらに邁進する所存です。



サービスカウンターでは、栄養バランスに配慮したヘルプランチなど8種類のメニューをスピーディに提供。



立ち上がり早く強力な加熱パワーを誇る5kWのIH調理器を6口並べ、多様なメニューにすばやく対応。



厨房機器設備

1. 電気自動炊飯器 3φ200V 16.2kW×1台
2. 器具消毒保管庫 3φ200V 6.4kW×1台
3. IHテーブル 3φ200V 5.0kW×6台
4. IHコンロ 3φ200V 5.0kW×2台
5. 電気連続フライヤー 3φ200V 10.5kW×1台
6. IH回転釜 3φ200V 15.0kW×1台
7. コンビオープン 3φ200V 34.5kW×1台
8. ウォーマーテーブル 3φ200V 3.6kW×2台
9. 電気ゆで麺器 3φ200V 9.0kW×2台
10. 電気ブレイジングパン 3φ200V 9.0kW×2台



施設のご紹介



千葉科学大学は「医療薬学と危機管理の二つの学問分野を融合し、世界平和に役立つ人材の育成」を目標に設立されました。一人ひとりの能力を最大限に引き出し、引き伸ばす教育を基本理念に、薬学部薬学科ではこれからの高度医療に対応できる深い知識と教養を、危機管理学部では「防災システム」「環境安全システム」「危機管理システム」の3学科によって、事故・災害・地球環境破壊・犯罪等あらゆる危機に対するノウハウや技術を身につけた人材を育む体制が整備されています。特に危機管理部門は学問領域として確立されたアジア初の学部であり、各分野から熱い注目を集めています。



- 所在地／千葉県銚子市潮見町3番地
- TEL／0479-30-4500
- FAX／0479-30-4546
- ホームページ／<http://www.cis.ac.jp/>

施設概要

■調理能力 約500食／日 ■スタッフ数 5人／日 ■厨房面積 305.33m²

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734