

小学校給食センター



規模6,000食、フルドライシステムを採用した学校給食センター

多彩なメニューに幅広く対応する調理室

食生活の充実にもなっており、学校給食の献立も多様化しています。当センターでは、下ごしらえ、加熱調理等各セクションにマイコンスライサーや自動フライヤー、自動ロースターなど最新の機器を導入し、豊富なメニューに対応するとともに、清潔で子供たちに喜ばれる「よりよい給食」づくりをめざしました。

全自動省力洗浄システムの導入で作業を大幅にアップした洗浄ライン

子供たちが使用する食器類、食缶類の洗浄作業は、今まで多くの部分を人手に頼っていましたが、当センターでは全自動省力洗浄システムを採用、食器類や食缶類の浸漬、残菜の処理、さらに洗浄から食器の整理までを完全自動化、作業能率の向上と省力化を図りました。

働きやすい環境をつくるドライシステム

室内が適温適湿に保たれ、床面に水をこぼさないドライシステムを採用し、衛生的で一般オフィスと変わらない快適な作業環境を実現して、働く人の労力を大幅に軽減するとともに、ウェット方式に比べ水の消費量も1/2～1/3に減らすなど運営コストの低減を図りました。



ドライシステム用煮炊釜

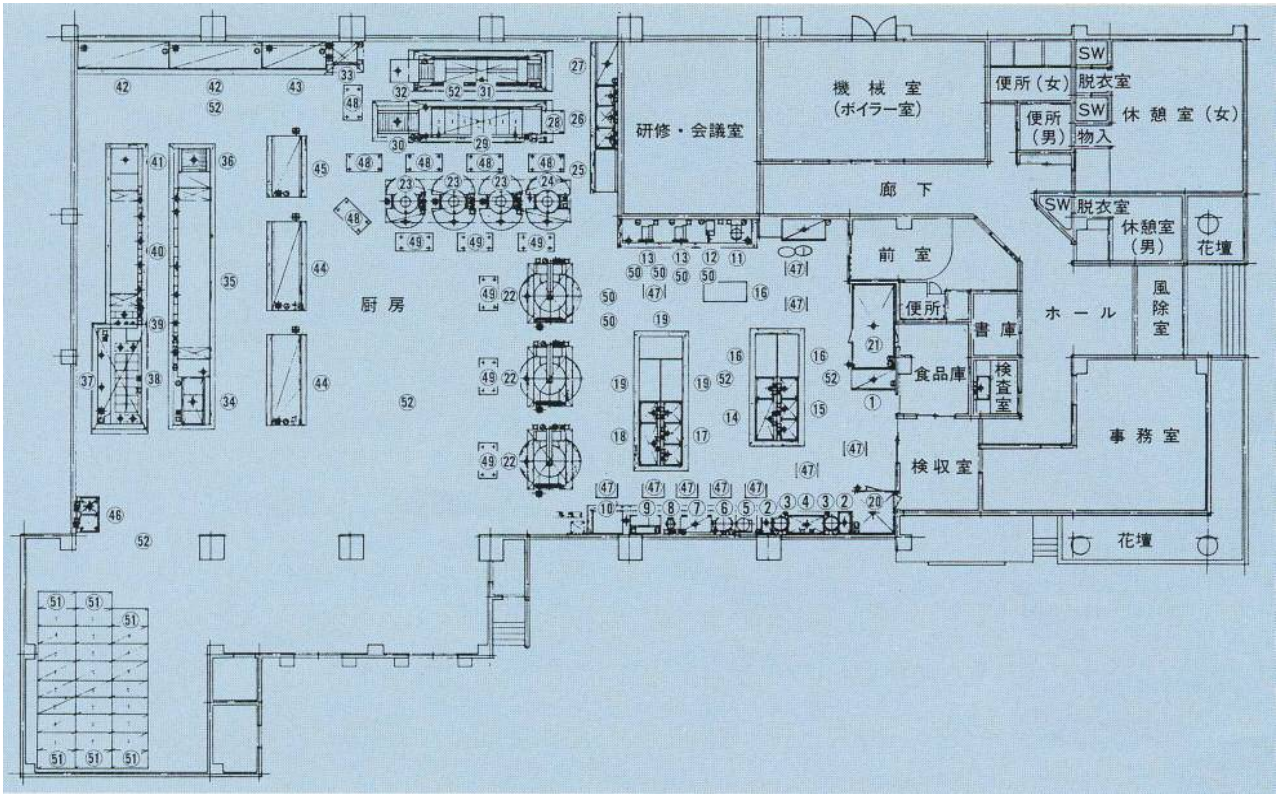


グラウンドケトル



食缶類洗浄システム

小学校給食センター平面図



厨房機器一覧表

番号	品名	機能	数量
①	戸棚	1800×900×1800mm	2
②	排水槽	ステンレス	2
③	球根皮剥機	610kg/h	2
④	受槽	ステンレス	1
⑤	フードカッター	30kg/h	1
⑥	野菜脱水機	20～251kg	1
⑦	包丁殺菌庫	2段式(30本)	1
⑧	ミキサー	1.8ℓ	1
⑨	自動割卵機	3600個/h	1
⑩	作業台	ステンレス	1
⑪	サイノ目切機	1200kg/h	1
⑫	合成調理機	350kg/h	1
⑬	マイコンスライサー	300kg～1000kg	2
⑭	下洗2槽シンク	ステンレス	1
⑮	下洗3槽シンク	ステンレス	1
⑯	調理台	ステンレス	3
⑰	上洗3槽シンク	ステンレス	1
⑱	上洗2槽シンク	ステンレス	1
⑲	調理台	ステンレス	3
⑳	冷凍庫	1030kcal/h	1
㉑	冷蔵庫	定温兼用型	1
㉒	グランドケトル	400ℓ	3
㉓	ライスボイラー	300ℓ	3
㉔	ガス回転釜	160ℓ	1
㉕	台	ステンレス	1
㉖	下洗3槽シンク	ステンレス	1
㉗	戸棚	1800×900×1800mm	1

番号	品名	機能	数量
㉘	作業台	ステンレス	1
㉙	自動フライヤー	3000個/h	1
㉚	油切コンベアー	ステンレス	1
㉛	自動ロースター	940個/h	1
㉜	受台	ステンレス	1
㉝	蒸し庫	ラック棚12段	1
㉞	食缶浸漬槽	NAWシステム	1
㉟	食缶洗浄機	NAWシステム	1
㊱	受ローラー	NAWシステム	1
㊲	スプーン洗浄機	NAWシステム	1
㊳	食器浸漬槽	NAWシステム	1
㊴	食器自動供給装置	NAWシステム	1
㊵	食器洗浄機	NAWシステム	1
㊶	受台	NAWシステム	1
㊷	食器消毒保管庫	90かご用	2
㊸	食器消毒保管庫	60かご用	1
㊹	食缶消毒保管庫	90かご用	2
㊺	食缶消毒保管庫	60かご用	1
㊻	移動シンク	ステンレス(キャスター付)	1
㊼	L型運搬車	ステンレス	10
㊽	移動作業台	ステンレス(キャスター付)	6
㊾	移動盛付台	ステンレス(キャスター付)	6
㊿	野菜移動カート	ステンレス(キャスター付)	6
51	配送コンテナ	6学級用	29
52	殺虫器	天井型電撃殺虫器	6

中学校給食センター



中学校給食センターの施設概要

- 所在地／恵庭市北柏木町3丁目129番地（小学校給食センターに隣接）
- 敷地面積／4,800.05㎡
- 構造／鉄筋コンクリート造2階建て
- 建築面積／1,574.09㎡
- 延床面積／1,810.17㎡
 - 厨房部分…1,019.26㎡
 - 管理部分……474.86㎡
 - 機械室等……226.05㎡
- 工期／平成12年3月（着工）～平成13年3月（完成）
- 使用開始／平成13年11月
- 主要事業費／1,217,905.5千円
 - 〈内訳〉 建築工事……………436,800.0千円
 - 空気調和設備工事……210,000.0千円
 - 給排水衛生設備工事…189,000.0千円
 - 電気設備工事……………102,900.0千円
 - 厨房設備工事……………204,225.0千円
 - 外構工事……………51,775.5千円
 - 工事監理費……………9,607.5千円
 - 厨房備品……………13,597.5千円
- 調理能力／3,500食

中学校給食センターの特色

- ①病原性大腸菌O-157を始めとする食中毒を防止するために、学校給食衛生管理基準（文部科学省）に合致する施設となっており、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、空調設備等による冷暖房設備を完備しています。
- ②施設内を検収、保管、下処理、調理、コンテナ、洗浄の作業区域に各々間仕切りを行いながらも、作業導線を十分考慮した動きやすい施設となっています。
- ③残菜や食べ残しなどは、粉碎し廃水処理施設により、生ゴミを出さないシステムをとっています。
- ④厨房廃水は、微生物処理を行う廃水処理施設を通して、市の下水道に放流しています。

室名	厨房機器
検査室	保存食用冷凍冷蔵庫
検収室	器具消毒保管庫／1台 球根皮剥機／1台 プレハブ冷蔵庫／3台 プレハブ冷凍庫／1台 プレハブ食品庫／1台
下処理室	自動缶切機／2台 器具消毒保管庫／2台
上処理室	サイノ目切機／1台 合成調理器／1台 高速度ミキサー／1台 フードカッター／1台 マイコンスライサー／2台 パススルー冷蔵庫／1台 プレハブ保冷庫／1台 器具消毒保管庫／1台
サラダ・和え物室	リング調理器／2台 高速度ミキサー／1台 フードミキサー／1台 真空冷却機／1台 器具消毒保管庫／1台
加熱調理室	連続揚物機／1台 スチームコンベクションオープン／2台 食油ろ過機／1台 グラウンドケトル／2台 ライスボイラー／2台 ガス回転釜／1台 器具消毒保管庫／1台
洗浄室	コンテナ洗浄システム／1台 食缶類洗浄システム／1台 スプーン洗浄機付浸漬装置／1台 食器洗浄システム／1台 カートイン消毒保管庫（蒸気式）／7台 カートイン消毒保管庫（電気式）／3台
コンテナ室	コンテナ／28台

中学校給食センター平面図

