

津島市神守学校給食共同調理場

地産地消の推進とHACCPの導入により
 安全・安心で快適な厨房内環境を追求した
 オール電化学校給食施設。



そのヒミツは…?

●栄養士 服部氏

新しい学校給食共同調理場では、1年を通して涼しい環境で調理ができるため、調理員の体調管理もしやすく、快適な環境でおいしい給食を作ることができます。スチームコンベクションオープンや連続フライヤーをはじめ、電化厨房機器の特長である高効率・高出力・温度管理のしやすさなどをフルに活かして、表面がパリッと仕上がる春巻や彩りの良い和え物など、メニューの多様化も図れています。

また、和え物室では、加熱した食材を真空冷却機によって短時間で冷却し衛生的にサラダや和え物を調理できます。さらに、アレルギー室を設けたことで、調理も安心して行うことができるようになりました。これからも、HACCP対応の衛生的かつ快適な厨房で、子供たちが笑顔で「おいしい」と食べてくれる安心・安全な食事を作り続けたいと思っています。

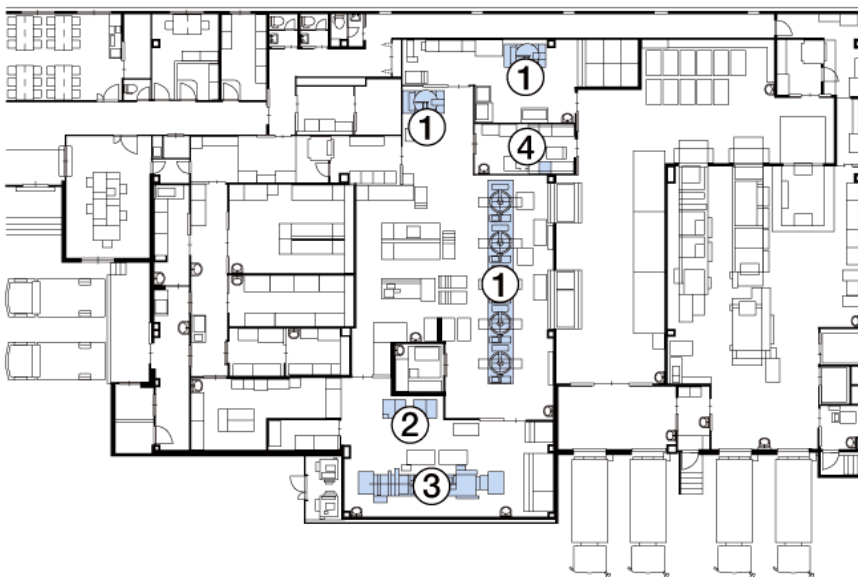


衛生的で快適な厨房環境づくりに貢献する電気回転釜。



アレルギー調理室に設置されたIH調理器。

厨房設備機器



- 1.電気回転釜 3φ200V 45.0kW×7台
- 2.スチームコンベクションオープン 3φ200V 56.0kW×2台
- 3.電気式連続フライヤー 3φ200V 70.5kW×1台
- 4.IH調理器 3φ200V 4.0kW×2台

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

神守学校給食共同調理場は、配送時間の短縮による温かい給食提供や災害時及び万が一の食中毒発生時に被害の分散・軽減させることを目指し、2014年8月に建設されました。衛生管理の徹底を図ると同時に、調理員に快適な作業環境を提供するため、温度や湿度などの室内環境を管理しやすく、安全性・メンテナンス性に優れた電化厨房を導入。HACCPの概念に基づき、衛生区分に応じた区画をはじめ、作業動線の確保や床の色分け、さらには食中毒の原因となる細菌の繁殖を極力抑えるため、水の拡散を最小限に抑える設計を取り入れたドライシステムを採用する等、徹底した衛生管理を実現しました。また、給湯には専用コントローラーで使用量を調整するだけで簡単に省エネ運用が可能となる高効率な業務用ヒートポンプ給湯機を配備。ポイラーのように、施設内に余分な配管を設置せずにするため維持管理がしやすく、ランニングコストの抑制にも大きく貢献しています。



- 所在地 / 愛知県津島市莪原町神守前40-1
- TEL / 0567-26-2620
- FAX / 0567-24-8980

施設概要

■調理能力 2,500食/日 ■厨房面積 712.3㎡ ■延床面積 1078.08㎡

その他設備機器

- 業務用ヒートポンプ給湯機…14.0kW×7台



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