

電化厨房採用事例紹介 **エサクス施設**

田原市給食センター

地産地消と食育を推進し
 子どもたちの健やかな成長を支える
 田原市の食のシンボル施設がオール電化で誕生。



そのヒミツは…?



●愛知県田原市役所 教育部教育総務課給食係 主幹 鈴木 光浩氏

子どもたちの食事の見本となる給食の献立には、種類が豊富な野菜を中心に地元産の食材を使ったメニューづくりを心がけています。その際、最新の電化厨房機器を上手に活用することで献立の幅が広がり、栄養バランスの良い美味しい食事を効率よく調理できるようになりました。なかでも、蒸気を使って調理ができるスチームコンベクションオープンが欠かせません。焼き魚など火が通りにくい食材や大量のウインナーなども、スチームを活用することでふっくらとおいしく仕上げることができます。食材を挟み込んで揚げる電気式揚げ物機は、油温の低下がほとんどなく両面を均一にこんがり揚げられる優れものです。お米は田原産のコシヒカリを採用し、県内の学校給食施設で唯一導入されている連続式IH炊飯機で炊飯しています。大変美味しいと子どもたちからも好評です。また、電化厨房は燃焼を伴わないため輻射熱が少なく、衛生管理基準である室温25℃、湿度80%以下を維持しやすく衛生的で快適なうえ、やけどの心配も少ないので安心して調理作業を行えます。これからも、給食に関わる先生方や栄養士・調理員の皆さまをはじめ、地域の生産者団体等とも協力し合いながら、田原産の旬の食材をふんだんに取り入れた、バリエーション豊かな安全でおいしい給食づくりを目指して取り組んで参ります。



●連続式IH炊飯機

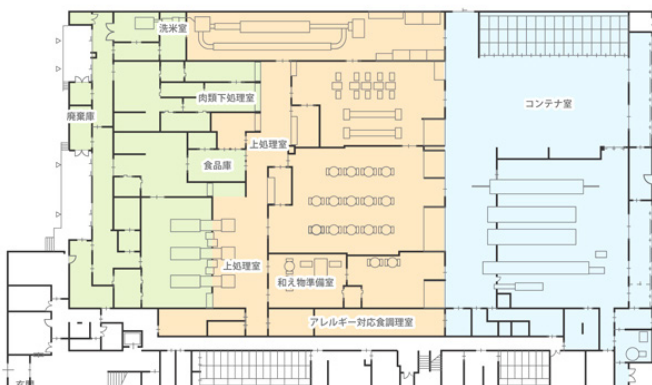
1時間あたり60釜、約4,200食の自動炊飯能力を有し、美味しいご飯をスピーディに炊きあげます。



●電気回転釜

釜の近くで作業をしても輻射熱がほとんどないため快適でやけどの心配も少なく安心です。

厨房設備機器



- 1.スチームコンベクションオープン 3φ200V 13.4kW×3台
- 2.IH調理器 3φ200V 3.0kW×13台
- 3.プラストチラー 3φ200V 1.87kW×1台
- 4.電気回転釜 3φ200V 45.0kW×18台
- 5.真空冷却機 3φ200V 4.04kW×1台
- 6.電気揚げ物機 3φ200V 10.0kW×1台
- 7.電気式揚げ物機 3φ200V 70.53kW×2台
- 8.スチームコンベクションオープン 3φ200V 35.6kW×5台
- 9.連続式IH炊飯機 3φ200V 160.0kW×1台
- 10.炊飯釜洗浄機 3φ200V 59.9kW×1台
- 11.食缶洗浄機 3φ200V 66.9kW×1台
- 12.食器洗浄機 3φ200V 113.0kW×1台
- 13.コンテナ洗浄機 3φ200V 112.35kW×1台
- 14.厨芥脱水機 3φ200V 1.52kW×1台

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

平成の大合併によって発足した田原市に、平成26年1月、市内の保育園・こども園、小学校、中学校、合計45施設の給食を賄うオール電化施設では全国最大規模の「田原市給食センター」が誕生しました。市は、これまでの自校方式とセンター方式の混在を解消し、老朽化した設備の更新や施設の合理的な運営を目指し、民間のノウハウや技術を効果的に活用するPFI方式を取り入れました。調理場は、HACCPの概念に則ってドライシステムの導入や汚染・非汚染区域を明確に区分することで衛生的な環境を実現。また、地球環境保護の観点から、割安な深夜電力で効率的にお湯を沸かすエコキュートや太陽光発電、室内空気と洗浄機内水蒸気の排出量を削減する「洗浄室空調システム」等、最新の設備・システムを導入しました。その結果、ガスを中心とした従来型の施設に比べて、LCCO2の試算値で約24%のCO2削減効果が見込まれています。建物は、オーガニックカフェ風の開放的なデザインを採用し、2階には、給食施設の諸室を見学できる回廊型の見学通路が設けられています。さらにその一角には、見学者が触れて体験できるエアシャワーや電気回転釜、手洗いなどが置かれた食育展示コーナーを設置。その他にも、メニュー開発や親子での体験調理などのイベントにも活用できる調理室が設けられ、食の安全性や給食・食育への関心に応えられる、充実した設備が整っています。1階の調理エリアの一角には、アレルギー対応食調理室を設け、卵・乳・小麦をはじめとする27品目に対する除去食を個別の容器に入れて配送。最先端の設備と学校の教室での受け渡しに至るまで、きめ細やかな運用体制が敷かれた田原市給食センターは、現代の給食のニーズに応えるモデル施設として注目を集めています。



- 所在地 / 愛知県田原市赤羽根町東山60-3
- TEL / 0531-45-5030

施設概要

- 調理能力 9,000食/日
- 配送校数 保育園・こども園:21施設、小学校:18校、中学校:6校 合計45校
- 供用開始 平成26年4月
- 延床面積 約5,527㎡
- 敷地面積 約16,862㎡
- 構造 鉄骨造 2階建
- 調理システム オール電化方式 ドライシステム・カートイン方式

その他設備機器

- 洗浄室空調システム
- ヒートポンプ給湯システム(エコキュート)
- 太陽光発電システム