

岡山県赤磐市 赤磐市立東学校給食センター

最新のオール電化システム導入により、調理から食器・床面の洗浄までの自動化を推進し、ハイレベルな衛生管理と効率化を実現。



そのヒミツは…?



●主任
 後藤 晴康氏

安全・安心でおいしい給食を子どもたちへ届けるため、オール電化&ドライシステムを採用しました。排熱の少ない電化厨房により安全で快適な作業環境を実現するとともに、調理工程ごとに汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の

区域を部屋単位で区分。作業動線を簡単で明確にすることで、徹底した衛生管理を追求しました。

一方で、最新の調理機器を導入し、調理から洗浄までをできるだけ自動化することで、スピーディな調理と多様なメニューに対応しています。

煮物・汁物は安定した温度での調理が可能な蒸気式回転釜、焼き・蒸し調理は業界最高レベルと言われる電気式スチームコンベクションオープンに搭載されたコンピューター制御によるお任せ運転などを活用することで、手の込んだ料理も簡単においしく調理。和え物には、県内のセンターでは初めて予冷機能付消毒保管庫を導入するなど、おいさと安全性・作業の効率化を図っています。

これらの機器・システムをより効果的に活用し、地産地消に積極的に取り組むことで、食育推進の拠点施設として安全・安心かつ栄養バランスのとれた給食の提供に尽力して参ります。

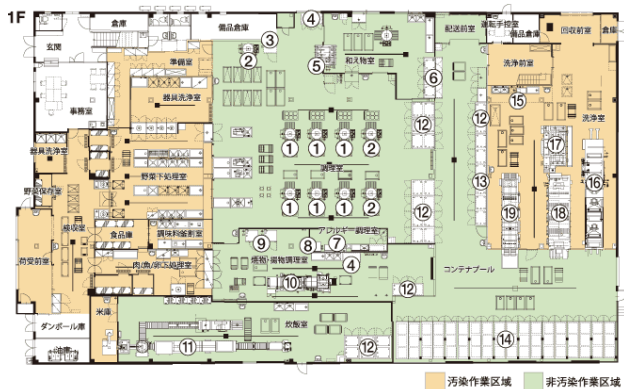


配送時間に合わせて洗米から炊き上げまで自動で行う電気式連続炊飯機。



モッピング&ワイピング方式によってドライ運用をサポートする自走式床洗浄機。

厨房設備機器



1. 蒸気回転釜 (300L)		70kg/h×6台
2. 蒸気回転釜 (200L)		40kg/h×3台
3. スチームコンベクションオープン	3φ200V	57.5kW×1台
4. 器具消毒保管庫	3φ200V	12.75kW×2台
5. 真空冷却機	3φ200V	2.4kW×1台 140kg/h×1台
6. 予冷機能付消毒保管庫	3φ200V	5.82kW×3台
7. IH調理器 (2口)	3φ200V	6.0kW×2台
8. スチームコンベクションオープン	3φ200V	10.1kW×1台
9. スチームコンベクションオープン	3φ200V	57.5kW×2台
10. 電気フライヤー	3φ200V	70.56kW×1台
11. 連続炊飯機	3φ200V	97.6kW×1台
12. カートイン消毒保管庫	3φ200V	21.0kW×12台
13. カートイン消毒保管庫	3φ200V	31.5kW×2台
14. コンテナイン消毒保管庫	3φ200V	3.0kW×9台 80kg/h×9台
15. 超音波洗浄機	1φ200V	2.2kW×1台
16. コンテナ洗浄機	3φ200V	10.60kW×1台 400kg/h×1台
17. スプーン洗浄機付浸漬装置	3φ200V	53.67kW×1台
18. システム食器類洗浄機	3φ200V	24.44kW×1台 280kg/h×1台
19. 食缶類洗浄機	3φ200V	15.27kW×1台 210kg/h×1台

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

岡山県東部に位置する赤磐市では、「子どもは赤磐市の宝」と位置づけ、「食育」を一つの切り口とした幼児・児童・生徒一人ひとりの生活強化の基盤を目指し、安全・安心な学校給食の提供に努めています。

その一翼を担う赤磐市東部の食育推進拠点として、老朽化した2つの施設「桜が丘学校給食センター」と「熊山学校給食センター」を統合する形で、2013年4月1日、赤磐市沢原に「赤磐市立東学校給食センター」が誕生しました。新しい施設の建設にあたり、「オール電化&ドライ方式」をベースに省力化・コスト低減を追求したモデル施設を目指して検討が重ねられた結果、蒸気を回転釜や消毒保管庫、洗浄機などに供給する電気ボイラーの導入を決めました。

電気ボイラーは、管理・メンテナンス性に優れ無排気で運転音も静かなうえ必要時に瞬時に使用できます。また、深夜にも稼働させる蓄熱タンク方式(蓄熱割引適用)が採用されたことにより、安価でたっぷりのお湯も確保できています。最新のオール電化システムが導入された赤磐市立東学校給食センターは、赤磐市東部の2中学校、5小学校、4幼稚園へ、安心・安全な給食を届けています。



- 所在地／岡山県赤磐市沢原156
- TEL／086-995-2900

施設概要

- 調理能力 2,700食/日
- 調理スタッフ 24名(うち管理栄養士:3名)

その他設備機器

- 電気式蒸気発生ボイラー…蒸気発生量約150kg/h×7台(ローテーション運転)