

株式会社日本保育サービス アスク二番町保育園

三浦 修大 (みうら しゅうた) タニコー株式会社 東京営業所 一課 リーダー

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。
今回は「保育園の厨房施設」の事例を取り上げる。

1. はじめに

保育園の運営事業を展開する株式会社日本保育サービス様の運営理念の中に、「施設運営の第一に掲げるモットーは、セーフティ（安全）&セキュティ（安心）です。」という記述がある。株式会社日本保育サービス様は現在、民間保育園の運営実績において日本一であり、2001年に初めて保育園を開業して以来、園児・職員の安全を最優先に考え、火事やヤケドなどの事故を防止するため、全国100園以上の保育園においてオール電化厨房を採用している。

上記の運営理念を念頭におきながら、園児の食育を考慮した厨房を設計してきた。

今回はアスク二番町保育園様の厨房を紹介する。

2. 施設概要

名称：アスク二番町保育園

所在地：東京都千代田区二番町 2-1 二番町 TSビル
1～3F

開園時間：〔月～土〕7:00～21:00〔日祝年末年始〕
休園

園児数：100人

栄養士数：4人

食数：200食

3. 厨房施設のコンセプト

ドライ仕様の厨房を採用している。

作業ごとに部屋が区分され、汚染区域と非汚染区域を明確にすることで、衛生管理を徹底しており、細菌やカビの繁殖が抑えられ、床面からの跳ね水による二次感染の防止にも有効である。

また、厨房内の湿度が抑えられるため、長靴ではなく上履きで作業できるというメリットがあり、作業者の負担も軽減する。

3.1 下処理・保管スペース

食材は冷凍冷蔵庫【1】に保管し、さらに厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に則り検食ストッカー【34】を完備している。また、提供する野菜の泥落とし作業をするスペースを用意した。

注釈：【 】の数字はP.42の「平面図・器具表」の数字に対応する。

