

法政大学小金井キャンパス東館食堂

「環境共生型キャンパス」の
 理念をカタチにした
 エコ&コンパクトな厨房が
 学生の食べる楽しみを演出



そのヒミツは…?



●環境施設課
 主任
 戸部 幸夫氏

燃焼に伴うCO2を排出しないことが、校舎建設のコンセプトである「環境共生型キャンパス」にマッチしていること、昼の集中利用に対応可能な席数を確保するため厨房を極力コンパクト化する必要があったこと、さらには燃焼に伴う一酸化炭素中毒や火傷のリスクが少なく安全であることなどを考慮して電化厨房の導入を決めました。そして何よりも調理員の大半がパートタイマーですので、作業のマニュアル化と標準化が容易であることは大きなメリットです。また、IH調理器やIHフライヤー等の高効率な機器を利用することで昼の混雑時にもスムーズに対応できています。さらに、東館全体の空調システムに氷蓄熱空調システムを、食堂の給湯には高効率な業務用エコキュートを採用し、省エネルギーと環境負荷の低減に努めています。今後小金井キャンパス内に新設予定の食堂もオール電化厨房で計画しており、環境研究・教育を推進する「グリーン・ユニバーシティ」の名にふさわしい大学づくりに取り組んでいます。

■IHマルチコンロ



調理スピードに優れ、食べ盛りの学生に人気の丼ものも迅速に提供が可能。

■ビュッフェコーナー



卓上IHコンロが設置され、量り売りの惣菜が温かい状態で提供されています。

厨房機器設備

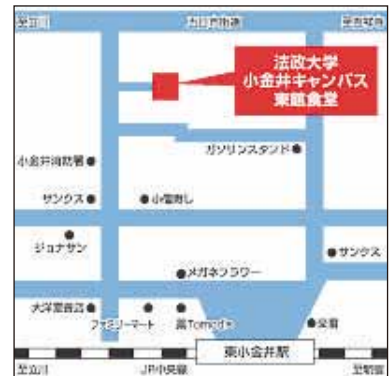


電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. IHコンロ 1φ100V 1.4kW×8台 | 6. IHフライヤー 3φ200V 7.0kW×4台 |
| 2. IHローレンジ 3φ200V 5.0kW×2台 | 7. ブレージングパン 3φ200V 12.0kW×1台 |
| 3. 電気ゆで麺器 3φ200V 12.6kW×2台 | 8. スチームコンベクションオープン 3φ200V 17.5kW×2台 |
| 4. IH調理器 3φ200V 5.0kW×1台 | 9. IH調理器 3φ200V 5.0kW×2口×2台 |
| 5. IHマルチコンロ 1φ200V 2.64kW×2台 | 10. 電気自動炊飯器 3φ200V 10.8kW×3台 |

施設のご紹介

法政大学小金井キャンパスは、玉川上水や都立小金井公園など豊かな自然に恵まれた環境にあり、理工学部・生命科学部・情報科学部の学生約5,000人が最先端科学・技術を学んでいます。2008年9月に竣工した東館は、教室・実験室・体育館からなる複合校舎で、設備設計にあたってはESCO事業を導入するなど、長期間にわたって継続的な省エネルギーへの取り組みを行っています。東館地下1階につくられた521席の学生食堂では、丼・麺等の定番メニューのほかに、惣菜を量り売りするビュッフェコーナー、月替わりで展開される地方の特産メニューなど、学生たちの食べる楽しみを演出。また、大学生協オリジナル食材の開発や、独自の検査基準による食材調達により、安全な食事を届けるとともに、栄養摂取に関する雑誌記事やコラムを食堂に掲示するなど、食育についてのケアにも力を入れています。



- 所在地／東京都小金井市梶野町3-7-2
- TEL／042-387-6008
- ホームページ／<http://www.hosei.ac.jp/>

施設概要

■調理食数 750食／日 ■スタッフ数 34人／日 ■厨房面積 125.2㎡

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