

安全・安心な給食調理から災害や省エネにも配慮した最新の調理施設です

衛生・環境対策

ドライシステム・温度管理



ローラーコンベヤ バススルー冷蔵庫

衛生管理



前室(手洗器・エアシャワー) エアシャワー内

調理場内は、作業中の床を濡らさないドライシステムを導入。汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に分けて、食材だけをコンベヤやバススルー冷蔵庫で受け渡します。また、食材の交差汚染を防ぐ一方向の動線や、室温・食材温度の管理など学校給食衛生管理基準に沿った高い衛生水準を確保しています。さらに、調理場内へ入る時はもちろん、汚染作業区域から非汚染作業区域へ移る時や、肉魚調理準備室、アレルギー対応特別室に入る時にも再度、手洗いをするなど衛生管理を徹底しています。

食育拠点

研修室



見学窓



100名が一度に学べる研修室や展示コーナーを設置しています。展示コーナーの活用や見学窓から実際の調理場の様子を見ることで、「食」への興味や関心を持ち、考える機会となるよう、子どもたちへの食育の拠点としての役割を担います。

食物アレルギー対策

アレルギー対応特別室



専用調理台・器具・容器



アレルギー対応調理台 個別配食容器

コンタミネーション防止のため、専用の調理室（アレルギー対応特別室）を設置。対象のアレルゲンを持ち込まず、アレルギー対応調理責任者、調理員のもと除去食を調理します。また、調理中のコンタミネーションを防ぐパーティションを搭載した調理台や特別室専用の調理器具、個別配食用の容器などを使用し、安全性を最優先として、学校給食センターから対象の児童・生徒まで確実に届けます。

災害対応・省エネ

非常用発電機



LED照明・蒸気設備



LED照明 蒸気設備

非常用発電機の採用で、万が一の時も給食調理可能な電力を確保します。また、全照明にLED照明を採用して、高い節電効果を発揮。蒸気にも省エネ効果の高い設備を採用するなど、環境性能の高い施設となっています。



豊橋市曙学校給食センター

〒441-8151 豊橋市曙町字南松原 162 番地の 1

TEL: 0532 - 21 - 6071

FAX: 0532 - 21 - 6073

豊橋市 曙学校給食センター

Toyohashi City Akebono School Lunch Center



豊橋市

豊橋市の未来を担う子どもたちに、まごころ込めた給食を提供します。



② 泥落とし室
ジャガイモなどの泥付き野菜は、球根皮剥機で自動的に皮剥き処理。皮むき後は、野菜下処理室の専用洗浄機へ投入して自動的に前洗いされます。



③ 野菜下処理室
根菜類や葉菜類、果物など、種類によって洗浄ラインを使い分けて、4槽シンクや野菜洗浄機を使って洗浄します。果物は、殺菌性の高い微酸性電解水を用いて洗浄します。



⑥ 上処理室
根菜類から葉菜類まで各種野菜を、献立に合わせた各種形状で大量に切さいします。



⑦ 和え物準備室
切さいされた野菜を釜やコンビオープンで下茹。茹で上がった野菜は真空冷却機で急速冷却します。



⑧ 和え物室
サラダや和え物専用調理室。真空冷却機で冷やした野菜を調味料などと共に回転釜で早く和えて配缶します。



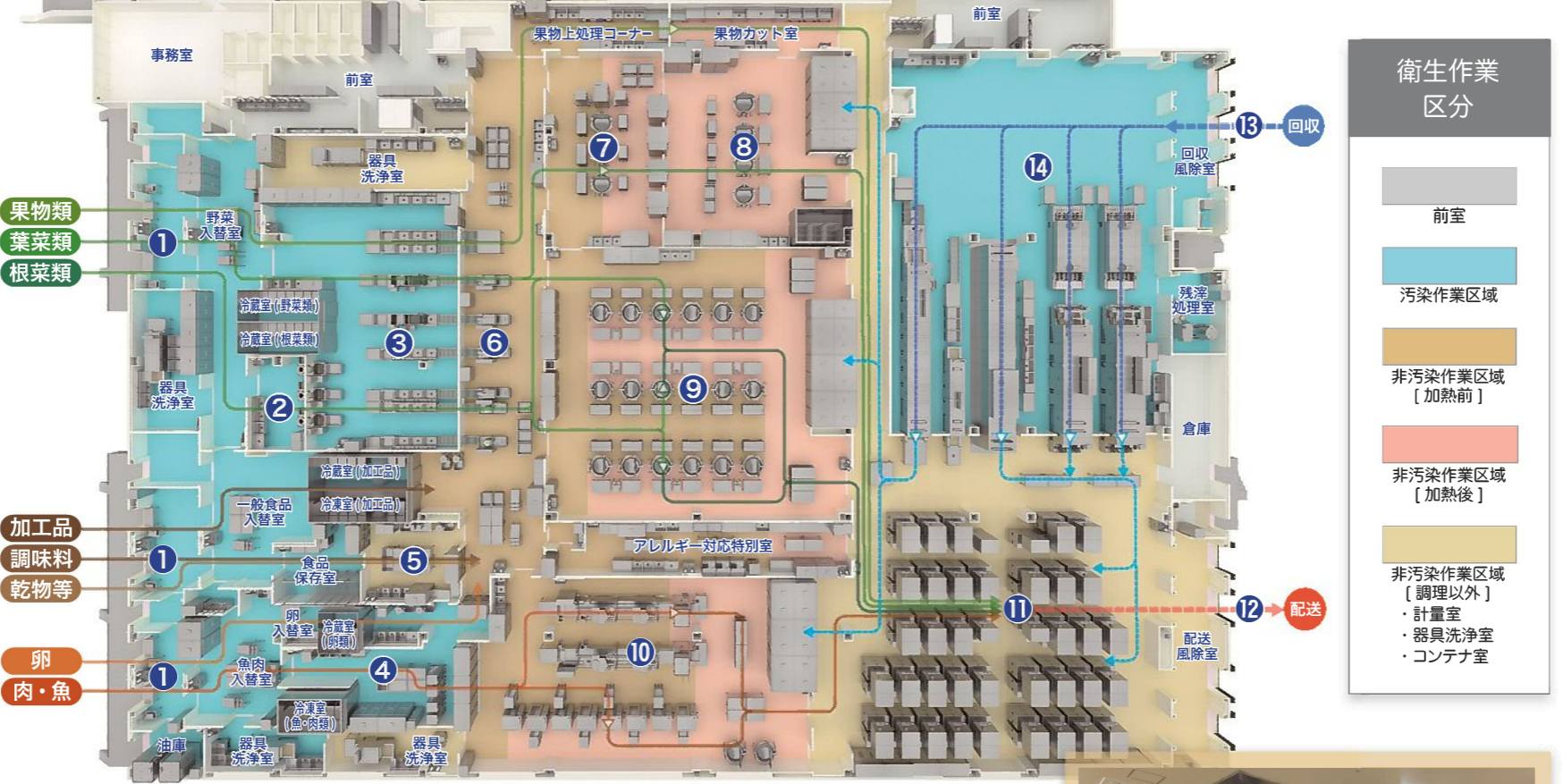
① 荷受検収室(野菜類/魚・肉・卵類)
野菜類、魚・肉・卵類、その他加工品・調味料など、食材の種類によって専用の荷受室から入荷します。数量が間違っていないか温度や品質に問題がないかチェックします。



④ 肉魚卵調理準備室
肉や魚の下ごしらえをする専用の部屋です。卵の割卵や攪拌は専用コーナーで行います。下処理後は、加熱時刻まで冷蔵庫で安全に保管します。



⑤ 計量室
煮物や和え物の味付けや揚げ物のソースなど、献立に合わせて各種調味液や調味料を計量。必要に応じて調合や攪拌を行います。



施設の概要

- 敷地面積：13,298.19㎡
- 建築面積：4,478.79㎡
- 延床面積：6,139.56㎡
- 構造：鉄骨造 一部2階建て
- 調理能力：12,000食/日
- 1献立・アレルギー対応有
- 厨房環境：ドライ方式



⑫ 配送口・⑬ 回収口
配送や回収の際、建物とトラックとの間をドックシェルターで密着させ、異物の侵入を防ぎます。



⑨ 煮炊き調理室
上処理室で切さいされた野菜や肉魚卵調理準備室で下処理された肉・魚を大きな釜を使って一度に煮炊き調理します。



⑩ 焼物・揚物・蒸し物室
コンビオープンや連続フライヤーを使って焼物や揚物、蒸し物など加熱調理。調理後は芯温を計って配缶します。



⑪ コンテナ室
配送前はコンテナに食缶を横込む部屋として、回収後は洗浄された食器類を消毒保管する部屋として使用。食器やトレーをコンテナに収容して天吊り式コンテナ消毒装置に接続。コンテナの中で翌日までに消毒・保管します。



⑭ 洗浄室
作業負担の大きな洗浄作業を自動化。食器や食缶はもとより、大きなコンテナも自動的に洗浄します。食器類は一旦浸漬槽に漬けてから確実に洗浄。作業の大幅な省力化を実現します。

