

学校法人大村学園 認定こども園 椿幼稚園 はなみずき保育園

電化厨房による徹底した衛生管理のもと、
 栄養バランスを考えた
 温かくおいしい給食を提供。



そのヒミツは…?



●園長
 大村 英仁氏

新園舎の建設にあたり、園児の安全と保護者の安心を最優先に考えた施設づくりを検討するなかで、燃焼がなく安全性に優れ、経済的で環境にも配慮できるオール電化の採用を決めました。電化

厨房は、まだ愛媛県内の幼稚園ではめずらしいようですが、燃焼を伴わないため夏でも室温25℃以下をキープでき、毎日約500食を調理するスタッフからも快適で動きやすいと高い評価を得ています。

徹底した衛生管理がなされた環境で作られる温かく栄養バランスのとれた給食は、「なによりも安心だし、毎日のお弁当づくりから解放された」と保護者からも喜ばれています。これからも、食育の一環として園児の健康に配慮したおいしいメニュー作り取り組んでいきたいと思ひます。



●スチームコンベクションオープン

焼く、煮る、蒸すなど、1台で多彩なメニューに対応。



●IH調理器

高火力なのに輻射熱が少ないので快適。また、フラットなトッププレートは清掃も容易で衛生的。

厨房設備機器

- 1.スチームコンベクションオープン 3φ200V 15.4kW×1台
- 2.電気万能煮炊き釜 3φ200V 18.0kW×1台
- 3.電気フライヤー 3φ200V 10.0kW×1台
- 4.IH調理器 3φ200V 5.0kW×3口
- 5.IH調理器 単相200V 2.0kW×2口
- 6.スープ用IH調理器 3φ200V 5.0kW×2台
- 7.立体炊飯器 3φ200V 15.0kW×2台
- 8.フラットコンベア食器洗浄機 3φ200V 55.5kW×1台
 (電気ブースター含)
- 9.器具消毒保管庫 3φ200V 3.3kW×1台
- 10.器具消毒保管庫 3φ200V 6.55kW×1台
- 11.食器消毒保管庫 3φ200V 12.95kW×1台

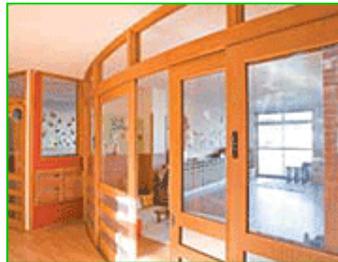


電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

施設のご紹介

昭和10年に創立され、独自の私学教育に取り組んできた伝統ある学校法人・大村学園「椿幼稚園」は、平成21年8月、独自の私学教育体制と次代のニーズに応えた環境づくりを融合させた新園舎を完成させました。平成22年4月から「認定こども園 椿幼稚園 はなみずき保育園」の名称で、最新のオール電化設備による安全・安心な教育環境と園児の目線で考えられた機能性・快適性を重視した設備を備え、収容園児数460名の県内最大規模の認定こども園として、時代のニーズに応えるべく取り組んでいます。

中庭は、園児たちの自由な発想で遊べるよう曲線で作られた変化に富んだ空間とし、木材をふんだんに用いた回廊型園舎は快適でシックスクール対策がしっかりと施されています。また、2,650㎡の広い庭園には、安全管理された各種遊具が充実しているほか、部外者の侵入を防ぐICカードの電気錠や監視カメラも配備され、園児をあらゆる危険から守り、のびのびと育むためのすばらしい設備・環境が整えられています。



- 所在地／愛媛県松山市古川西1丁目16-1
- TEL／089-957-1611
- FAX／089-957-1132
- ホームページ／<http://www.tsubaki.ac.jp>

施設概要

■調理能力 約500食 ■厨房面積 179.175㎡

その他設備機器

- 業務用エコキュート
- ビル用マルチエアコン