

「高取町立学校給食センター」の特徴

フルドライシステムの導入

- 常に床が乾燥した状態で使用することで湿度が低く保たれ、細菌(腐敗菌等)の繁殖を少なく、床面からの跳ね水などによる汚染や食材からの二次汚染を防止できます。
- 安全な調理作業動線と快適な作業環境を確保しています。

作業区域の明確な区分

- 清潔区域(非汚染作業区域)と非清潔区域(汚染作業区域)を動線的に完全分離しました。非清潔区域では一次汚染を防ぐため、野菜類、魚・肉類、卵類ごとに下処理室を設けています。
- 清潔区域では作業区域や温・湿度管理の徹底を図るため、調理種類別の部屋を配置しています。

衛生環境の確保

- 搬出入を行うトラック出入口にはシャッター及びエアカーテンを設け、調理済食品の搬出口には外気侵入を防ぐドッグシェルターを設けています。
- ドッグシェルターによりプラットホームの開口部と車両の隙間を、クッション性の高い軟質ウレタンフォームパッドで密閉し、外気や害虫の侵入をシャットアウトしています。
- 開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置しています。

省エネルギー徹底による環境への配慮

- 省エネルギー化を図るため、断熱性について十分検討し、開口部には複層ガラス、断熱サッシ等の採用をしています。
- 衛生器具は節水器具の採用をしています。
- オール電化方式採用により、燃焼のない厨房設備機器が導入されており、室内空調負荷の低減を図っています。加えて、調理員への放射熱等の労働環境の改善を実現しています。

その他

- 事務室・休憩室にある専用モニターから調理室や施設の確認をすることができます。
- 調理場の中に食物アレルギー対応食調理設備を備えた特別調理室を設置しています。
- 新しい設備として、野菜類を一旦加熱処理した上で冷却する機能を備えた効率の高い真空冷却機を設置しています。加えて、「焼く」「煮る」「炊く」「炒める」「揚げる」「茹でる」「蒸す」「温める」など、加熱調理の約8割をこなすことができるスチームコンベクションオープン(スチコン)を設置し、省力化と調理品質の向上を実現しています。



調理前の手洗いや消毒、靴の履き替えやエプロン等を着たり作業前の準備を行います



食材は温度や数量、産地が確認され、それぞれの下処理室に運ばれ、保管されます



検収された肉類や魚介を調理できるよう下処理をする専用の部屋です



検収された野菜類が調理できるよう下処理をする専用の部屋です



回転釜で煮炊き調理や汁物調理をします



加熱した食材を短時間で冷却する真空冷却機が活躍し、衛生的にサラダ類や和え物ができます



アレルギーを持つ園児・児童・生徒の対応食を、食材の混入を防ぐため別室で調理します



洗いあがった食器や食缶は、それぞれ専用の消毒保管装置で熱風消毒され保管されます



スプーン、食器、トレー、食缶を洗浄機で効率よく衛生的に洗浄します



スチコンによりボイルした和え物野菜を真空冷却機で急速に冷却します