

電化厨房採用事例紹介 **エサクセス施設**

高取町立学校給食センター

オール電化&フルドライシステムの導入により、
 衛生管理の徹底と
 高効率で快適な作業環境を実現。



そのヒミツは…?



●高取町長 植村 家忠氏

これまで約45年にわたって幼稚園・小学校・中学校の給食を賄ってきた高取町清水谷の給食センターの老朽化により、衛生基準の改定等に適合した新しい施設として、高取町学校給食センターを建設しました。

学校給食衛生管理基準に準拠した施設は、清潔区域と非清潔区域を完全に分離させ、調理場の床面に水を流さないフルドライシステムを採用。搬入出を行うトラックの出入り口には、シャッター及びエアカーテンを、調理済食品の搬出口にはドッグシェルターを設け、外気や害虫の侵入をシャットアウトするなど、HACCPの概念に基づいた高度な衛生環境を確保しています。

そのうえ、食物アレルギーに対応した特別調理室を設けたほか、調理室等の施設内を常に確認できるよう、事務室や休憩室には専用モニターを設置し、安心・安全な学校給食を提供するための環境を整えました。

また、オール電化方式を採用したことにより、環境負荷の軽減とともに、室内空調負荷の低減や調理スタッフの労働環境の改善を実現しました。本施設が食育の拠点施設として町の将来を担う子どもたちの健やかな成長に寄与することを願っています。



●真空冷却機と
スチームコンベクション
オープン

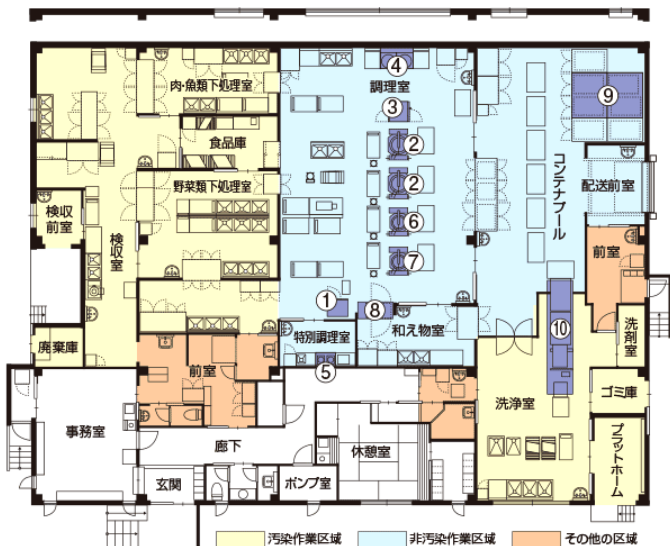
8割の加熱調理をこなすことができるスチームコンベクションオープンを設置し、省力化と調理品質の向上を実現。真空冷却機は、加熱した食材を短時間で冷却できるため、衛生的で美味しいサラダ類や和え物が可能に。



●特別調理室

アレルギーを持つ園児・児童・生徒への対応食を、食材の混入を防ぐため別室で調理。

厨房設備機器



- 1.スチームコンベクションオープン 3φ200V 19.1kW×1台
- 2.電気回転釜 3φ200V 21.1kW×2台
- 3.スチームコンベクションオープン 3φ200V 38.7kW×1台
- 4.丸形フライヤー 3φ200V 10.9kW×2台
- 5.IH調理器 3φ200V 3.0kW×2台
- 6.電気回転釜 3φ200V 14.3kW×1台
- 7.電気回転釜 3φ200V 12.3kW×1台
- 8.バススルー真空冷却機 3φ200V 8.65kW×1台
- 9.コンテナイン消毒保管機 3φ200V 34.0kW×1台
- 10.食器食缶兼用洗浄機 3φ200V 96.75kW×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

高取町立学校給食センターの建設に伴い、森ヲチオサ遺跡の発掘調査を実施した結果、大壁建物3棟以上が検出され、数々の土器や滑石製勾玉、鉄鍬などが出土しました。5世紀中ごろに建てられたと考えられる大壁建物からは、オンドル(床下暖房)が検出されるなど、全国的にも検出例のほとんどない大変貴重な発掘となりました。


その遺跡発掘の地に建設された高取町学校給食センターは、「環境への配慮」と「コスト低減」のコンセプトに加えて、「作業環境の改善」、「ドライシステムの導入」の観点からさまざまな議論が交わされた結果、オール電化方式が採用されました。燃焼を伴わない電化設備機器により、CO₂排出量の削減が期待でき、学校給食衛生管理の基準である「調理室内の室温25℃以下、湿度80%以下」が実現しやすく、燃焼式に比べて格段に快適な作業環境を実現しています。また、調理場がウェットからドライ方式へと変わったことで、足元の環境が大きく向上しました。さらに、給食づくりを見学できる「見学通路」を設けるなど、食育の発信基地としての役割も担っています。



- 所在地／奈良県高市郡高取町大字森13番地1
- TEL／0744-52-3398

施設概要

- 調理能力 700食/日(内訳:幼稚園2園、小学校1校、中学校1校)
- 供用開始 平成29年9月 ■延床面積 611.89㎡ ■建築面積 635.23㎡

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