

保育園調理室



保育園専用の調理室。
夏休みなど学校給食がない時に光熱費を抑えることができます。

新給食センターが完成しました

問合せ | 教育総務課学校建設室 (☎56-0626)

平成22年6月から建設を進めてきた新給食センターが完成しました。1月から保育園、小学校、中学校に給食を提供していきます。熱源はオール電化システムとし、割安な深夜電力の利用で発生させたお湯と蒸気を昼間の調理に利用します。施設の2階には見学通路を備えており、調理状況を見学できます。

環境に優しい施設

•太陽光発電パネル(40KW)
発電量は自動記録し、環境教育に活用します。

•生ゴミ処理機(1日あたり600kg)
水と炭酸ガスに分解し、生ゴミを出しません。

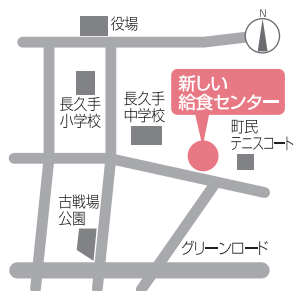
•雨水地下タンク(30t)
植栽への自動散水に利用します。

•芝生駐車場、保水性舗装
駐車場は車両が乗っても芝生が育つことのできる
施行をし、アスファルトは保水性のある舗装をしています。

•太陽光蓄電式LED照明灯
•電気自動車用充電スタンド

施設の概要

調理能力 7,500食
敷地面積 6,657.31㎡
建築面積 2,694.02㎡
延床面積 3,540.24㎡
構造規模 鉄骨造2階建
施設の熱源 オール電化



特徴その1

ドライシステム

床に水を流さず調理を行い、水が飛散しにくい構造の調理機器を使って床の水切れを良くすることで、施設内の乾燥状態を保ち、雑菌の繁殖を防ぎます。

特徴その2

明確な区画分け

食材の下処理区域や食器の洗浄区域は、実際に食材を調理する区域と明確に仕切られています。調理員が調理する区域に入るには、着替え、手洗い、エアシャワーの使用が必要なため、構造的に外部からの細菌の流入、飛散を防ぐことができる安全、安心な施設です。

特徴その3

強化磁器食器を使用

これまでのポリプロピレン樹脂の食器から健康上最も安全であると言われている強化磁器食器に変更します。家庭食器と同じ質感で、おいしい給食を提供します。



保育園、小学校1・2年生用



小学校3年生以上、中学校用

特徴その4

アレルギー専用調理室設置

アレルギー専用調理室を設置し、アレルギーを持つ児童生徒へ乳と卵の除去食を提供します。

揚げ物・焼物・蒸物室



業務用のフライヤー(揚げ物機)やスチームコンベクションオーブン(1台でさまざまな調理方法に対応した多機能なオーブン)などで揚げ物や焼き物などを作ります。

コンテナ室



食器の入ったコンテナごと90度の熱風で殺菌し保管します。割安な深夜電力を使って光熱費を抑えます。

洗浄室



使った食器やコンテナをきれいに洗います。食器の種類ごとにベルトコンベア式で洗い、全ての食器やコンテナを約2時間で洗うことができます。

1F

肉・魚下処理室

検収室

野菜と肉・魚は別々の入口から搬入します。シャッターを開けると自動的に風を外に向かって吹き出しほこりなどが入るのを防ぎます。

肉・魚

食材搬入

野菜

検収室

野菜下処理室



野菜を洗ったり、カットしたりします。カットは機械で行い、輪切りや干切りなどいろいろな切り方ができます。

煮炊き・炒め物室



12台の大きな釜(400リットル)で煮たり、炒めたりします。火ではなく高温の蒸気を使って調理します。

和え物室



加熱した食材を短時間で冷やす真空冷却機により、衛生的にサラダや和え物を調理できます。

2F

12月4日(日) 竣工式を開催しました



竣工式では、建設概要説明や新給食センターで使用する食器をデザインした長久手中学校・南中学校の両美術部の表彰などが行われました。



2階には、調理内容が見学できるよう見学通路があります。また、会議室では、食育研修などが可能です。