



～大学（調理実習室）～

新渡戸文化短期大学 様

ご使用機器

DX2-960

DX2-960F

(ガスオープンレンジ)



【生活学科】

住所：〒164-8638

東京都中野区本町 6-38-1

TEL：03-3381-0197

【臨床検査学科】

住所：〒164-0001

東京都中野区中野 3-43-16

TEL：03-3381-0121

東高円寺駅から徒歩6分。青梅街道から細い路地に入っていくと新渡戸文化短期大学が現れる。ガスレンジをお使い頂いているのは生活学科のある本町校舎の方だ。

生活学科では栄養士の資格をはじめとした複数の資格を取得することが出来、卒業後希望する職域に進めるよう専門性を深める実習や実験が多いカリキュラムになっている。「学生に業務用のガスレンジを使わせたかったが大半の業務用のゴトクが大きく本学の求める大きさの特注に応じて下さった事が購入に至った大きな理由です。」と調理実習室の原先生。

導入頂いた、立ち消え安全装置付のガスレンジは調理実習室に計10台、主に食物栄養先行の学生の方々にお使い頂いている。「調理実習の授業で料理全般に使用しています。また、お米の炊飯は炊飯器を使わず、ガスで炊いています。」

また、オーブンは主に洋食や製菓製パンの焼成にご使用されている。「今までお菓子を焼く際は、製菓製パン用の大きなオーブンで一括して焼いていたのですが、ガスレンジを導入してからは各台で学生が焼けるようになり、効率良く調理が出来るようになりました。温度の上がり早く、温度管理も容易なので大変良いです。」との評価を頂いた。学生さんたちにも簡単に使用して頂いている様子。

今後も、新渡戸文化短期大学を卒業した沢山の栄養士が社会で活躍するであろう。



オープン庫内温度はデジタル制御。お菓子等のデリケートな料理も上手に焼けます。



和洋中、料理全般に使用します！

師範台でも講師の方にご使用頂いております！



初代校長は、5千円紙幣で有名な新渡戸稲造博士。