

田原市給食センターの運營業務について

嶋田 達哉（しまだ たつや）株式会社東洋食品 PFI 事業部 部長

要約 田原市給食センターは、保育園・幼稚園・小中学校へ9,000食/日かつアレルギー対応食・炊飯を含むオール電化の大規模給食センターであり、食材が大量で作業量が多いため、大量調理機器の有効活用と専門調理による最適な分業作業が行える専門性が必要である。(株)東洋食品は、本施設の調理業務と配送・回収業務を担っている。全国で培った豊富な学校給食センター受託経験を活かし、「安全・安心でおいしい給食」を提供する当社の運營業務についてご紹介する。

はじめに

「安全・安心でおいしい給食」とは、調理従業者の衛生管理はもとより、厨房設備、食品の取扱い、材料の保管に至るまで、食品衛生法に基づいた万全の体制をとることである。その為には、調理従業者の研修を念入りに行い、各種チェックリストとマニュアルによる徹底した教育を行う必要がある。本稿では、当社の運營業務を中心にご紹介する。

1. 省エネ対策

9,000食という大規模調理施設であるため、水光熱使用量は大きく総体的な費用を抑制するためには水道とともに電気の使用量の抑制が欠かせない。田原市給食センターでは夜間電力を有効的に利用するためエコキュートを整備し、昼間の調理、洗浄業務で使用する給湯に利用している。割安な夜間電力を使用するメリットはもちろん、昼間の電力使用ピーク時の電気使用量を抑えることで、デマンドの抑制についても重要

な役割を果たすことができる。田原市給食センターでは、特に炊飯業務に伴うお湯の使用があるため、こうした給湯設備は大変有効である。

2. 作業環境の改善

これまで大型の給食施設での「オール電化」には限界があると考えられてきたが、田原市給食センターは国内でも最大級の電化厨房施設である。オール電化施設での運營業務で一番効率が上がったのが「作業環境の改善」である。これまで様々な対策が検討されてきたが、オール電化厨房施設により作業環境は格段に改善された。導入前と比べて夏期の室内が涼しく快適になり、従来の給食施設で発生していた熱中症などのリスクを大幅に軽減することができた。以前は冷風機等を室内に持ち込んでいたが、オール電化にすることで、外部機器等を持ち込む必要がなくなり、衛生面でも優れている。さらに従来の蒸気設備、ガス機器に比べ火傷の心配が減るなど、こうした作業環境の改善は、従業員が調理業務に専念できることから、運營業務全体の質の向上に繋がった。

