



オール電化



電気空調



電気給湯



電化厨房



電気床暖



▲外観



▲衛生的な作業空間



▲スチームコンベクションオープン

## 安心な給食を電化厨房と衛生管理で実現したオール電化給食センター

### 施設紹介

2012年4月1日から新施設に業務が移行し、4月10日から吉野川市全域の幼稚園と小・中学校(幼稚園1・小学校14・中学校4)の給食、約3,500食を作り始めました。昭和48年に建設された旧施設は老朽化が進み、施設内の設備でも旧式のシステムが目立ち、調理作業や衛生管理面で不便や脆弱な部分がありました。重ねて、学校給食衛生管理基準も時代とともに改訂され、基準に適合した施設の誕生が望まれていました。

新施設には、大きく3つの特色があります。

1つ目は、「オール電化」の採用です。ランニングコストの安さを一番に、火気を使わない安全性の高さ、CO2の低排出量に注目し、導入に踏み切りました。試算よりも良好な数字を示しています。これはデマンド監視システムの役割も大きかったと思います。

2つ目は、「HACCPの概念に基づいた衛生管理による安全・安心な給食の提供」です。食品の製造・加工工程のあらゆる場面で調査分析を行い危害を予測。異常が認められたらすぐに対策をとり、不良な出荷を未然に防ぐHACCPのシステム基準をクリアしています。

そして3つ目が、「調理が可能なレクチャーホールの併設」です。食育の拠点施設として、児童・生徒を対象としたセンターの見学を交えた調理実習や保護者を中心に開催する勉強会・研修会など、色々なケースで活用できるスペースを設けています。

これ以外にも、調理作業中に床からの跳ね水による細菌汚染を防ぐため、床に水を落とさない「ドライ方式」の導入。汚染区域と非汚染区域に分け、自動ドアやエアカーテン等を設置して衛生管理に努める作業環境の確立。食材による着色汚れ、水や油で溶け出す物質もない「PEN(ポリエチレンナフタレート)食器」を使用するなど、安全面を徹底。また、給食に使用のお米は100%吉野川市産のものを使うなど、地産地消の推進にも力を注いでいます。今後も「子どもたちの健やかな成長」をモットーに、施設や設備に頼りきるのではなく、スタッフの創意工夫を積み重ね、さらなる環境の向上に取り組んでいきたいと思ひます。



▲連続フライヤー



▲業務用エコキュート



▲所長 岡田さま

### 厨房内が涼しくなり 衛生面も向上。安心安全な給食を子どもたちへ

導入:平成24年2月【新築】



▲調理委託会社 一富士サードサービス(株) 業務責任者 石原さま

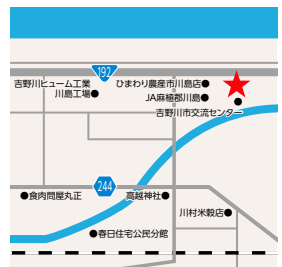
オール電化が導入されたことで、最初は慣れない機器にとまどいましたが、以前と比べて圧倒的にメニューの品数が増えました。旧施設にはなかったスチームコンベクションオープンもとても便利で、「焼き・蒸し・ボイル」が手軽に対応でき、手の掛かる料理もスムーズにこなせます。

また、新施設からご飯も炊けるようになり、「美味くなった!」との声も。さらに機器を使いこなせるようになって、もっと美味しい給食を届けたいですね。



▲調理委託会社 一富士サードサービス(株) 副業務責任者 向所さま

自宅でもIHクッキングヒーターを使っていますので、その便利さは十分に実感していましたが、実際使ってみるとやはり快適!焦げ付く心配がなくなるなど、調理ミスがグッと少なくなりました。また夏は特に暑かった厨房ですが、火気を使わないことや空調設備がよくなったおかげで、とても涼しいスペースに。作業効率が上がりました。床に水を落とさないドライ方式と合わせて、衛生面でも環境が向上しています。より安心安全な給食を提供できるようになりました。



吉野川市教育委員会  
吉野川市  
学校給食センター

延床面積:2,423㎡  
施設構造:鉄骨造2階建  
調理能力:約4,000食/日  
対象校:小・中18校、幼1園

〒779-3303  
徳島県吉野川市  
川島町栗村2827番地74  
TEL:0883-25-3232  
FAX:0883-25-3232

### 今回採用の電気機器

空調 : ビル用マルチエアコン・外調機

給湯 : 業務用エコキュート

蒸気 : 蓄熱式蒸気発生器

厨房 : IH調理器・スチームコンベクションオープン

連続式フライヤー・連続式炊飯器・カゴごと洗浄システム

食肉類洗浄システム・コンテナ洗浄システム など

しあわせのチカラになりたい。



YONDEN