

# 厚木市立 南毛利小学校

電化厨房&ドライシステムが  
 安全でぬくもりのある給食づくりと  
 子どもたちへの豊かな  
 食教育をバックアップ。



## そのヒミツは…?



● 校長  
 山口 吉春氏

厚木市では、市内23の小学校への給食供給において、旧給食センターの老朽化に伴い平成13年度から自校方式の給食調理場への転換を進めています。平成16年度からは、厨房内の厳格な温度管理による衛生管理の徹底、スタッフの安全管理及び労働環境改善、空調設備の負荷低減、ランニングコスト削減などの観点から電化厨房を標準仕様とし、南毛利小学校にも導入されました。電化厨房機器は放射熱や燃焼排ガスがほとんどないため、厨房内を室温25℃湿度80%以下に容易に保つことができ、火事や火傷の心配も少なく安心です。また、水蒸気やすすの発生も少なく、クリーンな作業環境を保つことができ、調理スタッフからもとても好評です。地域で採れた野菜を取り入れた安全でおいしい給食の提供に加え、調理風景を見るための大きな窓を壁面に設けるなど、給食と身近に触れ合うことによる子どもたちへの「食育」にも積極的に取り組んでいます。



[消毒保管庫]  
 配膳室と洗浄室の間にパススルー方式の消毒保管庫を設置するなど衛生的で効率的な動線設計を採用。



[スチームコンベクションオープン]  
 焼物から煮物、蒸し物まで、温度と蒸気を細かく調節することでおいしい仕上がりを実現するスチームコンベクションオープン。

## 厨房機器設備

- |  |   |
|--|---|
| 1. 3段式立体炊飯器<br>3φ200V 21.0kW×5台          | 6. パススルー冷凍庫 1φ100V 543W<br>3φ200V 0.78kW×1台 |
| 2. 真空低温冷却機 1φ100V 2W<br>3φ200V 8.85kW×2台 | 7. パススルー冷蔵庫 1φ100V 494W<br>3φ200V 0.6kW×1台  |
| 3. フライヤー 3φ200V 33.2kW×1台                | 8. IH回転釜 3φ200V 28.0kW×5台                   |
| 4. 電磁調理器 1φ200V 4.0kW×1台                 | 9. 昇降式電気食器消毒保管庫<br>3φ200V 11.25kW×2台        |
| 5. クライマープラスコンビ<br>3φ200V 57.5kW×1台       | 10. 昇降式電気食器消毒保管庫<br>3φ200V 14.25kW×4台       |



**電化厨房採用事例紹介** **Eサックス施設**

**施設のご紹介**

平成18年5月に供用を開始した南毛利小学校給食調理場は、自校方式の調理場では全国最大級で、1000人余りの児童に毎日おいしい給食を提供しています。ドライシステムの採用やパススルー冷蔵庫・冷凍庫の設置など、作業の効率化と衛生管理の徹底が図られています。毎日の給食メニューは、厚木市が作成した基本献立をもとに栄養士が工夫を加えたもので、栄養バランスの取れたおいしいメニューに子どもたちはとても満足しているようです。給食で出た残渣物は、飼料としてリサイクルされるなど、環境に配慮した運営がなされています。



- 所在地／神奈川県厚木市長谷1085
- TEL／046-248-1679
- FAX／046-248-1678
- ホームページ／<http://www.edu.city.atsugi.kanagawa.jp/nanmouri-es/>

**施設概要**

■調理食数 約1100食 ■スタッフ数 19人／日(含 栄養士1名) ■厨房面積 792.49m<sup>2</sup>

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