



～幼保連携型認定こども園～

社会福祉法人 ふるまち福祉会

ふるまちこども園 様

ご使用機器

CSWH-EW61
(6段電気式スチームコンベクション)

※メイン料理をスチコンで調理



住所：〒856-0822

長崎県大村市古町1丁目33-3

TEL：0957-54-3001

定員：120名

休園日：日曜・祝祭日・年末年始

◎新築こども園にスチコン導入

長崎県大村市、大村湾から程近いふるまちこども園は、朗らかで思いやりがあり、感性豊かな子どもになるように、基本的な生活習慣や生活リズムを大切にする。そして、ひとりひとりの子どもが安心感をもって生活できる、素直な心と健康な体を育む場であるようにと教育・保育の目標を掲げている。2020年に認定こども園に移行し、新園舎に建て替えの際に全自動洗浄付きスチームコンベクションオーブンCSWH-EW61を導入された。

◎メイン料理を調理

導入後1年が経過したが、ほぼ毎日下処理はもちろんメイン料理を中心に活用し、園児たちとのクッキング会にも大活躍である。

①作業効率がUPしました

「炒め物ができるので今までのようにガス台の前にはりつき作業しなくてよく、夏場も涼しく調理が行えます。茹で野菜等の下処理は均一に加熱できて、タイマー運転で茹で過ぎの心配がありません。作業に余裕が出来るようになりました。お肉やお魚も、しっとりふっくら仕上がります」と話すのは栄養士の前本様。

②おすすめメニュー

焼きそば、ナポリタン、チキンライスなど、鍋で炒めるのに比べ仕上がりが格段に良く、加熱中に他の作業が出来るとのことで作業効率も上がったと大満足をいただいている。

◎最後に

「新園舎になってますます元気一杯のびのびと園児・職員共に生活しています。地域に親しまれる園作りをしていきたいです」と意気込みもいただいた。

今後もふるまちこども園では子どもたちのキラキラと輝いた眼差しや声で溢れかえ続けることに違いがない。

炊き上った
ケチャップライス



蒸らした後に
混ぜました



ケチャップライス



スチコンで作った
肉じゃがは
煮崩れません

ウルトラマンが！
子どもたちに大人気です

