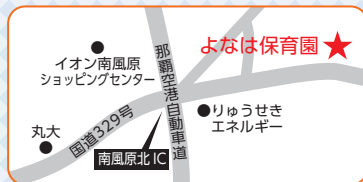




社会福祉法人 愛恵福祉会 よなは保育園

〒901-1103 南風原町字与那覇153-2
TEL.098-889-6949
◆園児数 0～4歳児 90名(定員)
◆職員数 24名
保育時間：〈月～土〉7:00～18:00
〈延長保育〉18:00～19:00(月～金)
休園日：日曜日、国民の祝祭日及び年末年始
<http://www.yonahahoikuen.com/>



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

「子どもたちにより良い環境を提供したい」 地域との交流や、食の大切さを伝える保育園。

国道329号沿いに位置し、鮮やかなグリーンのらせん階段が目を引く「よなは保育園」は、昭和60年に設立され、平成28年4月、認可保育園として新たなスタートを切りました。0歳児から4歳児まで合計86名の園児が在籍しています。また、よなは学童クラブ・よなは第2学童クラブも併設しています。

園児の興味・関心を引き出し、「やりたい!」という気持ちを育てることを大切に、「こどもカンガルー教室」の教材を使った知力教育をはじめ、地域のスポーツクラブや空手指導者の協力による運動指導、地域との交流も盛んです。

当園では、栄養士が考えた栄養たっぷりの献立を毎日調理して給食として提供。保育室から調理風景が見えるガラス張りの厨房になったことで園児の「食」への興味や関心が高まっており、生きた食育にもつながっています。



既存の保育園に電化厨房を導入。 作業効率の良い、快適な厨房へと生まれ変わりました。



社会福祉法人 愛恵福祉会
「よなは保育園」
園長 前城 永淳さま
副園長 前城 恵子さま

当園は認可保育園への移行にあたり、オール電化厨房の導入を決めました。建物は既存の保育園のままで、駐車場を活用して厨房スペースを拡張。以前は、私たち2人でガス式の狭い厨房で調理をしていたため、暑くて大変でした。新しくなった厨房では、火を使わないので熱がこもらないことを実感しています。また、油の飛び散りが少ない電化厨房を採用したことで、床材をフローリングにでき、調理スタッフの足腰への負担も軽減され、とても満足しています。

電化厨房で作業効率が上がり、給食のレパートリーも増えました。先生方や園児たちもとても喜んでいますが、平成28年に食育インストラクターの資格を取得し、毎月19日を「食育の日」として、園児と食についてみんなで考える機会を設けています。今後は厨房だけでなく、食べる時の環境をもっと良くしたいと夢がふくらんでいます。

今回の電化厨房導入では、すでに導入している他園の視察案内などの沖縄電力のサポートがあり、スムーズに検討・導入することができました。



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

114名分の給食準備も電化厨房だから快適&便利。
下ごしらえ・調理・後片付け・掃除がスピーディーに。

以前の厨房はとにかく暑くて大変だったと聞いていましたがオール電化厨房には熱がこもらないので快適ですね。園児と職員あわせて114名分の給食を3名で調理していますが、電化厨房機器を活用し、スピーディー且つ効率的に調理しています。野菜の下ごしらえはフードカッターでまとめて行い、調理はスチームコンベクションオーブンが大活躍しています。ゆでる、蒸す、炒める、煮込む、焼くなど、いろいろな加熱調理がこれ1台ででき、とても便利です。

メニューのバリエーションも豊富になりました。子どもたちが大好きなチキンの煮込みや卵焼き、炊き込みご飯やおかゆも全部できます。約2時間で給食が完成するのも、スチームコンベクションオーブンの調理中に別の作業ができるおかげです。

食器洗浄や消毒保管もすべて機械で行えますし、電化厨房は油はねが少なく、壁や床が油汚れでベタベタしないので、厨房内のお掃除もラクです。IHクッキングヒーターも調理後にさっとひと拭きするだけでいつでも衛生的に保つことができ、とても助かっています。

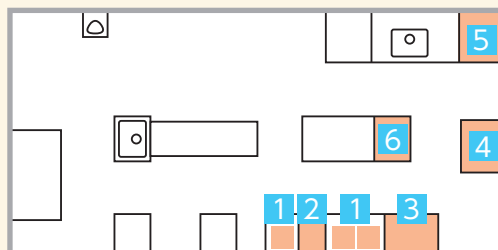


調理スタッフ
前城 香代子さま 比嘉 千穂さま 上原 徳子さま

●主な電化厨房設備

- 1 IHクッキングヒーター (5kW×3台)
- 2 電気フライヤー (5.5kW)
- 3 スチームコンベクションオーブン (5.9kW)
- 4 消毒保管庫 (4.6kW)
- 5 食器洗浄機 (5.4kW)
- 6 IH炊飯器 (4.5kW×2台)

厨房配置図



●契約種別

低圧電力、従量電灯



1 IHクッキングヒーター

湯沸かしや調理の加熱が早く、スピーディーで便利。油汚れもさっとひと拭きでいつでも清潔。



2 電気フライヤー

温度設定ができるからフライや天ぷらなどの揚げ物に便利。



3 スチームコンベクションオーブン

5段のトレイで114名分のメニューを一気に調理。さまざま加熱調理がこれ1台で可能に。



4 消毒保管庫

食器の消毒と保管ができるので、園児の衛生面も安心です。



5 食器洗浄機

給食やおやつの食器洗浄が大量にまとめてでき、後片付けもスピーディーに。



6 IH炊飯器

炊く、蒸らす、が簡単にできるので、ふっくら炊き立てのごはんを効率よく準備できます。

取材日:平成29年9月

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)