

瀬戸こども園 電化厨房システム

～スチームコンベクションを
使いこなす～

～オール電化で厨房が変わる～



スチームコンベクションの機能

焼く

茹でる

煮る

揚げる

茹でる

スチーム コンベクション

従来の やり方



- 切った材料をそのままバットへ入れ、蒸100°Cで加熱
- 材料により時間を設定
- 食材によってはざるにあげ水を切る
- 穴あきバットがあれば、水切りは必要ない

- 大きな鍋で湯を沸かす
- 湯がけたら、それをざるにあげ水を切る
- 熱湯のかかる危険性・重たいので腰に負担

焼く

スチーム コンベクション

- バットにクッキングシートを敷くとくっ付かない
- 焼もしくは蒸焼モードで芯温を設定しておく
- その間に他の作業ができる
- 肉・魚はそのまま焼く／炒め物は材料を一度加熱してから混ぜて焼く

従来の やり方

- 鍋で炒めると鍋にくっ付いたり焦げ付く
- 炒めている間に素材から水分が出て、水っぽくなる
- 鍋について調理しないと焦げる可能性があり、火の側で作業するので暑い季節は重労働

焼うどん



①うどん+醤油



②上に野菜



③焼いた後



④混ぜる



⑤盛り付け

カレーピラフ(焼)



①米



②蒸焼



③具一蒸焼



④水→蒸



⑤混ぜる



⑥盛り付け

コーンソース(焼)



①玉ねぎ・バター



②+小麦粉→蒸焼



③+牛乳→蒸焼



④



⑤



⑥出来上がり

ホワイトソースを作ってトリア(焼)



①バター→蒸



②+小麦粉→蒸焼



③+牛乳→蒸焼



④+具→蒸焼



⑤ご飯の上にソース→焼



⑥出来上がり

揚げる



魚のフライ・衣をつけて並べる



蒸焼→出来上がり

スチーム コンベクション

- 衣をつけ、クッキングシートを敷き、並べた上から少量の油をかけ蒸焼する
- 芯温を設定し、仕上がりの色を見る
- 色つきが悪い場合は、高温にする
- かき揚げは、フライヤーで揚げる

従来の やり方

- フライヤーまたは鍋で揚げる
 - 一度に大量に作れない
 - 芯温の確認が大変
 - 油の処理等、片付けに時間がかかる
 - 室温が上がり、臭いがする
 - 大量の油を使用するので油っぽい仕上がりがり

煮る



じゃが芋の煮付け

スチーム コンベクション

- 素材を切り、バットに入れ、蒸モードへ
- 火が通ったら調味料を入れ蒸焼で、芯温を設定(水はあまり加えない)

- 煮崩れがほとんど見られない
- 材料の表面が乾くようなら、バットでふたをして加熱する

従来の やり方

- 鍋で煮る
- 素材によっては下茹でが必要
- 煮崩れしやすい



コンベクション使用中

卵とじ(煮)



①蒸した材料をバットへ



②混ぜる



③出来上がり

コンベクションの中(煮)



① 芯温を差しておく

② 間をつめてふたをする

③ コンベクション
使用中



メリット

スチーム コンベクション

- 立ち上がりが早く(3分位)、モード切替もすぐできる
- 片付けが楽
 - ・バット(ホテルパン)を洗う
 - ・本体は掃除モードにかけ、水で流すだけ
- 時間や芯温を設定できるので、その間他の作業ができる
- コンベクション内で素材同士の臭い移りが無い
- 時間差調理が可能で、温かいものを盛り付けできる
- ホワイトソースなども焦げることなく作れ、鍋を混ぜ続ける必要がない
- 煮物の上に焼き物をのせ同じモードで調理するなど、組み合わせで調理ができる
- アレルギー食の調理が容易
- 室温が上がらないので、食中毒予防になる

デメリット

スチーム コンベクション

- 揚げ物の中で、かき揚げは難しい
- 汁物も難しいので、電磁調理器と鍋を使用
(カレー・シチューはコンベクションでも可能)
- 乾麺を茹でるのも、電磁調理器と鍋を使用

厨房の設備



調理台・食器消毒保管庫・冷凍冷蔵庫



下処理室



電磁調理器・コンベクション



食器洗浄機

厨房の設備



給湯機



厨房トイレ



ふた付きゴミ箱 (ワゴンにもなる)

瀬戸こども園のコンセプト

「子ども達にとっての生活空間の実現」

● “食べる・寝る・遊ぶ”空間を分離して確保

- 園舎のほぼ中央に配置した厨房
- ランチルームの確保
- 保育教諭と調理員の両者の視点から、子ども達の食生活の姿を明確に捉え分析し、給食を通して単なる栄養摂取にとどまらない心をも育むことを課題とした食育を実践する。