

# 大井町立学校給食センター

衛生的で快適・効率的な作業空間と  
 環境保全・食育推進に貢献する  
 施設をオール電化で実現



## そのヒミツは…?



● 所長  
 大森 勉氏

昭和43年から38年間稼動してきた旧学校給食センターが老朽化したため、「学校給食衛生管理の基準」への適応と環境にやさしい施設づくりを主眼に、新センターの建設に取り組むこととなり、関係者で近隣の先進施設の視察などを行った結果、オール電化の導入を決めました。ガス回転釜を中心とする旧センターでは調理室内の温度上昇が激しく、「学校給食衛生管理の基準」で示された室温25℃以下・湿度80%以下の遵守が困難でしたが、オール電化の新しいセンターでは、衛生的な温湿度環境を確実に保つことができ、作業環境も比較にならないくらい快適になりました。また、多機能なスチームコンベクションオープンを活用することで、メニューのバリエーションが広がり、食材本来のおいしさを活かした調理が出来るようになりました。さらにスチコンと高効率なIH回転釜・電気式回転釜を組み合わせることで、幼稚園児向けの別メニューなど、子どもたちの発育にあわせたきめ細やかな給食の提供が可能になりました。今後も、制御性の高い電化厨房を効果的に活用して子どもたちが喜ぶ安全・安心でおいしい給食を提供し、食育の推進を図っていきたくと考えています。

### ■ スチームコンベクションオープン



回転釜による「茹で」調理から、スチコンの高温スチームを使った「蒸し」調理に転換したことで野菜の食味が大幅にアップ。

### ■ 真空冷却機



加熱した食材を急速冷却し、細菌が繁殖する危険な温度帯をすばやく通過させることで食中毒リスクの低減に貢献。



## 電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. スチームコンベクションオープン 3φ200V 34.6kW×4台 | 7. 電気式天吊りコンテナ消毒装置 3φ200V 6.79kW×24台  |
| 2. 電気回転釜 3φ200V 31.5kW×2台           | 8. システム食缶洗浄機 3φ200V 83.0kW×1台        |
| 3. IH回転釜 3φ200V 30.0kW×6台           | 9. 連続式コンテナ洗浄機 3φ200V 101.5kW×1台      |
| 4. IH調理器 3φ200V 5.5kW×2口×1台         | 10. システム食器・トレイ洗浄機 3φ200V 106.92kW×1台 |
| 5. 電気式連続フライヤー 3φ200V 48.3kW×1台      | 11. 厨芥処理機 3φ200V 2.2kW×1台            |
| 6. 真空冷却機 3φ200V 8.65kW×2台           |                                      |

### 施設のご紹介

2008年4月に直営方式でオープンした大井町立学校給食センターは、町内の3幼稚園、3小学校、1中学校に毎日2,230食を供給しています。旧センターに比べて面積が約4倍と格段に広くなり、汚染区域、非汚染区域の明確な区分を実現。また、施設全体に環境への十分な配慮が施されているのが大きな特徴で、食器洗浄機などで大量に使用する温水の給湯には高効率な業務用ヒートポンプ式給湯機を採用。施設から出る生ゴミは厨芥処理機と生ゴミ処理機を使って減量したうえで、肥料として再利用しています。さらに、太陽光パネルによる発電を行い、発電量をリアルタイムでパネル表示して、子どもたちへの環境学習に役立っているほか、地震災害などの非常時には約2,000食の炊飯が可能な非常用電源を確保するなど、多彩な役割を担っています。



- 所在地／神奈川県足柄上郡大井町上大井287-1
- TEL／0465-82-2761

### 施設概要

■調理食数 2,230食/日 ■スタッフ数 22人/日 ■厨房面積 1,050㎡

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