

聖徳大学

「食」のプロフェッショナルを育成する理想的な教育設備を電化厨房がバックアップ。



そのヒミツは…?



● 人文学部
 人間栄養学科
 教授 桂きみよ氏

あらゆるフードサービスに携わるスペシャリスト育成の場にふさわしい、最先端の施設・設備を作りたいと考え、電化厨房を導入しました。電化厨房は安全性が高いうえ徹底した衛生管理を行い易いなどメリットが多く、理想的な環境の中で授業を行うことで、正しい知識と技術を身に付けることができると考えています。

見たことのない電化機器に最初は戸惑う学生もありますが、すぐに使いこなせるようになります。パワフルな業務用IHは、お湯の沸き上がりが予想以上に早く、学生からも大好評です。また、カリキュラムにも組み込まれている「新調理システム」の一端を担う実践的な訓練の場として大いに活用しています。



[真空調理室]
 真空包装器・スチコン・プラスチックラーなどで新調理システムを学びます。



[調理実習室]
 各テーブルにはIHクッキングヒーターとオーブンを1台ずつ設置。

【給食管理実習室平面図】



厨房機器設備

1. プラスチックラー 3φ200V 0.78kW×1台
2. 真空包装器 3φ200V 2.0kW×1台
3. スチームコンベクションオープン
3φ200V 17.5kW×1台
4. 再加熱カート 1φ200V 4.27kW×1台
5. スチームコンベクションオープン
3φ200V 17.5kW×1台
6. IH調理器 3φ200V 9.0kW×2台
7. IHレンジ 3φ200V 3.0kW×1台
8. 食器洗浄機 3φ200V 22.1kW×1台



加熱調理盛付室

施設のご紹介

松戸駅から徒歩5分、都心からのアクセスも便利な聖徳大学は、創立以来聖徳太子の「和」の精神を建学の理念として掲げ、「人づくり」を大切にきた独自の教育を行ってきました。プロフェッショナルを育てる専門の知識や技能を身につけるだけでなく、女性としての人間性の豊かさをはぐくむ教育は、10万人を超す卒業生が社会で多くの実績をあげ、信頼を集めています。人間栄養学科では、病院や福祉給食・学校給食や企業での研究など、幅広い分野で活躍する管理栄養士の育成を行っています。



- 所在地／千葉県松戸市岩瀬550
- TEL／047-365-1111
- FAX／047-363-1401
- ホームページ／<http://www.seitoku.jp/>

施設概要

■調理食数 約120食／日 ■実習対象学生数 前期約100人 後期約120人 ■厨房面積 91.3m²

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