



社会福祉法人 小橋川福祉会 西原保育園

沖縄県中頭郡西原町字与那城 172

TEL:098-943-3727

◆園児数 0～5歳児 合計 134名

◆職員数 30名

保育時間：通常保育（月～土） 7:15～18:15

延長保育（月～金） 18:15～19:15

休 園 日：日曜日・祝日および年末年始の休日



学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

「自ら育てて食べる、命あるものをいただく」 食の原点に触れ、学ぶことを理念とした保育園。

モダンな白い外観が印象的な西原保育園は、2014年春、両隣を畑に囲まれた静かな環境に開園。0歳児から5歳児まで合計134名の園児を受け入れています。広々とした園庭にはカラフルな遊具が並び、園庭や屋上のミニ農園では、季節に応じてトマト、ニンジン、大根、タマネギ、ジャガイモ、ゴーヤー、そしてお米など幅広く栽培しています。食育には特に力を入れており、子供たちが野菜の水やりなどを行い、収穫した野菜を使ってカレーパーティーを開催したり、給食のサラダに育てた野菜が登場するなど、積極的に「食」に触れ合っています。

ガラス張りで見学可能な電化厨房で毎日調理される手作りの給食は、経験豊富な栄養士によるもの。保育室より一段低くなった厨房は、園児たちから調理の様子が良く見えるようになっており、調理師とのコミュニケーションにも一役買っています。



ガラス張りの厨房。園児たちは、間近に調理風景を見ることができます。



バイキング形式で年長の園児は自分たちで給食をよそいます。



園内のエネルギーのすべてをクリーンな電気です。 光熱費のコストダウンにも期待がふくらみます。



園長
田仲雄二さま

当園は氷蓄熱式空調システム、エコキュート、電化厨房機器を導入し、施設のすべてをクリーンで安全性の高い電気エネルギーで賄っています。電気料金の低減に向けて、デマンドコントローラーを設置しており、職員全員の省エネ意識が高まるなど、節電や光熱費のコストダウン効果に大いに期待するところです。

食への興味や感謝を身近に感じてもらいたいと考え、作り手や調理風景が見えるようにガラス張りで見学可能な厨房を採用しました。開放的な厨房が実現できるのも、火を使わず安全性が高い電化厨房だからこそです。

当園では年長さんの給食はバイキング形式で園児が自分でよそい、配膳も行います。こぼすこともあります。対処する方法を学び、周囲も手助けをします。集団生活で食事や遊びを通して園児たちが譲り合いや協力を覚え、円滑な人間関係を構築する方法を学んでほしいと願っています。また、0歳児のおむつ替えにおしりを洗うことも多いので、エコキュートのおかげでいつでもすぐにお湯が使えるのは本当に助かっています。



電化採用事例

安全性が高く衛生的、時短効果のメリットも 電化厨房の良さを毎日実感しています。

園児たちが食に楽しみや親しみを感じられる厨房にしたいと園長に提案し、調理風景を間近に見ることができる全面ガラス張りの電化厨房が実現しました。炒める・煮る・焼く・蒸すが1台でできるスチームコンベクションオーブン、熱効率が良いIH調理器など、細やかな温度設定やタイマー調理で幾つもの作業を同時進行することができるので、約170名分の調理もスピーディーです。また、食品の急速冷却ができるラピッド&チラーや食器の消毒ができる熱風保管庫、包丁まな板殺菌庫など、時短効果のメリットだけでなく、衛生面も安心です。

厨房のガラス窓の開閉を可能にしたのは、外のほこりが入りにくいエアーカーテンでした。直火を使わない電化厨房での調理は、エアーカーテンの風で火が消える心配もなく相性は抜群です。また、輻射熱が少ない電化厨房内は、室内の温度も上がりにくいので、食品の管理がしやすく衛生的です。快適な室温で作業ができ、作り手の負担も軽減されて本当に助かっています。



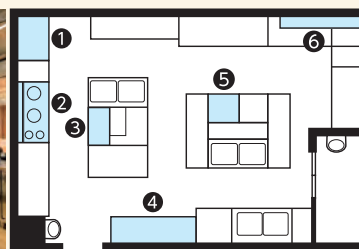
栄養士
黒島優子さま

●主な電化設備

- 1 スチームコンベクションオーブン (5.9 kW×2台)
- 2 IH調理器 (3.0kW×2台、5.0kW×2台)
- 3 ラピッド&チラー(急速冷却機) (1.34kW)
- 4 食器消毒熱風保管庫 (8.4kW)
- 5 包丁まな板殺菌庫 (0.03kW)
- 6 エアーカーテン (0.068kW×2台)
- エコキュート 550ℓ (2.5kW)
- 氷蓄熱式空調システム (14.2kW×2台)



厨房配置図



フローリング床の厨房環境は衛生的で清潔感があります。

- ### ●契約種別
- ・業務用電力
 - ・業務用電化厨房契約
 - ・業務用蓄熱調整契約



1 スチームコンベクションオーブン
スチームの蒸し焼き機能で野菜のうまみを逃さず凝縮。ハンバーグやプリン、ムーチーなど大量にまとめて調理ができます。



2 IH調理器
湯沸しやスープ・ソースの温めなどに、過熱が早いので調理時間もスピーディーです。



3 ラピッド&チラー(急速冷却機)
温野菜や蒸し物の急速冷却、一定温度での保冷などに大量調理を快適にサポートします。



4 食器消毒熱風保管庫
食洗器で洗った食器の消毒および保管ができます。



5 包丁まな板殺菌庫
毎日の調理に使うまな板や包丁をしっかりと殺菌します。



6 エアーカーテン
常時、風が吹き出すことで外からのほこりをシャットアウトします。クリーンな環境を保ちます。



■エコキュート
再生可能エネルギーである大気中の熱を利用し、少ないエネルギーでお湯を沸かします。



■氷蓄熱式空調システム
冷熱を夜間に蓄え、蓄えた冷熱を昼間の冷房に利用します。

※電化厨房割引対象機器はNo.1、2、4となっております。

お問い合わせ



沖縄電力

お客さま本部

ソリューション営業部

(098) 877-2341(代)