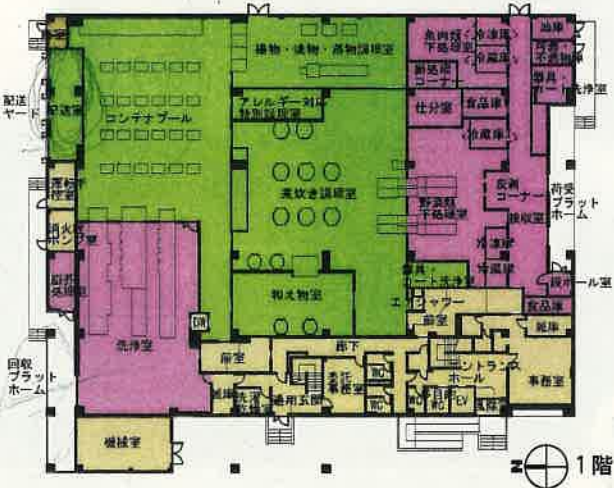
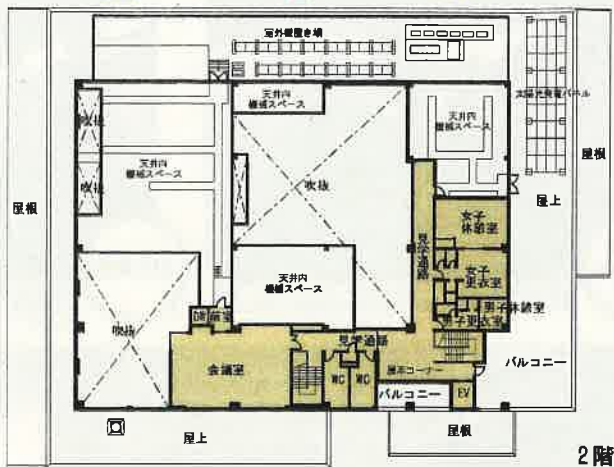


主要な調理機器

- ・カネトン消毒保管庫
- ・球状殺菌機
- ・器具消毒保管庫
- ・電動圧切機
- ・バスズレー冷蔵庫
- ・高速ミキサー
- ・電動式連続フライヤー
- ・スチームコンベクションオープン
- ・蒸気回転釜
- ・フードスライサー
- ・フードカッター
- ・サイの目切機
- ・真空冷却機
- ・サラダ釜
- ・食器洗浄用庫内カート
- ・天吊式コンテナ消毒装置
- ・箸洗浄機
- ・食器前処理機
- ・食器ハット洗浄機
- ・自動食器浸漬槽
- ・システム食器洗浄機
- ・コンテナ洗浄機
- ・厨芥処理機

平面図 ■ 非汚染作業区域 ■ 汚染作業区域 ■ 前室・準備室・一般室



施設概要

- ・竣工 平成 23 年 3 月
- ・運用開始 平成 23 年 9 月
- ・構造規模 鉄骨造 2 階建て
- ・敷地面積 5,675.94 m²
- ・建築面積 1,992.63 m²
- ・延床面積 1 階 1,879.38 m²
2 階 301.15 m²
合計 2,180.53 m²
- ・総事業費 11 億 2500 万円
- ・厨房方式 ドライシステム方式
- ・調理能力 5000 食 / 日 (副食のみ)

射水市学校給食センター

Imizu City School Catering Center



射水市教育委員会

射水市学校給食センター

〒934-0048 射水市鎌宮 203-1 TEL : 0766-82-8060 FAX : 0766-82-8061

子どもたちの健やかな成長を願い より安全でおいしい給食を届けます

施設の特徴

食中毒予防の徹底

- ドライシステムの導入
- 汚染、非汚染区域の明確化と温度・湿度管理の徹底

多様な献立・ニーズへの対応

- 二献立方式への対応
- 食物アレルギーへの対応

地域や地球環境にやさしい学校給食センター

- 調理実習や栄養教育などのできる地域開放可能な会議室を設備
- 2階見学通路から最新の厨房機器や調理風景を見学でき、併設の展示コーナーで食育への意識を啓蒙
- 屋上の太陽光発電パネルで発電した電力を施設内照明などに利用

① ドライシステムとは・・・

床に水を流さずに調理場の床を乾いた状態に保ち、調理室内の湿気を少なくし、細菌などの繁殖をおさえる厨間方式のこと

② 温度・湿度管理



主要な室の温度・湿度を常に監視し、データは専用室にて一元管理



調理室
(焼物・揚げ物・蒸物)

電動式連結フライヤー、スチームコンベクションオーブンを備え、揚げ物、焼き物、蒸し物など様々な調理に対応します。



和え物室

加熱された食材は真空冷却機ですばやく冷却し、サラダ室で和え物調理します。適切な温度管理により万一の食中毒を防止します



調理室
(煮炊き)

各処理室とは完全に分断され、下処理された食材はローラーコンベアを通過して調理室に運ばれます。煮たり和えたりなどの調理が同時に行えるように、必要な調理機器類が直線的に配置され動線の交錯のない効率的な調理作業が行えます。



下処理室
(魚肉類)
(卵)

搬入された卵や加熱処理する前の魚肉類は野菜類とは分けてそれぞれ専用室で処理します。処理後は加熱調理するまでの間、調理室との間にあるパススルー冷蔵庫で保管します。



エアシャワー

調理室へ入るときはほこりを持ち込まないように、空気を吹き付けて服のほこりを取り除きます。



調理室
(アレルギー対応)

食物アレルギーの児童・生徒に食材が対応できる専用作業室です。



下処理室
(野菜類)

野菜類を洗浄・カットします。三槽シンクやローラーコンベアを使い、床に水や野菜くずが飛散しにくいように工夫されています。床が常に乾いた状態で作業をすることで清潔な環境が保たれ、雑菌が繁殖しにくくなります。



洗浄室

食缶・食器・はし・コンテナをそれぞれ専用の洗浄機械を使って効率的に洗浄します。



コンテナ
プール

調理終了後、出来上がった料理は食缶に入れコンテナに乗せ、各学校へ届けます。食缶終わって戻ってきた食器や食缶は、洗浄後コンテナ消毒装置にかかれ、翌日の出番を持ちます。



配送ヤード

給食のいっぱい入ったコンテナを配送車に積み込み、各学校へ配送します。

さあ、みんなの待つ学校へ!