Vol. 40

～大学実習室～

東京聖栄大学 様

ご使用機器

CSWH-GW101-T
（10 段式スチームコンベクション）

CRA-100NS
（立体炊飯器）

住所：〒124-8530
東京都葛飾区西新小岩 1-4-6
◎JR 新小岩駅北口徒歩 1 分
TEL：03-3692-0211(代表)
FAX：03-3692-0213

JR 新小岩駅北口からほど近い**東京聖栄大学（とうきょうせいえいだいがく）**。食のプロフェッショナルを育成する総合学園として名高い、国内有数の男女共学の管理栄養士養成施設である。

東京聖栄大学様との出会いは今から 5 年前、東京ビックサイトでの展示会で弊社のブースにご来場いただいたことがきっかけだ。それ以来、スチコンセミナーに教員、学生ともに定期的にご参加頂いたり、弊社が講師として大学の授業のお手伝いをさせて頂いたりと関係を深めていった。そしてこの度、実習室にスチコンを導入して頂くこととなった。

今回の取材では管理栄養学科 2 年生の給食経営管理実習に入る前の大量調理基礎実習にお邪魔させていただいた。**東京聖栄大学**の給食経営管理実習はⅠとⅡがあり、実習の数が多いのも特徴だ。**当日の実習は 4 名の先生のご指導のもと、白飯、肉じゃが、酢の物、水羊羹の 4 つのメニューを行った。肉じゃがは弊社のレシピで実施した。**

「今回スチコンを入れかえて、立ち上がりがとても早いし、蒸気量も 1％刻みで設定できるので、メニューの幅が広がりました。また、炊飯器も釜から米が剥しやすく上手に炊けて調子が良いです」と話すのは、給食経営管理第 2 研究室の准教授の風見先生。

「最近の取り組みとしては、大学と葛飾区とのコラボで献立作りもしています。【かつしかの元気食堂】というもので、区の献立として食堂などで使っているんですよ」とお話しいただいた。今後も、地元葛飾区に密着した活動を通じ、食のプロフェッショナルが多数育成されることを期待したい。

スチコン調理！
今日は 60 食分の
肉じゃがを作ります！

スチコンで炒め～煮る
の加熱をします。

完成しました！
煮崩れず、綺麗な
仕上がりです。

学生さん
衛生的に
盛り付け中。

炊飯器もコメットカトウ製。
ご飯が美味しく炊けます。
釜は PFA コーティング！

白飯、肉じゃが、酢の物
水羊羹の出来上がりです！
どれも美味しくできました。