

かいてんがま 回転釜



きゅうしょく ばん つか き かい
給食センターで1番よく使われる機械です。

せんにながま よ かま
千人釜とも呼ばれることもあり、1釜で

にんぶん しるもの つく しる
1,000人分の汁物を作ることができます。汁

もの いた に
物だけでなく、炒めたり、煮たり、ゆでたりと

まいにちだいかつやく かま おお ちょっけい
毎日大活躍しています。釜の大きさは直径が

センチ
120cmもあります。



まわ かたむ かいてん
ハンドルを回すと、傾く（回転する）

かいてんがま
ことから回転釜といえます。

