



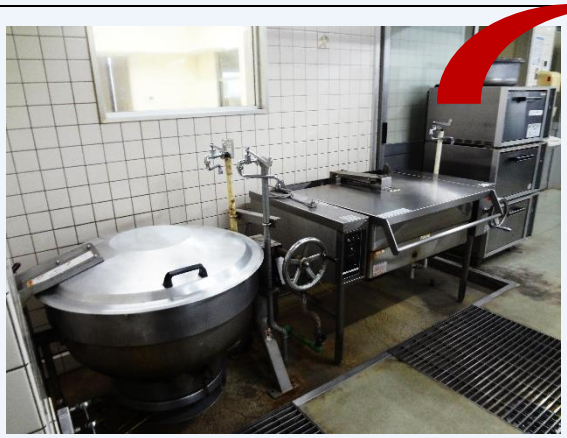
三光幼稚園・保育園給食室

＼厨房が新しくなりました！／

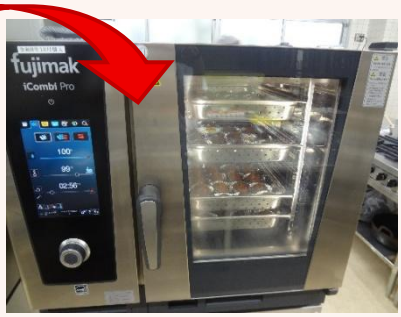


7 月末から始まった厨房の改修工事も無事に終わり、10 月 26 日から新しい設備での給食づくりがスタートしました！今回は、工事前と工事後の様子、そして調理方法の変化をご紹介します。

◆厨房内の様子◆

工事前	工事後
 ガス台の下にオーブンがある一体型で、 作業動線に課題が出ていました。	 ガス台が独立し、 作業スペースも広くなりました！
 厨房の全体の様子です。	 「スチームコンベクションオーブン」を導入！ 蒸す、焼くなどの調理ができます。
 回転釜やブレイジングパンを使って 調理をしていました。	 新たに「バリオ」を導入！ 炒める、煮る、揚げるなどの調理ができます。

◆調理方法の変化◆

工事前	工事後
  野菜を茹でるときは、回転釜や大きな鍋をいくつも使い、調理をしていました。また、ガス台下のオーブンが、小さいため、一度に作れる量も限られていました。	  「スチームコンベクションオーブン」を使って、安定した温度管理のもと、一度にたくさんの食材を蒸せるようになりました。野菜のおいしさや栄養を活かした調理ができます。煮魚も形が崩れにくく、きれいに仕上げられるようになりました。焼き料理のメニューの幅も広がります♪
  おやつの蒸しパンも、ガス台で蒸し器を使って少しずつ調理していました。たくさん作るには、手間と時間がかかっていました。	  「スチームコンベクションオーブン」導入で、蒸しパンもまとめて調理出来るようになりました。火を使わずに調理できるため、安全面も向上しました。その他の手作りおやつも効率よく作業できるようになりました♪
 回転釜を使い、炒め物や汁物など体を大きく動かしながら調理していました。多くの食材を混ぜたり、大きな釜を扱うため、力と手間が必要でした。	  「バリオ」を導入し、電気を使って一定の温度を保ちながら調理出来るようになりました。揚げ物や汁物、炒め物を作ることができ、調理の幅が広がりました！指の操作で傾けることもできます。

給食の時間に、新しくなった厨房を覗きに来た子ども達は、「あれなに？」「あれが変わった！」と興味津々の様子でした。調理環境が整ったことを活かし、これからも安心・安全な給食づくりに努めていきます。工事期間中のご理解・ご協力本当にありがとうございました。