

(3) 食事環境

安全で衛生的な食事の提供、環境作りのために様々な備品を取り入れています。

生ゴミ処理機「ゴミサー」

生ゴミは、すべてゴミサー（生ゴミ分解消滅機）

で水に変えて処理します。

害虫予防、ゴミの軽量化を図っています。



スチームコンベクション

この一台で蒸す、焼く、煮るが可能です。レパートリーが広がり、手早く美味しい料理ができます。中心温度計がついており、毎回、中心温度が75度以上であることを確認しています。



下処理室

専用のエプロン、履物をつけて、専用の洗剤、スポンジ、たわし、包丁、まな板、ポール、ざる、ごみ箱等を用いて、生の肉・魚・卵・野菜の下処理（皮むき、下洗い等）を行っています。



クッキングチルド

加熱調理した食品を短時間に急速冷却してチルド保存し、必要なときに再加熱するシステムです。調理法ではなく、食品・料理の保存法の一つです。



RO水（純水）

逆浸透膜浄水「純水」は、子ども達の健康、そして未来を育む体にやさしいお水です。

逆浸透膜浄水システムとは、海水を真水に変える装置として米国 NASA が開発。スペースシャトルをはじめ世界各国で最高水準の浄水装置として使用されています。

水の分子だけ通して、不純物を通さない 0.0001 ミクロンの特殊膜で従来除去不可能だった重金属、環境ホルモンまでも除去します。この純粋は、抵抗力の少ない子ども達や、お年寄りにより一層の配慮が求められている昨今、保育所・社会福祉施設でクリーンな水として提供されています。園では、子ども達のミルクの水・水分補給の麦茶など給食でも活用しています。

キッズキッチン

ランチルーム内に水道・IH コンロが設置されていて、給食の配膳、クッキング保育の際に調理を行うスペースになっています。IH コンロは、触っても熱くならないようになっています。



食器消毒保管庫

100℃に近い高温で、食器、調理器具を滅菌消毒し、保管しています。大型で、全ての食器を収納、保管でき、衛生的です。



食器洗浄機

全ての調理器具、食器を高温の湯で洗浄します。調理のスピード化、洗剤は少量で節水できます。



包丁保管庫

包丁やまな板を乾燥、紫外線による殺菌をしています。



ビーコロン水（電解次亜塩素酸水）

生成水を使用しています。

ビーコロン水とは、低濃度の食塩水を無隔膜で電気分解することによって得られる電解次亜鉛素酸水を主成分とする弱アルカリ性の水溶液です。厚生労働省より、食品添加物である「次亜塩素酸ナトリウム」の希釈液と同等であるとの通達も出ており、食品の殺菌・洗浄などに使用できます。アルコールの効かないノロウイルスにも効果があります。

園では、調理室内の消毒、生野菜・果物の消毒、まな板・包丁の消毒、調理用器具の消毒に使用しています。

