

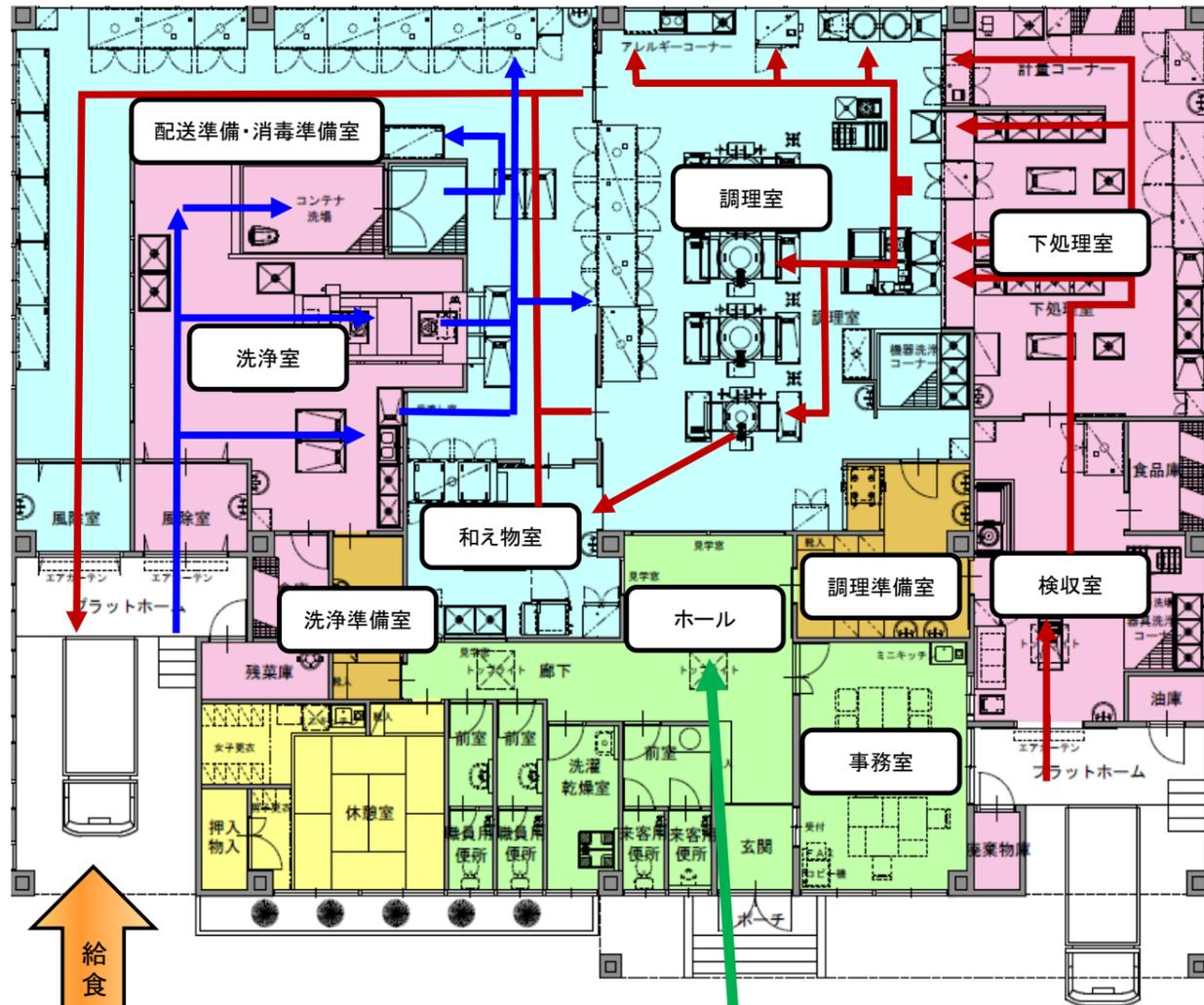
中山町学校給食共同調理場整備事業



(平成27年2月完成)

中山町教育委員会

厨房建物内衛生区域図



給食
コンテナの
搬入・
搬出

- 調理作業動線イメージ
- 洗浄作業動線イメージ
- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域
- 準備室
- 調理員専用エリア
- 管理部門

ホールからは、ガラス窓越しに調理室と和え物室の様子をご覧いただくことができ、見学や食育の場として、活用することができます。

食材の
搬入

厨房の作業環境は床を濡らさないドライシステム

主な厨房・衛生設備

徹底的に衛生管理に配慮した調理場を実現しました

- ・三槽シンク(下処理室)**
 野菜と肉・魚・卵のレーンに分けて設置し、食材をしっかり洗浄します。
- ・器具消毒保管機(検収室、下処理室、調理室、和え物室)**
 各部屋で使用するさまざまな調理用器具を消毒し、保管します。
- ・パルスルー冷蔵庫(下処理室～調理室)**
 保冷が必要な食材を下処理室から入れ、調理室側で取り出すことができます。
- ・電解次亜水生成装置(下処理室)**
 殺菌作用のある機能水を生成する装置です。食品や調理器具の洗浄用として使用します。下処理室の野菜洗浄用シンク、肉・魚・卵洗浄用シンク、及び調理室の器具洗浄用シンクで、水道水と同じように蛇口から電解次亜水が出ます。
- ・エアシャワー(調理準備室)**
 清浄な空気を吹きかけることで、身に付いた粉塵などを払い落とします。調理室に入場する際に必ず通ることで、調理室へ粉塵が入るのを防ぎます。調理準備室の手指消毒器と連動しており、手指を消毒しないとエアシャワーを通れない仕組みになっています。
- ・アレルギー対応コーナー(調理室)**
 さまざまな食物アレルギーに対応するための調理コーナーです。アレルギー除去食や代替食の調理に使用します。
- ・電気式フライヤー(調理室)**
 揚げ物調理に使用します。
- ・電気式回転釜(調理室)**
 煮物、汁物及び炒め物の調理に使用します。
- ・スチームコンベクションオーブン(調理室)**
 焼き物、蒸物の調理に使用します。
- ・真空冷却機(和え物室)**
 和え物用にゆてた食材を、菌が増殖しないよう短時間で冷却するものです。
- ・食缶消毒保管機(調理室、和え物室～配送準備・消毒準備室)**
 洗浄した食缶を保管しながら、消毒をします。洗浄後の食缶を配送準備・消毒準備室から入れ、翌日の配缶時、消毒済みの食缶を調理室側から取り出すことができます。和え物室のものは、予冷機がついています。サラダや和え物などのメニューの配缶時に合わせあらかじめ食缶を冷たくしておくことができます。
- ・食器消毒保管機(配送準備・消毒準備室)**
 洗浄した食器を保管し消毒します。
- ・食器洗浄機(洗浄室)**
 食器をはじめ、食缶や食器カゴを洗浄するものです。
- ・超音波洗浄機(洗浄室)**
 トングやお玉、スプーンなどの小物の汚れを洗います。
- ・コンテナ洗い場(洗浄室)**
 コンテナを高圧洗浄機で洗うための場所を確保しています。



事業概要

| | |
|-------|-------------------------|
| 施設名称 | 中山町学校給食共同調理場 |
| 竣工 | 平成27年2月10日 |
| 所在地 | 山形県東村山郡中山町大字岡2032番地13 |
| 構造 | 鉄骨造平屋建 |
| 設計・監理 | 株式会社 秦・伊藤設計(山形市) |
| 建築施工 | 愛和建设株式会社(山形市) |
| 厨房設備 | 日本調理機株式会社東北支店山形営業所(山形市) |
| 敷地面積 | 2,807.13m ² |
| 建築面積 | 618.02m ² |
| 調理能力 | 1,000食 |
| 事業費 | |
| 設計費 | 6,625千円 |
| 監理費 | 5,378千円 |
| 改築工事費 | 305,664千円 |
| 厨房設備費 | 69,444千円 |
| 用地費 | 46,598千円 |

中山町学校給食共同調理場



お問い合わせ

中山町教育委員会

TEL:023-662-5484

FAX:023-662-5440

中山町学校給食共同調理場

TEL:023-662-2035

FAX:023-662-6320