

四万十町立 窪川学校給食センター

採用された電気機器・システム



▲四万十の自然に囲まれた施設



▲一斗儀沈下橋



▲窪川ポーク「豚まん」

子どもたちの元気な未来を創るオール電化学校給食施設

施設紹介

高知県の西南に位置する四万十町窪川は、北に雄大な四国山地を南には太平洋を、そして、中央に清流・四万十川を望む自然あふれる高原の町です。この町にオール電化の学校給食施設「窪川学校給食センター」が新たに誕生しました。建設にあたっては同地域で既にオール電化で稼働している「十和学校給食センター」の実績も踏まえ、安全・衛生管理体制・作業効率・環境・運営コストなど細部にわたり検討した結果、安全性・環境性・経済性に優れているオール電化システムが採用されました。

オール電化の厨房は燃焼を伴わないため、文部科学省が推奨するHACCPの概念である調理室を温度25℃以下・湿度80%以下を維持することやドライシステムの導入も容易で、徹底した衛生管理が図れます。また、ヒートポンプを利用した高効率の空調設備や割安な夜間電力を利用した給湯設備は省エネ・省コスト省CO₂で、コスト削減だけでなく環境にもやさしいクリーンな施設づくりに大きく貢献しています。



▲楽しみな給食



▲子どもたちの元気の源



▲厨房が一望できる見学コース



▲電化厨房



▲所長・植村さん

地域の未来を担う子どもたちのために安全・快適・経済的な理想の厨房環境を実現

所長・植村さん

導入：平成21年4月【新築】

窪川地域の小学校15校・約1,200食の給食を提供しています。電気回転釜やIH炊飯システムなど、最新の電気厨房機器を導入したオール電化厨房は、HACCPの概念に沿った安全・衛生的で快適な厨房環境を実現しています。また、木のぬくもりを活かした木目調の施設内には、ガラス張りの見学コーナーを設け、子どもたちや保護者・給食関係者の視察・見学に対応しています。

オール電化厨房は燃焼がなく安全、衛生的で快適です。スタッフにもかなり好評ですね。当施設ではオール電化のメリットが十分に活かされていると思います。

地元産の豚肉「窪川ポーク」や仁井田米など窪川自慢の食材を取り入れ、今後は地元食材を最大限に利用した行事給食の充実や食育学習の拠点として取り組んでいきたいと思っています。



四万十町教育委員会
四万十町立
窪川学校給食センター
敷地面積：2,811.44m²
延床面積：1,452.57m²
施設構造：鉄骨造平屋建
調理能力：約1,200食分/日
対象校：15校
〒786-0011
高知県高岡郡四万十町香月ヶ丘1480番地1
TEL 0880-22-2737
FAX 0880-22-2738



▲業務用エコキュート



▲IH炊飯システム



▲IHコンロ



▲IH連続フライヤー

今回採用の電気機器

空調：パッケージエアコン
給湯：業務用エコキュート

厨房：IHコンロ・IH連続フライヤー・スチームコンベクションオープン回転釜・消毒保管機・真空冷却機・IH炊飯器 など

しあわせのチカラになりたい。

