

愛知県南端の渥美半島にある田原市給食センターは、熱源にオール電化方式を採用し、1日当たりの調理能力9000食の炊飯設備を備える。保育園、小・中学校など田原市内45の施設に学校給食を提供しており、2014年4月の業務開始時は日本最大級のオール電化施設として注目を集めた。

同センターはPFI（民間資金を活用した社会資本整備）手法で整備。給食の調理、配送などの運営、維持管理は東洋食品（東京都台東区）が代表企業を

田原市給食センター

モノづくり現場

低炭素・省エネ・生産革新の実現 ⑩

省エネ・衛生管理に貢献

オール電化 効率活用



理に対応できること」オール電化を採用した。PFI事業会社の提案で、熱源による年間の二酸化炭素(CO₂)排出量の比較として、調理エリアは炊飯、連続フライヤー、熱風や蒸気を利用して焼く、蒸すなどの調理を行う。同センターでは米飯

・ガス併用調理器具が並ぶ。じかに火を使わないため、調理エリア内は室温25度以下を目安に維持する。HACCPの概念を取り入れた衛生管理に対応した。水蒸気の発生が少なく、結露を抑えられる。清掃が容易。床に水を流さないドライシステムを導入し、清潔さを減に貢献している。同センターでは米飯の製造に、空気負荷を減らすため、空調負荷を減らす。省エネ効果、衛生管理などの面で現段階では「想定通りの結果を得ている」としている。今後、オール電化システムの効率性を活用して、地域の業務用エコキュートを導入し、CO₂排出量の削減に貢献している。

【事業所概要】所在地：愛知県田原市赤羽根町東山60の3、05331・45・5030▽主要事業：学校給食の製造▽年間エネルギー使用量(17年度)：428千kWh(原油換算)▽年間CO₂排出量(同)：803ト