

社会福祉法人ラポール福祉会 ラポール育成保育園

〒901-2227 宜野湾市宇地泊855番地

TEL:098-943-0081

◆園児数 0歳～5歳 82名

◆職員数 25名

保育時間 7:00～18:00

短時間保育 8:00～16:00

延長保育 18:00～19:00 (月～金)

<http://www.ikusei-h.ac.jp/rapport-home.html>

子ども達の五感を育てるための 教育プログラムが充実。

平成28年4月に開園したラポール育成保育園は、専修学校育成保育カレッジ学院を母体とした認可保育園。現在25名の職員が在籍し、0歳～5歳まで合計82名の園児を受け入れています。園では、子ども達の豊かな五感を育てることをモットーに、設定保育を導入。専門の講師による英会話や琉球舞踊、体育遊び、リトミックなど年齢に合わせた教育プログラムを実施しています。

みんなが集える場所を作りたいという想いから、園内には、明るい光が差し込むコミュニティスペースを設け、ランチルームとして活用するほか、音楽発表会や誕生会、運動会といった様々なイベントを開催。また、食育を保育の一部として捉え、子ども達と調理スタッフの交流の機会を増やしたり、いつでも調理風景を見られるようにガラス張りの厨房を採用することで、食への関心や興味を広げています。



自宅をオール電化に変えた経験から園にも導入。 スタッフの働きやすさも向上しています。



園長 仲村義明さま

電化厨房の魅力は、掃除が楽で厨房内を常に清潔に保てることと、火を使わないので安心感がもてることです。自宅でもすでにオール電化を導入していて、その使い心地の良さから、園にも取り入れることは理事長も大賛成でした。

当園では、子どもだけでなく、職員も快適に過ごせることを第一に考え、設計の段階から間取りや設備、採光・壁紙など細かなところにもこだわりました。保育中は子ども達が外で遊んだ後にシャワーを使う機会も多いので、いつでもすぐにお湯が使えるエコキュートはとても便利です。また、厨房は電化にしたことで夏場も快適ですし、調理スタッフは掃除の負担が減ったと、喜んでくれています。

オール電化は、スタッフの働きやすさにも繋がっていますね。

電化採用事例

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

電化厨房の快適性や安全性を実感。
使い方も簡単なので初めてでも心配いりません。

電化厨房を使うのは初めての経験で、操作方法に不安があったのですが、想像以上に簡単ですぐに慣れました。

厨房はガラス張りで、園児の目線の高さに調理台があるので、常にキレイにするように心がけています。IH調理器はコンロがフラットで掃除がしやすく助かりますね。また、火を使わないので暑さは軽減されますし、何かに燃え移る心配もなくとても安心です。

電化厨房の中で特に重宝しているのは煮る、焼く、蒸すなどの加熱調理が一台でこなせるスチームコンベクションオーブンです。食材を入れたらボタンを押してあとは仕上がりを待つだけなので、その間に別の作業を進められます。4人のスタッフ同士で家庭用もほしいと話が出るほど、使いやすさを実感しています。

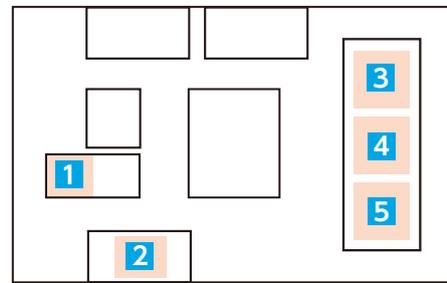


調理スタッフ
新垣百香さま

主な電化設備

- 1 食器洗浄機 (4.54kW)
- 2 食器消毒保管庫 (4.6kW)
- 3 スチームコンベクションオーブン (10.1kW)
- 4 IH調理器 (5kW×4台)
- 5 電気炊飯器 (5.0kW×2台)
- エコキュート (2.5kW×2台)
- 電気式空調 (計19.120kW、7台)

厨房配置図



契約種別

- ・業務用電力
- ・業務用電化厨房契約

※業務用電化厨房契約は平成29年3月31日をもって新規加入の受付を終了しております。詳細につきましては沖縄電力へお問い合わせ下さい。



1 空調機
厨房の温度上昇を抑えることができるので、快適な室温で作業が行えます。



2 エコキュート (2.5kW×2台)
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。



3 食器洗浄機 (4.54kW)
たくさんの食器を短時間でまとめて洗浄できます。



4 食器消毒保管庫 (4.6kW)
食器洗浄機で洗った食器の消毒および保管ができるので衛生面も安心です。



5 スチームコンベクションオーブン (10.1kW)
焼く・蒸す・煮るなどの加熱調理が一台ですべてできます。



6 IH調理器 (5kW×4台)
熱伝導率が良いので加熱が早く、調理時間が大幅に短縮できます。



7 電気炊飯器 (5.0kW×2台)
炊く、蒸らすが簡単にできます。ふっくら炊きたてのごはんを効率よく準備できます。

H30年8月取材

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)