



千葉県船橋市にある夏見台幼稚園・保育園は、「楽しい！うれしい！やってみたい！」を教育目標に掲げ、子どもたちの好奇心と笑顔を大切にしたい保育を行う。園内の給食室では、毎日約 350 食の給食を調理し、成長を支えている。

これまで使用していたスチームコンベクションオーブンの老朽化をきっかけに、自動洗浄機能付きの最新スチコンを導入。調理を担当する高橋様・鈴木様・水野様・長澤様からは、「細かく蒸気量を調整できるのでハンバーグは柔らかくジュューシーに仕上がりに、パサつきやすいメカジキもふっくらとした食感になります！根菜類の蒸し物はスチーム量が多いことで、調理時間の短縮にもつながっています」とのお声をいただいた。

スチコンは魚・肉料理を中心に、お菓子作りまで幅広く活用され、献立の幅を広げている。中でも人気のメニューは「とりのフレック焼き」。鶏肉にフレックをまといせ、スチコンで焼成することでサクサク食感に。

夏見台幼稚園・保育園では管理栄養士が 2 名在籍し、食事・給食を園の取り組みの中でも特に大切にしている。

鳥居園長は、「給食を作る現場が明るくないと、給食はおいしくならないと思っています」と話し、スタッフ同士の仲の良さや、その空気感から、子どもたちの「おいしい！」につながっている。

また、調理員が着用するカラフルな T シャツは毎年デザインが変わり、厨房に立つ人たちが明るい気持ちで働ける工夫も大切にされていた。

明るい笑顔があふれる厨房で、今後も子どもたちのために心を込めた給食が作られていく。

～幼稚園・保育園～

夏見台幼稚園・保育園 様

ご使用機器

CSX-EW101
(10 段式スチームコンベクション)



住所：〒273-0866

千葉県船橋市夏見台 2-16-1

TEL：047-429-7231

食数：350 食



楽しい給食の時間♪



厨房前の廊下には、お楽しみ給食の写真や献立が掲示



毎年カラーが変わる T シャツを着る調理員さん



以前もコメントカトウ製の
スチコンをお使いいただいて
おりました！

