



## 【ご採用のお客さま】

社会福祉法人 育友会

## 障害者支援施設 城山学園

SHIROYAMA GAKUEN

〒891-2114 鹿児島県垂水市新城西鳥ヶ尾5284番地

TEL:0994-35-3000（代表） ホームページ <http://ikuyu-kai.jp/>



城山学園は昭和45年、垂水市で精神薄弱児施設としてスタートしました。30年を経過して利用者のほとんどが成人になり、新たな利用希望者もほとんどが成人であることから、同市の郊外に移転新築し、平成15年4月に成人施設として開園しました。

現在は、より家庭環境に近い雰囲気の中で楽しく生活できる施設作りを目指して、イベントや季節に合わせた装飾品の制作や音楽活動、レクリエーション活動、生産活動などに取り組んでいます。

### 〈経営層の声〉



施設長

吉川 正彦 さま

「利用者にとって食事は何よりの楽しみであり、心と体の健康に欠かせないもの」と考える同学園では、より充実した食事作りを目指して、平成15年4月の移転新築に合わせ、厨房にオール電化を採用しました。

電化厨房の特徴である「効率が良いこと、室温が上がらず調理環境が快適なこと、厨房をドライに保てるため衛生的なこと、直火を使わないので極めて安全性が高いこと」などが、採用の決め手となりました。

また、おいしい食事の実現と同時に、電化厨房契約で光熱費の削減が図れています。

電化で安全、快適、省エネ、選ぶなら電化厨房！！

**3C+P**

で実現する  
理想の厨房。

**Cool** 室温25℃以下を常々キープ。  
火のない快適厨房。  
**Clean** 手入れもスムーズ！  
衛生的なドライフロア。

**Control** 時間と温度を簡単制御。  
モニタリングが容易で正確。  
**Productivity** シンプルな操作で  
おいしい料理を大量調理。

**九州電力**  
ずっと先まで、明るくしたい。

熱効率・作業効率に優れクリーンな電化厨房が  
安全でおいしい食事づくりを支えます。



I H調理器は  
鍋の移動がスムーズで  
掃除も簡単！

スチコンは  
焼く、蒸す、煮る  
今でもフル稼働中

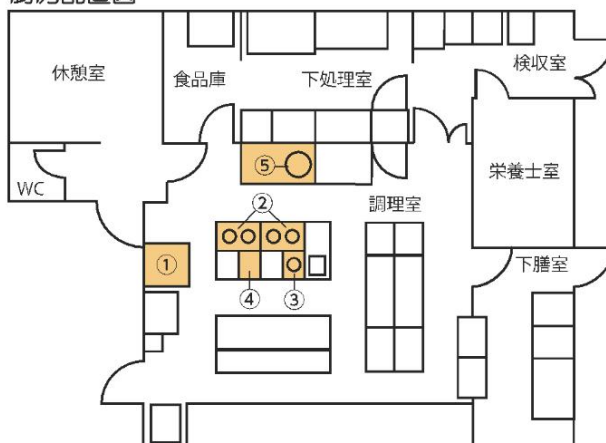
ドライフロアは  
15年経過しても綺麗



#### 主な厨房機器

- ① スチームコンベクションオープン・・・ 9.5kW × 1台
- ② I H調理器・・・・・・・・・・・・・・ 5.0kW × 4台
- ③ I Hローレンジ・・・・・・・・・・・・・・ 5.0kW × 1台
- ④ I H調理器（揚げ物用）・・・・・・・・ 5.0kW × 1台
- ⑤ I H炊飯ジャー・・・・・・・・・・・・ 4.6kW × 1台

#### 厨房配置図



I H調理器は素早い立ち上がりと温度コントロールができ、使いやすく便利

厨房面積・・・・・・・・・・・・・・約81㎡

調理人数(朝1人、昼3人、夜2人)・・・・・・ 6人

施設定員数・・・・・・・・・・・・・・ 50名

一回当たりの食数・・・・・・・・・・・・ 約50食



## Staff Voice

### 〈現場の方の声〉

厨房内は、15年使用しているので若干の劣化はありますが、電化厨房は燃焼を伴わないので、ススや油煙の拡散が少なく、調理機器・床・壁は比較的綺麗な状態を維持できています。

また、電化厨房のおかげで、スピーディーに調理でき、夏場でも暑さ知らずで快適です。

