

佐用町学校給食センター

オール電化&フルドライシステムにより、
 衛生的で快適な調理環境と
 環境負荷・コストの低減を同時に実現。



そのヒミツは…?



●所長 田邊 弘文氏

当センターでは、ローテーションで調理員全員が全ての調理を担当しますが、いずれもスムーズに調理できています。何よりも燃焼がない電化厨房だから安全で、機器から燃焼に伴う水蒸気も発生しないので調理スペースのコンパクト化が図れました。

スペースの限られたアレルギー調理室をはじめ調理室での作業は、学校給食衛生管理の基準である室温25℃以下、湿度80%以下で安全・快適に行っています。冬場は寒くなる立地柄から、ウエットの調理場であれば非常にづらい作業環境になりますが、フルドライシステムを採用したことでこの課題も解消されました。

また、換気も少なく済むため、一般的な給食センターの天井高3mから平均2.7mにすることができ、空調負荷の低減が図れました。イニシャルコストはもちろんですが、ランニングコストの低減にも大きく貢献しています。近隣の市町からの見学者も多く、改めてオール電化給食施設の注目度の高さには、驚いています。



●電気回転釜

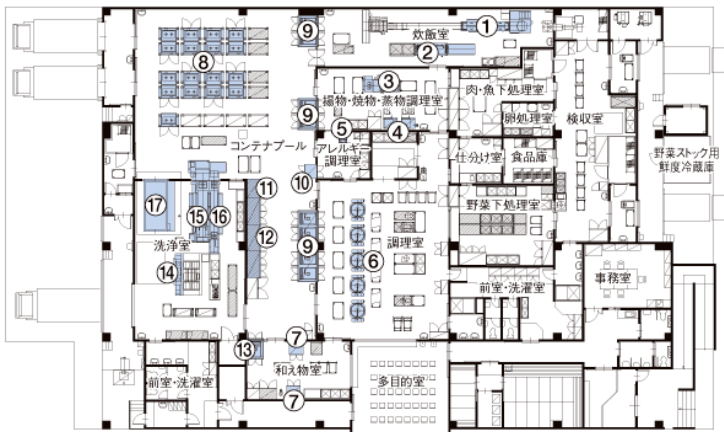
釜の外側が熱くならないためやけどの心配が少なく、ラクな姿勢で快適に作業することが可能。



●スチームコンベクションオープン

肉や魚などはスチームを加えて焼くことで、ジューシーな仕上がりを実現。

厨房設備機器



- 1.IH式連続炊飯機 3φ200V 31.5kW×1台
- 2.炊飯釜洗浄機 3φ200V 20.4kW×1台
- 3.コンビネーションフライヤー 3φ200V 41.5kW×1台
- 4.スチームコンベクションオープン 3φ200V 15.2kW×2台
- 5.IH調理器 3φ200V 4.0kW×1台
- 6.電気回転釜 3φ200V 27.0kW×5台
- 7.真空低温冷却機 3φ200V 8.85kW×2台
- 8.電気式天吊りコンテナ消毒保管装置 3φ200V 12.775kW×17台
- 9.トラックイン電気式消毒保管機 3φ200V 27kW×4台
- 10.電気式食缶消毒保管機 3φ200V 6.75kW×1台
- 11.電気式消毒保管機 3φ200V 9.5kW×1台
- 12.電気式消毒保管機 3φ200V 13.5kW×3台
- 13.トラックイン電気式消毒保管機 3φ200V 13.5kW×1台
- 14.スプーン・はし洗浄機 3φ200V 2.225kW×1台
- 15.システム食器・トレー洗浄機 3φ200V 57.65kW×1台
- 16.システム食缶洗浄機 3φ200V 83.15kW×1台
- 17.コンテナ洗浄機 3φ200V 48.335kW×1台



電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

施設のご紹介

兵庫県の南部に位置する佐用町は平成17年10月1日、佐用郡の佐用町・上月町・南光町・三日月町が合併し、新たに佐用町として発足しました。当時、15の小中学校の給食は3つのセンターと3つの単独調理場で調理していましたが、いずれも老朽化が進んだため、「環境への配慮」と「コスト低減」をコンセプトに検討が進められ、平成22年8月、佐用町の小学校10校と中学校5校に給食を配食する佐用町学校給食センターが誕生しました。

設備面では、①環境への配慮、②コスト低減、③作業環境の改善(快適化)、④ドライシステムの採用といった観点からオール電化が採用され、電化厨房をはじめ割安な深夜電力を利用した給湯システム「エコキュート」や太陽光発電システム等が導入されています。建物もコンパクト化するために、見学用通路を設けず多目的室に機能を集約し、見学窓から見えない個所はモニターを通じて見学できる設備を整え、建築コストやランニングコストの低減を図っています。また、野菜ストック用の鮮度冷蔵庫を設置し町内でとれた新鮮な野菜類を給食献立に取り入れる等、地産地消と食育推進にも熱心に取り組んでいます。




●所在地／兵庫県佐用郡佐用町東徳久1964番地

施設概要

■調理能力 2,000食

その他設備機器

- 業務用エコキュート 77.6kW×2台 貯湯槽:25m³
- 蓄熱式空調システム 13HP×1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