



【ご採用のお客さま】



社会福祉法人
神埼保育園
かんざきほいくえん

〒842-0002 佐賀県神崎市神埼町田道ヶ里2575

TEL : 0952-52-3632 (代表) ホームページ <http://s-kanzakihoikuen.com>



神埼保育園は、佐賀県の七賢人のひとりである大隈重信侯が幼名八太郎の頃、同じ年頃の子ども達と元気に遊ばれたゆかりの地に、次世代の子ども達が志を抱き、大きく羽ばたいて欲しいとの思いから昭和62年4月に設立されました。

開園当初から日課指導を重視し、園生活の中に漢字教育・立腰指導を取り入れ基礎能力の開発に努めるとともに、絵本・紙芝居の読み聞かせを通して感性や豊かな心を培っています。また、園庭では異年齢児(2~5歳児)たちが自由な遊びを通して社会性を育み、さらには農作物の栽培体験を通じた食教育にも力を入れ、教育方針である『ゆたかに・のびのびと・たくましい子の育成』をめざし日々努力しています。



園長
中島 和也さま

〈経営層の声〉

平成22年の園舎改築に伴い、より充実した給食の提供と厨房スタッフの負担軽減を考え、調理室に電化厨房を採用しました。厨房スタッフは、初めてのオール電化厨房に不安もありましたが、設計、施工段階から経験のある関係者へ相談できたことで円滑な導入ができ、より安全・安心な給食提供ができるようになりました。

食べる人(園児・保育士)と作る人(栄養士・調理士)がより身近になり「おいしかった」「ありがとう」と感謝の気持ちが伝えられる給食室ができたことで、給食を中心に保育園全体が豊かになりました。

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
Clean

室温25℃以下を楽々キープ。
火のない快適厨房。
手入れもスムーズ！
衛生的なドライフロア。

Control
Productivity

時間と温度を簡単制御。
モニタリングが容易で正確。
シンプルな操作で
おいしい料理を大量調理。



地域の食材と電化厨房を活かして

「おいしく、からだに良い料理」を作っています。



8年前の改築当時から変わらない、クリーンに保てる電化厨房

主な厨房機器

- ① スチームコンベクションオープン …… 19.0kW × 1台
- ② 電気式食器消毒保管庫（両面式） …… 6.4kW × 1台
- ③ IH調理器 …… 5.0kW × 3台
- ④ IH調理器（ローレンジ） …… 5.0kW × 1台
- ⑤ ドアタイプ食器洗浄機 …… 4.8kW × 1台
- ⑥ IH炊飯ジャー …… 4.6kW × 2台

厨房配置図



厨房との境界を園児目線に低くしたことで、園児が調理の音や匂いを五感で感じることができる給食室



厨房面積 …… 約80㎡

調理人数 …… 3人

施設定員数 …… 90名

一回当たりの食数 …… 約110食*

※ 施設で働かされている職員の食数も含まれます



焼く・煮る・蒸すも簡単なスチームコンベクションオープン



深さのある鍋でも調理しやすいIH調理器（ローレンジ）



Staff Voice

〈現場の方の声〉



副園長の中島さんと
厨房スタッフの皆さん

電化厨房を導入する前から、九州電力の厨房セミナーに参加していたので、抵抗なく導入することができました。導入前は昼食の準備から後片付けに追われていた日々が、導入後は昼食に加え、朝のおやつと午後のおやつも手作りできるようになりました。

また、土日も約40食分を調理師1名で対応しているなど、効率的な調理作業も可能になりました。今も、定期的に九州電力のセミナーに参加させてもらい、新メニューのアイデアに活用しています。

お問い合わせは



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

TEL 0952-33-1199 (直通)
FAX 0952-33-3027

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