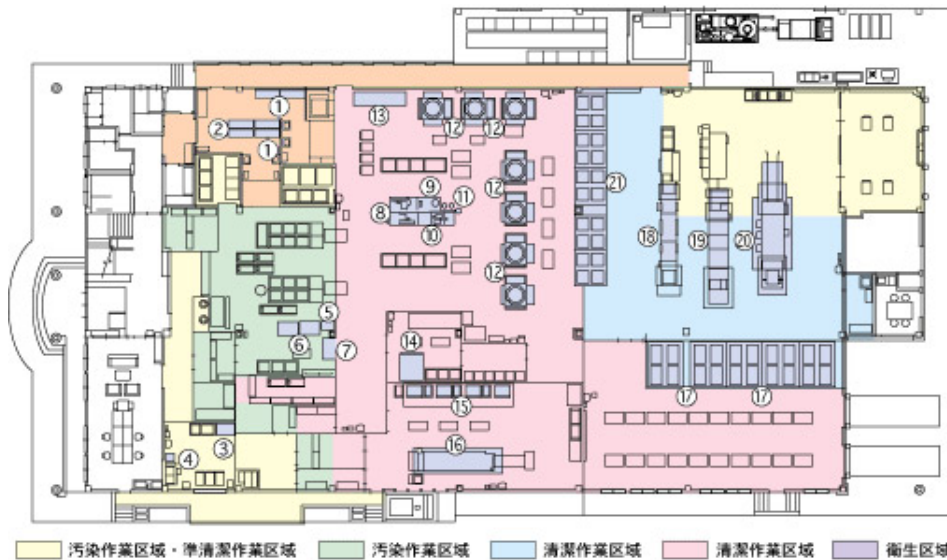


# 上三川町立学校給食センター

HACCP概念を導入した  
 ドライ&オール電化  
 学校給食施設。



## 厨房機器設備



- 1. 白衣用殺菌保管庫 1φ100V 1.10kW×4台
- 2. 靴用殺菌保管庫 1φ100V 1.10kW×2台
- 3. 検食用冷凍庫 3φ200V 0.69kW×1台
- 4. 包丁まな板殺菌庫 1φ100V 0.10kW×1台
- 5. 包丁まな板殺菌庫 1φ100V 0.77kW×1台
- 6. 器具保管庫 1φ100V 1.10kW×2台
- 7. パススルー型冷蔵庫 1φ100V 0.54kW×1台
- 8. フードスライサー(受台付) 3φ200V 0.75kW×2台
- 9. フードカッター(受台付) 3φ200V 0.75kW×1台
- 10. サイの目カッター(受台付) 3φ200V 0.75kW×1台
- 11. ミキサー 1φ100V 0.20kW×2台

- 12. IH回転釜 3φ200V 36.00kW×7台
- 13. 器具消毒保管庫 3φ200V 21.80kW×1台
- 14. 真空冷却機 3φ200V 76.90kW×1台
- 15. コンビオープン 3φ200V 35.50kW×4台
- 16. 電気連続フライヤー 3φ200V 100.00kW×1台
- 17. コンテナ消毒保管庫 3φ200V 40.50kW×5台
- 18. システム食缶洗浄機 3φ200V 62.50kW×1台
- 19. システム食器洗浄機 3φ200V 76.50kW×1台
- 20. コンテナ洗浄機 3φ200V 49.00kW×1台
- 21. 食缶類消毒保管庫 3φ200V 27.00kW×5台



下処理室



IH回転釜



コンビオープン



洗浄室

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介



平成14年3月に誕生した上三川町立学校給食センター(稼働開始は9月)。当施設では、衛生管理の徹底を図ると同時にスタッフに快適な作業環境を提供するため、温度・湿度等、室内環境管理の容易性に加え、安全性、メンテナンス性に優れた電化厨房を導入。さらにHACCP概念に基づいた、衛生区分に応じた区画及び導線の確保や床の色分け、また、水の拡散を最小限に抑えることで、食中毒の原因となる細菌の繁殖の少ないドライシステムを採用し、徹底した衛生管理を実現しています。

給食を食べるお子様、働くスタッフ、すべての人にやさしい理想のオール電化学校給食施設です。



●所在地/栃木県河内郡上三川町大字西蓼沼730番地5

施設概要

- 延床面積 1,911.10m<sup>2</sup>(附属棟(倉庫)10.5m<sup>2</sup>含む) ■建物構造 鉄骨造 一部2階
- 調理方式 ドライシステム方式 ■調理能力 1日4,000食 ■供用開始 平成14年9月2日
- 竣工日 平成14年3月20日 ■厨房設備工事 (株)フジマック

その他設備機器

- エコ・アイス採用 20HP×2台、16HP×3台、13HP×1台、10HP×1台 ●大型電気温水器採用 8トン×3台

お問い合わせは



一般社団法人  
**日本エレクトロヒートセンター**  
JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F  
Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734