

角田市学校給食センター

川野 隆広（かわの たかひろ）株式会社中西製作所 東北支店

要約 平成 28 年 6 月に移転新築された本施設は、同年 8 月（平成 28 年度 2 学期）に学校給食の提供を開始した。一日最大 3,000 食の「安全・安心でおいしい給食」を提供している。本稿では、衛生管理や作業環境の改善、省エネ対策を中心にご紹介する。

1. はじめに

角田市学校給食センターは、昭和 49 年に建設され角田市内小・中学校 11 校に給食を提供してきた。建設から 42 年が経過し、施設設備の老朽化が進み整備が必要となってきたことや、衛生管理の強化や作業環境の改善が求められていたことから、平成 28 年 6 月に移転新築し、同年 8 月に給食提供を開始した。1 日最大 3,000 食を最新の衛生管理基準に適合した施設で安全・安心でおいしい給食を提供している。

2. 施設概要

所在地：角田市高倉字呉服屋 35 番地 1
竣工：平成 28 年 6 月
敷地面積：5,862.39 m²
延べ床面積：2,1781.01 m²
構造：鉄骨造 2 階建て
調理システム：ドライ方式・オール電化
調理能力：1 日あたり 3,000 食（アレルギー対応食 30 食を含む）
設計・管理：株式会社 久慈設計
施工：橋本店・佐藤建設 JV
厨房：(株)中西製作所

3. 給食概要

食数：3,000 食（アレルギー対応食 30 食含む）
配送対象：小学校 8 校 中学校 3 校
調理内容：米飯・主菜・副菜・デザート
食器：5 点（トレイ含む）

箸・スプーン：児童・生徒 持参

4. 厨房設備計画の特徴

厨房設備の基本コンセプトとして、①衛生管理の徹底、②調理機器の充実、③アレルギー対応食の提供、④環境負荷の低減、の 4 項目とし厨房設備の設計を行った。

衛生管理の徹底では、パススルー冷蔵庫やカウンターを設け、衛生区分を明確にした。

また、午前の調理にかかる主な調理機器として連続炊飯機・電気回転釜、電気連続フライヤー、電気スチームコンベクションオープンなど室温が上がりやすく衛生管理のしやすい電化厨房機器を選定し「オール電化」の給食センターとして環境負荷の低減を図っており、加えてパススルー真空冷却機や予冷機能付消毒保管機などを導入することで、和え物などの冷菜も冷たいまま安全に提供できるようになっている。アレルギー食への対応では専用の部屋を設け、アレルギーを持つ児童生徒に対する給食の提供にも対応できる。午後の洗浄にかかる主な機器として、食器をカゴに入れた状態のまま洗浄できるカゴごと洗浄機・食缶を洗浄する食缶洗浄機・コンテナを洗浄するコンテナ洗浄機とそれぞれ専用の洗浄機器を選定し、アレルギー食器・食缶に関しては専用の洗浄レーン及び洗浄機を設け、衛生管理の徹底を図っている。

5. 平面詳細

5.1 準備室

汚染作業区域や非汚染作業区域に入室する際は準備室を経由する構造になっている。調理室など清潔レベ