

学校給食施設

HACCP概念の導入とドライシステムにより
クリーンで安全、そして快適な厨房を実現！

オール電化学校給食施設

恩納村立学校給食センター



HACCP概念の導入で安全、クリーンなオール電化学校給食施設が誕生しました。



恩納村教育委員会
教育長 西銘 宜寿氏

作る人にも、食べる人にもやさしい学校給食環境をめざして

このたび、恩納村の村民の方々のご理解とご協力のおかげで、徹底した衛生管理のできるオール電化厨房システムを、移転新築された恩納村立学校給食センターに導入することができました。21世紀を目前に控えた世紀末より、老朽化した学校給食センター立て直しの計画がスタートいたしました。すでに他県の給食施設などで設置され、学校給食にもたらす安全性や快適性について注目を集めていたオール電化厨房システムを、この機会にぜひ導入できればと考えたわけです。このシステムは燃焼部分がないので火災の心配がなく、排熱、輻射熱が発生しないことからセンター内の空気がきれいです。また、温度や湿度が高くならないように徹底管理し、常に厨房機器や床面をドライの状態にしているため、細菌の繁殖を防げ、とても衛生的です。21世紀に入り、作る人にも、食べる人にもやさしい、理想的な学校給食環境が整えられたと関係者一同喜んでおります。



恩納村学校給食センター
調理担当 兼 施設全康さん

給食を通して、より豊かで、より温かな、喜びに満ちた学校生活を提供。

沖縄の学校給食の現場は、これまで大変厳しいものでした。夏場の給食センターは、ただでさえ暑いところに、直火で調理を行っていました。文字どおり蒸し風呂の中で働いているようなものでした。しかし、今回導入された電化厨房設備は、床面をドライに保ち、余分な水蒸気や熱を発生しないため、これまで汗びしょりになりながら働いていた暑い夏でも涼しく、快適に調理に専念することができるようになりました。この設備のおかげで子供たちにも、おいしい給食時間を提供できるようになったことは、私たち給食センターで働く者にとってなによりの喜びです。



恩納村学校給食センター
調理担当 山城きよみさん

給食センターの環境充実が21世紀の子供たちを育む

「美味しくて、安全な給食を時間どおりに、村内の学校の子供たち、みんなの元に届けること」それが学校給食センターにとってなによりも重要な使命です。その点、電化厨房設備は、温度管理や時間管理がしやすいので、間違いなく給食時間に間に合わせることができます。またドライキッチンには衛生的にも非常に優れ、湿度を抑えることで、細菌の繁殖を防ぎ、食中毒の発生を未然に防ぎます。私たちの職場環境が快適になったことで、21世紀の恩納村の学校給食もますます充実したものになり、子供たちのおいしい笑顔につながるにちがいありません。



氷蓄熱式空調システム
20馬力×3台 16馬力×1台



33 MAZ-Z洗浄機



電気温水器
5,000L×1台 550L×9台

電化厨房設備

No	品名	寸法 (W×D×H)	台数	電気 (kW)	
				1P-100V	3P-200V
1	白衣殺菌庫	900×550×1920	1	1.1	
2	長靴殺菌庫	900×550×1920	1	1.1	
3	ピーラー	1400×750×600	1		0.4
4	プレハブ冷蔵庫	2000×2000×2490	1	0.1	1.47
5	プレハブ冷凍庫	2000×2000×2540	1	0.3	2.83
6	バスルー冷蔵庫	1460×850×1880	1	0.697	
7	破砕機	1255 ⁵⁰⁰ ₆₁₀ ×820	1		3.8
8	バスルー冷蔵庫	1460×850×1880	1	0.697	
9	包丁まな板殺菌庫	850×600×1430	1	0.045	
10	検査保存用冷凍庫	745×600×2000	1	0.368	
11	器具消毒保管機	1290×950×1840	1		9.4
12	新油タンク	900×600×2000	1	0.4	
13	米サイロ	900×900×1710	1		1.5
14	定量洗米機	600×700×2100	1		0.5
15	電気炊飯器	760×670×1340	4		84.0
16	食缶盛付機	1000×633×1058	1	0.1	
17	器具消毒保管機	1290×950×1840	1		9.4
18	ドライ用フードスライサー	850×800×900	1		0.95
19	ドライ用サイノ目切機	700×800×900	1		0.4
20	電気ケトル	1239×950×1026	1		36.0
21	電気連続フライヤー	2174×880×791	1		24.2
22	タンク付油ろ過機	1260×773×362	1		0.25
23	スチームコンベクションオープン	1332×1003×1886	2		117.0
24	器具消毒保管機	1290×950×1840	1		9.4
25	高速ミキサー	335×435×940	1	0.4	
26	脱水機	560×560×800	1	0.125	
27	真空冷却機	1130×800×1640	1		8.65
28	カートイン冷蔵庫	1725×1004×2100	1	0.737	
29	冷凍庫	1460×800×2000	1		0.63
30	冷蔵庫	1460×800×2000	1	0.479	
31	破砕機	1255 ⁵⁰⁰ ₆₁₀ ×820	1		3.8
32	MAZ-Z洗浄機	1900×1900×1655	1		137.7
33	MAZ-Z洗浄機	1900×1900×1655	1		97.7
34	食缶消毒保管機	2200×2000×2220	2		54.0
35	食缶消毒保管機	1110×2000×2220	1		19.5
36	昇降式コンテナ消毒保管機	1300×1845×3700	6		90.0
37	オゾン水発生装置		1		1.1
38	廃油タンク	900×600×1800	1		0.4
39	電気式回転釜	1625×1035×780	2		24.3
	合計			6,248	739.68

恩納村立学校給食センター施設内配置図



汚染作業区域 清潔作業区域 高度清潔作業区域 準清潔作業区域



39 電気式回転釜



15 電気炊飯器



36 昇降式コンテナ消毒保管機



21 電気連続フライヤー



8 バスルー冷蔵庫



20 電気ケトル



23 スチームコンベクションオープン

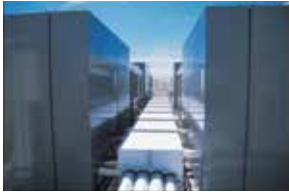


27 真空冷却機

電化厨房の3Cが厨房環境を変える

COOL(クール)

暑さ知らずの厨房は、気持ちよく調理に専念でき疲れも少なく、さらに空調や排気ダクトに係る設備費やランニングコストも軽減されるので、経営コストの面でも有利です。



CONTROL(コントロール)

電気調理機器は、制御性が良く操作も簡単なため勤に頼っていた火加減(温度管理)もツマミひとつで適確にコントロールできるため、調理のマニュアル化による省力化を実現します。



CLEAN(クリーン)

電化厨房は炎を燃やさないで煙やススが少なく、高温の油煙が拡散することがないので厨房内の空気が汚れにくく清潔な環境を保てます。さらに後片付けも軽減でき水道代の削減にもつながります。



HACCP(危害分析・重要管理点)概念とは

HACCP(ハセップ)方式とは、原料となった食物の育成・収穫から加工・製造、さらには人の口に入るまでの全工程において微生物危害・危険性を明確にし、その危害を制御する為の管理点や方法を確認し(HA:危害分析) 重点的に監視(CCP:重要管理点)および記録する方式で、特定のCCPで異常が発見された場合は、対策を講じたうえで検証(確認試験)を行います。この方式による現場においてもっとも重要となる衛生管理方法は、厨房内環境を含めた調理上の温度と時間による管理(T・T管理)です。また日常平易に行うための工夫(作業チェック表などの帳票類等)が、各施設におけるHACCP実施の鍵です。

ドライシステムについて

文部科学省では学校給食衛生管理基準の中で、ドライシステムについて、「導入するよう努めること」、またウェットシステムについては「ドライ運用を図る」ことを明記しています。

学校給食におけるドライシステムとは?

清掃後に乾きやすい床材や床構造、排水方式をとり入れた管理方法をいいます。
「調理作業」の際にドライ(低湿度)を維持する事が目的です。

ドライシステムはオトク!!

- 水の使用が少なくなり、水道代がオトク◎
- 水濡れ等による機械の故障が減り、修繕費がオトク。おまけに機器も長持ち◎
- 作業負担が軽減してオトク◎

手入れ方法は?

ドライシステムとはいえ床も水洗いをして、清潔に保つ必要があります。
清掃後に水切りワイパーやモップなどで水気を切り、早めに乾燥させることが大切です。

電化厨房がドライシステムをお手伝い

調理台やシンクの脚部は清掃しやすい構造。
ドロークック付きの回転釜は、釜底から直接排水溝へ流し、床を濡らさない。水返し付きシンクは、水こぼれを防ぐ。などドライシステムを構造からお手伝い。

導入から10年
作業環境改善に
大満足です!

オール電化の給食センターとして約10年経過しましたが、これまでに台風災害時の停電の際に学校給食を提供できなかったなどの影響はありませんでした。また、電化調理機器の故障取替もまだありません。使い始めの頃は、電化調理機器に少々戸惑いはありましたが、使用し慣れていくうちにコントロールしやすくなりました。なによりオール電化の給食センターは働く方の作業環境が断然良くなりました。(恩納村学校給食センター 調理担当 兼箇段全康)

恩納村立学校給食センター

- 住 所: 恩納村字恩納6251-2
- 建物 構造: 鉄筋コンクリート(中2階)
- 施設 面積: 2,300m²
- 建築 面積: 614.91m²
- 総 床 面積: 602.40m²
- 調理 能力: 1,400食/日(小中学校5校・幼稚園5園)



沖縄電力

【お問い合わせ】お客さま本部 ソリューション営業部

(098)877-2341