



～保育園～

社会福祉法人

# 日向和田保育園 様

ご使用機器  
**CSW-G61**  
 (10 段式スチームコンベクション)  
**XY-15753T**  
 (ガステーブル)  
**XY-675L2**  
 (ガスローレンジ)



住所：〒198-0046

東京都青梅市日向和田 2-374-7

TEL：0428-23-3420

開園時間：7:00～19:30

食数：80 食

(2022 年 7 月現在)

東京都青梅市、JR 青梅線宮ノ平駅から徒歩 3 分の自然に恵まれた場所にある社会福祉法人日向和田保育園。昭和 46 年に開設された、歴史ある保育園だ。“子ども一人一人を大切に、心と体がまっすぐに未来へ成長できるように保育を行う”という保育方針のもと、子どもたちが日々健やかに、元気に登園している。日向和田保育園のご飯とおやつは、9 割以上は手作りすることにこだわり、既製品は使わずに、園で作れるものは手作りし、子どもたちに安全で美味しい食事を届けている。

15 年間使用したコメットカトウ製スチコンからの入れ替えて、“修理も迅速で安心な、使い慣れたコメットカトウ製を”とのことで、今回もコメットカトウ製を選択いただいた。

「スチコンではお野菜を蒸したり、魚・肉を焼くことをメインに使用しています。特に魚の煮物は、煮崩れにくく、盛り付けもそのままできるのでとても便利で作業性があがりました。また本日は手作りドーナツを提供しましたが、発酵もスチコンで行いました。一度に大量に発酵できるのがとても良いですね」と話すのは栄養士の青木先生。ケーキ類やお好み焼き等のおぎない食のおやつ調理にもスチコンは欠かせられない存在になっている。

「食育の一環で、園庭でとうもろこし、キュウリ、枝豆、トマトなどの野菜を栽培しています。手作りした野菜を給食で提供すると、子どもたちも興味を持って食べてくれます」と栄養士の合川先生。身近なところからの食育も欠かさず行っている。

今後も日向和田保育園で安全・安心・美味しいご飯とおやつで、子どもたちが健康で、笑顔が続いていくことに違いがない。

スチコンで一気に  
二次発酵しました



二次発酵後  
ガステーブルで  
美味しく揚げます



グレースをかけたら  
美味しいドーナツの  
完成です！



とうもろこし

枝豆



牛乳 ドーナツ

果物 和え物 カレー



15 年間ご使用いただいている  
ガステーブルとローレンジが  
並びます

食育の一環で育てている  
新鮮野菜の数々！  
園児のみんなにも大人気！