

電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

益城町学校給食センター

熊本地震の被災地に、災害に強く
 早期復旧可能な防災拠点としての役割を担う、
 新しい学校給食センターがオール電化で誕生。



そのヒミツは…?



●町長 西村 博則氏

旧益城町学校給食センターは、平成28年の熊本地震の影響で損傷し稼働できなくなってしまいました。その時の経験を踏まえて、新しい給食センターは、非常時に地域の防災拠点となるよう、「災害に強い、早期復旧可能な施設」をコンセプトに設計。「消防団拠点施設」としての機能も備え、平成31年2月に完成しました。熊本地震で

は、ボイラーが破損したことからガス漏れが発生してしまいました。たまたま揚げ物の最中でなかったことが幸いし爆発せずに済みましたが、この教訓から災害時には他の熱源に比べて火災や爆発の危険性が少なく、早期復旧が可能なオール電化方式を採用することにしました。さらに、災害時には地域の災害拠点としての役割を担うため、300kVAの自家発電装置と連続IH炊飯機や炊き出し設備を導入。3,000kgの備蓄米を食糧備蓄倉庫に常備することで、3日間で約3万食の炊飯を可能にしています。最新の電化厨房機器等の高効率な設備が整ったことで、100%益城町産のお米を使った炊きたてご飯や特産のスイカなど、益城町の多品目の食材をより多く活用できるようになりました。給食センターでは、献立に地元産の食材を使った郷土料理を取り入れていきたいと、新メニューの開発に意欲をみなぎらせています。



●炊き出し室

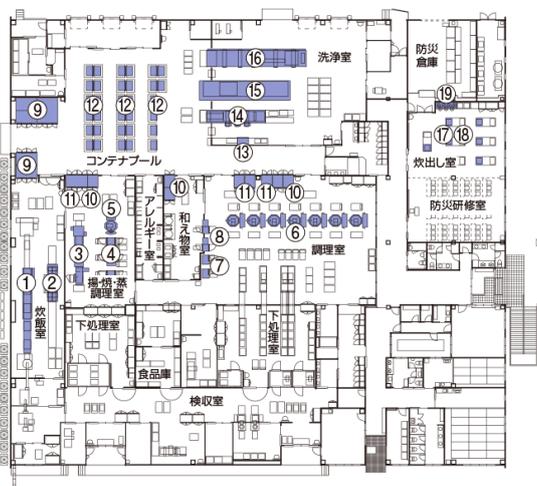
停電時にも使用できる、調理台7台、五升炊き炊飯器7台、自動おにぎり機2台が設置されています。



●備蓄倉庫

備蓄精米を収納する米保冷库として夏でも鮮度を保持。防災釜10機、非常食用糧、毛布等が備蓄されています。

厨房設備機器



1.連続式IH炊飯機 110.0kW×1台

2.炊飯釜洗浄機 82.6kW×1台

3.電気式連続フライヤー 92.405kW×1台

4.スチームコンベクションオープン 37.4kW×3台

5.IH回転釜 30.0kW×1台

6.IH回転釜 45.0kW×7台

7.スチームコンベクションオープン 31.2kW×2台

8.真空冷却機 2.4kW×2台

9.トラックイン電気消毒保管機 54.0kW×3台

10.トラックイン電気消毒保管機 27.0kW×3台

11.トラックイン電気消毒保管機 13.5kW×4台

12.電気式天吊りコンテナ消毒装置 12.775kW×32台

13.ラックコンベアタイプ自動食器洗浄機 32.1kW×1台

14.システム食缶洗浄機 81.2kW×1台

15.コンテナ洗浄機 120.75kW×1台

16.食器洗浄機 152.0kW×1台

17.IHコンロ 5.8kW×7台

18.電気オープンレンジ 3.9kW×7台

19.IH炊飯ジャー 4.57kW×7台

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

益城町学校給食センターは、平成31年2月に完成し同年4月から町内7校へ約3,400食の完全給食の提供をスタートしました。耐震性の高い平屋建てとし、安全性や復旧スピードに優れたオール電化方式を採用。平屋建てにしたことで空調効率も上がり、エレベーター設置の必要もないことから、建設コストの削減にもつながりました。また、消防積載車や支援車両などの緊急車両も出入り・収容できるよう施設内の通路を4m以上確保するとともに、駐車場は100台以上が駐車できる防災拠点としての機能も備えています。



- 所在地／熊本県上益城郡益城町宮園943-1
- TEL／096-286-8535
- FAX／096-286-8599
- ホームページ／<http://www.town.mashiki.lg.jp>

施設概要

- 調理能力 3,500食／日
- 配送校数 7校
- 供用開始 2019年4月
- 延床面積 2,705㎡
- 敷地面積 10,311㎡
- 構造 鉄骨造り平屋建て
- 調理システム ドライ方式、オール電化

その他設備機器

- 自家用発電機
- エコキュート

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