

電化厨房採用事例紹介 **Eサクス施設**

角田市学校給食センター

衛生的・高効率な電化厨房で、
 地産地消と食育を推進するおいしい給食と
 働く人にやさしい快適な環境を実現。



そのヒミツは…?



●所長 齋藤 修氏

当センターは、調理システムをドライ方式のオール電化とすることで、学校給食の衛生管理基準をクリアし、安全・安心な給食の提供を可能にしました。地産地消と食育推進への取り組みとして、地元産の環境保全米による週5日の完全米飯給食を実施するとともに、「宇宙飛行士に食べさせたいメニュー」など子どもたちからのリクエスト献立を導入。また、角田市産の食材だけを使用した「角田丸ごと

ポークカレー」や伊達政宗の次女で、角田館主に嫁いできた牟宇姫にちなんだ料理など、角田の特産品を取り入れながら歴史と結びつけたメニューを、季節や行事に合わせて提供しています。このようなバラエティー豊かな給食を提供するうえで、電化厨房は大きな力となっています。電気回転釜やスチームコンベクションオープンは、1台で何役もこなせるうえ、操作も簡単で、使い勝手がよく助かっています。掃除にかかる時間も短くなり、夏場でも作業環境が良好と調理員からも好評です。さらに、デマンド値を抑制するために、稼働する機器の使用時間帯を調整することなどで基本料金の負担を減らした結果、光熱費の削減にもつながっています。



●スチームコンベクションオープン

蒸し・焼き料理には、手の込んだ料理も簡単な設定でおいしく調理できるスチームコンベクションオープンを活用。



●電気回転釜

煮炊き調理室には、1台あたり約900食分の調理が可能な電気回転釜6台を配置し、多様なメニューを短時間で大量調理。

厨房設備機器



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1.連続炊飯機 3φ200V 12.78kW×1台 | 5.電気回転釜 3φ200V 45.00kW×6台 |
| 2.連続フライヤー 3φ200V 71.98kW×1台 | 6.電気回転釜 3φ200V 27.00kW×1台 |
| 3.スチームコンベクションオープン 3φ200V 56.00kW×3台 | 7.万能煮炊釜 3φ200V 22.50kW×1台 |
| 4.スチームコンベクションオープン 3φ200V 4.30kW×1台 | 8.炊飯釜・蓋洗浄機 3φ200V 15.86kW×1台 |
| | 9.IHクッキングヒーター 3φ200V 4.00kW×4台 |
| | 10.カゴごと洗浄機 3φ200V 11.00kW×1台 |
| | 11.コンテナ洗浄機 3φ200V 98.60kW×1台 |
| | 12.弁当箱洗浄機 3φ200V 90.60kW×1台 |
| | 13.食缶類洗浄機 3φ200V 94.77kW×1台 |
| | 14.天吊り式消毒保管庫 3φ200V 25.55kW×16台 |
| | 15.天吊り式消毒保管庫 3φ200V 12.78kW×8台 |
| | 16.消毒保管庫 3φ200V 4.20kW×4台 |
| | 16.消毒保管庫 3φ200V 5.40kW×3台 |
| | 16.消毒保管庫 3φ200V 6.40kW×3台 |
| | 16.消毒保管庫 3φ200V 9.75kW×4台 |
| | 16.消毒保管庫 3φ200V 12.80kW×1台 |
| | 16.消毒保管庫 3φ200V 16.15kW×1台 |
| | 16.消毒保管庫 3φ200V 19.50kW×3台 |

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

角田市学校給食センターは、各学校の厨房施設の老朽化が著しく、衛生管理の強化や作業環境の改善が求められていたことから、平成28年6月に新築し、同年8月に供用を開始。角田市内の小・中学校11校に安心でおいしい給食を提供しています。建設にあたっては、厳格な衛生管理による食の安全性確保をはじめ、調理員の作業環境への配慮や環境負荷の低減などの観点から、厨房や空調、給湯のすべての熱源に電気を採用したオール電化システムを導入しました。

電気の機器は排熱が少ないため、これまで夏場の暑さに悩まされていた調理環境も良好で、衛生面にも優れています。また、「アレルギー食調理室」を設け、近年増加傾向にある食物アレルギーにも万全の対応を行っています。

2階には、調理現場を見渡せる見学通路と食育展示コーナーを設け、角田市が学校教育の一環として推進する「食育」の拠点施設としての役割を担うなど、清潔で快適な厨房環境のもと、地元産の農産物を取り入れた質の高い給食の提供に努め、子どもたちの元気な笑顔と健やかな成長を後押ししています。



- 所在地／宮城県角田市高倉字呉服屋35番地1
- ホームページ／
<http://www.city.kakuda.lg.jp/kyouiku/page00085.shtml>



特別献立
 「牟宇姫ひな祭りメニュー」

施設概要

- 調理能力 3,000食/日 ※アレルギー対応食30食を含む。
- 配送校数 小学校8校、中学校3校
- 供用開始 平成28年8月
- 延床面積 2,178.01㎡
- 敷地面積 5,862.39㎡
- 構造 鉄骨造2階建て
- 調理システム ドライ方式・オール電化方式

その他設備機器

- 蓄熱空調システム
- ヒートポンプ給湯システム(エコキュート)