



【ご採用のお客さま】

社会福祉法人 育友会

障害者支援施設 城山学園

SHIROYAMA GAKUEN

〒891-2114 鹿児島県垂水市新城西鳥ヶ尾5284番地

TEL:0994-35-3000 (代表) ホームページ <http://ikuyu-kai.jp/>



城山学園は昭和45年、垂水市で精神薄弱児施設としてスタートしました。30年を経過して利用者のほとんどが成人になり、新たな利用希望者もほとんどが成人であることから、同市の郊外に移転新築し、平成15年4月に成人施設として開園しました。

現在は、より家庭環境に近い雰囲気楽しく生活できる施設作りを目指して、イベントや季節に合わせた装飾品の制作や音楽活動、レクリエーション活動、生産活動などに取り組んでいます。

〈経営層の声〉



施設長

吉川 正彦 さま

「利用者にとって食事は何よりの楽しみであり、心と体の健康に欠かせないもの」と考える同学園では、より充実した食事作りを目指して、平成15年4月の移転新築に合わせ、厨房にオール電化を採用しました。

電化厨房の特徴である「効率が良いこと、室温が上がらず調理環境が快適なこと、厨房をドライに保てるため衛生的なこと、直火を使わないので極めて安全性が高いこと」などが、採用の決め手となりました。

また、おいしい食事の実現と同時に、電化厨房契約で光熱費の削減が図れています。

電化で安全、快適、省エネ、選ぶなら電化厨房！！

3C+P

で実現する
理想の厨房。

Cool 室温25℃以下を素々キープ。
火のない快適厨房。

Clean 手入れもスムーズ！
衛生的なドライフロア。

Control 時間と温度を簡単制御。
モニタリングが容易で正確。

Productivity シンプルな操作で
おいしい料理を大量調理。

九州電力
ずっと先まで、明るくしたい。

熱効率・作業効率に優れクリーンな電化厨房が
安全でおいしい食事づくりを支えます。



I H調理器は
鍋の移動がスムーズで
掃除も簡単！

スチコンは
焼く、蒸す、煮る
今でもフル稼働中

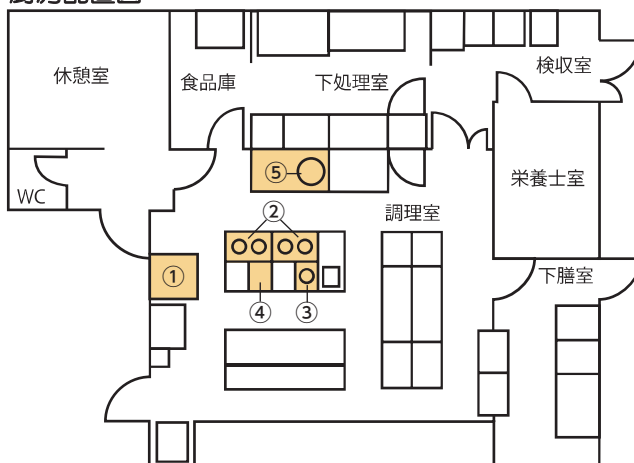
ドライフロアは
15年経過しても綺麗



主な厨房機器

- ① スチームコンベクションオープン・・・ 9.5kW × 1台
- ② I H調理器・・・・・・・・・・・・・・ 5.0kW × 4台
- ③ I Hローレンジ・・・・・・・・・・・・・・ 5.0kW × 1台
- ④ I H調理器（揚げ物用）・・・・・・・・ 5.0kW × 1台
- ⑤ I H炊飯ジャー・・・・・・・・・・・・ 4.6kW × 1台

厨房配置図



I H調理器は素早い立ち上がりと温度コントロールができ、使いやすく便利

- 厨房面積・・・・・・・・・・・・・・・・・・約81㎡
- 調理人数(朝1人、昼3人、夜2人)・・・・・・ 6人
- 施設定員数・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50名
- 一回当たりの食数・・・・・・・・・・・・ 約50食



Staff Voice

〈現場の方の声〉

厨房内は、15年使用しているのですが若干の劣化はありますが、電化厨房は燃焼を伴わないので、ススや油煙の拡散が少なく、調理機器・床・壁は比較的綺麗な状態を維持できています。

また、電化厨房のおかげで、スピーディーに調理でき、夏場でも暑さ知らずで快適です。



九州電力株式会社
鹿児島営業センター 技術提案グループ
<http://www.kyuden.co.jp>

TEL 099-285-5341 (直通)
FAX 099-285-5372

お問い合わせは

ずっと先まで、明るくしたい。

ご検討段階で一度ご連絡ください。お客さまの「わからない」をひとつひとつ解決いたします。

発行/2019年3月