

ひのはらむら

檜原村学校給食共同調理場

HACCPの概念を導入。
 学校給食センターで
 東京都初のオール電化厨房。



そのヒミツは…?

●係長 幡野一男氏

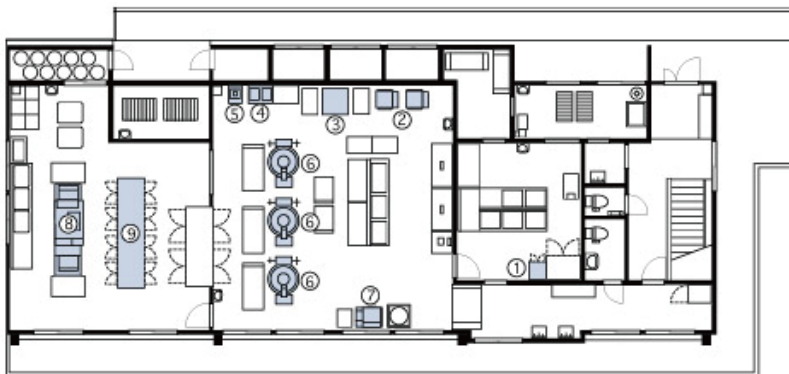
電化厨房にしたことで、厨房環境が改善されました。例えば、以前、鍋で煮込むと、周辺は50度から60度になりましたが、今は同じ調理を電化の回転釜でするので、放射熱がなくて楽です。また、以前は、調理の時、細かい温度調整が必要でしたが、今はその必要もなくなりましたね。私たちの給食を食べる子どもたちは、一時間以上かけて学校に通う子もいるので、せめてお昼ご飯だけはおいしいものを食べて欲しいという気持ちで作っています。仕事の環境がよくなった分、調理に集中できます。



流しの框(かまち)には、加工しやすい合成樹脂を使用。調理室、下処理室など、部屋ごとにカラーリングを変えている。



檜原村小学校のランチルーム。学校給食センターでは、同学校の生徒131人と職員18人分の給食を提供している。



厨房機器設備

1. 包丁まな板殺菌庫 1φ100V 0.537kW×3台
2. 電気炊飯器 3φ200V 21.0kW×2台
3. スチームコンベクションオープン
3φ200V 16.0kW×1台
4. 電気フライヤー 3φ200V 12.0kW×1台
5. 電磁コンロ 3φ200V 3.3kW×2台
6. 電気回転釜 3φ200V 24.3kW×3台
7. 真空冷却機 低温型 3φ200V 1.5kW×1台
8. 食器洗浄機 3φ200V 43.2kW×1台
9. 食器消毒保管庫 3φ200V 27.0kW×2台



電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

2003年4月から本格稼働。東京都でオール電化&ドライ厨房を実現した第一号の学校給食センターです。現在、檜原村にある2施設(檜原小学校と檜原中学校)の生徒たちに、毎日、昼食を配達しています。豊かな自然に恵まれた檜原村らしく、内外装には、杉の木を存分に使用。また、外壁にはナチュラルカラーの土壁を用いることで、周辺との調和を実現しました。

- 所在地／東京都西多摩郡檜原村本宿576
- TEL／042-598-0035
- FAX／042-598-0239



施設概要

- 調理能力 250食/日 ■スタッフ数 10名/日(調理するのは7人) ■厨房面積 238.55m²
- 設計 (株)庵設計建築事務所

その他設備機器

- ・空調 ●エコ・アイス 10HP×1台
●EHP 16HP×1台
- ・給湯 ●大型温水器 5,000L×1台