



大阪府寝屋川市にある社会福祉法人真清福社会かえで保育園。「食べることは生きること」、何よりもその想いを大切に、子どもたちに安全で美味しい食事を届けている。かえで保育園のご飯とおやつは、安全で安心できる食材を使い、アレルギーのある子もいない子も同じものを食べられるよう小麦・卵・乳を使用しない献立を考えられている。みんなで同じものを美味しく食べられるのは、とても嬉しい。毎日飲んでいる番茶は無農薬のものを、お米は特別栽培米の五分つき米を使用している。汁物は鰹や昆布、いりこを使用し、合わせだしを毎日丁寧にとって、旬のものと組み合わせている。子どもに身体に良い美味しい昼ご飯を食べさせたいという思いから、遠方から通われてる方も少なくない。かえで保育園にスチコンを導入したのは、かれこれ12年前に遡る。

「当時、世の中の厨房でスチコンが当たり前の時代になってきたので、導入を決めました。焼き魚、煮魚、蒸し野菜、焼き菓みに主に使用しています。スチコン一台で様々な調理が行えるので、厨房にはなくてはならないものですね。スチコンは想像以上に無限の可能性を秘めている機器だと、12年使用して思います」と話すのは栄養士の山口先生。スチコンは既に厨房内の欠かせられない相棒となっている。

「12年使用しており、大掛かりな修理もなく、不便なく使えています」と嬉しいお言葉も。

今後にかえで保育園で安全・安心・美味しいご飯とおやつで、子どもたちの笑顔が続いていくことに違いがない。

～保育園～

社会福祉法人 真清福社会

かえで保育園 様

ご使用機器

CSV-G10  
(10 段式スチームコンベクション)

※製造終了商品  
※12 年前に導入



住所：〒572-0053

大阪府寝屋川市中神田町 2-2

TEL：072-829-8218

開園時間：7:00～20:00

食数：160 食

(2021 年 8 月現在)

一度に大量に  
焼きます！



均一な  
焼き上がり



ビタミン豊富  
モロヘイヤ



ふっくら  
蒸しパン



鮭の塩焼き モロヘイヤのお浸し



ごはん 夏野菜のくずし汁

焗で取れた  
苺ジャム使用

