

常陸大宮市 学校給食センター



「安全安心な給食提供」と
「食育推進・災害対策」に配慮した
最新の学校給食調理施設が完成しました。



2月16日 晴天の中、竣工式が行われました



施設概要

- 建設地：常陸大宮市鷹巣 2699 番地の 2
- 総建築事業費：約 1,411,000 千円
- 構造：鉄骨造 2 階建
- 敷地面積：7,800 m²
- 建築面積：1,771.03 m²
- 延床面積：1F 1,644.87 m²
2F 332.26 m²
合計 1,977.13 m²
- 食数：2,500 食
- 熱源：蒸気・ガス・電気
- 調理：業務委託
- 炊飯：業務委託
- 献立：1 献立
(アレルギー対応調理 [除去食] を含む)



野菜類下処理室

野菜や果物を洗ったり、皮をむいたりする部屋。

和え物調理室

茹でた食材をサラダや和え物に調理。

荷受室

野菜類、肉・魚類、お米、食材別に専用の荷受室を設置。

前室

調理室へ入る前にエアシャワーや手洗消毒器で清潔に。

煮炊き調理室

カレーや汁物などを調理。

洗浄室

食器や食缶・コンテナなどを洗浄。

ノコ対策室

万が一に備えて、専用の洗浄室を設置。

コンテナ室

コンテナへの積み込みや洗浄後の消毒保管を行う専用室。

災害対策

揚物・焼物・蒸物調理室



連続フライヤーによる揚げ物やコンビオープンによる焼き物、蒸し物など加熱調理の専用室に災害対策回転釜を設置。平常時は、ソースやタレの加熱調理に使用します。

災害対策回転釜

震災などによってガスの供給が停止してしまった場合でも、プロパンガスボンベを繋いで煮炊き調理が可能。災害時にも炊き出し用煮炊釜として使用できます。



アレルギー対策

アレルギー対応調理室



除去食など食物アレルギー調理に対応する専用調理室を設置。調理から配布まで独立した部屋で行う事でコンタミネーションなどのリスクを予防し安全、確実に調理を行います。

システム調理台

左右の大型パーテーションでコンタミネーションを予防しながらコンパクトに調理作業ができる IH コンロ付きの調理台。収納式テーブルや引き出しも付いています。



ふっくら美味しいご飯も炊飯できる炊飯設備を導入。お米の貯米から洗米、浸漬、炊飯、蒸らし、反転ほぐし、釜洗浄まで、一連の炊飯作業を省力化



炊飯室

洗米されたお米は自動的に浸漬機へ。浸漬したお米の水切りから炊飯釜への充填、加水、炊飯、蒸らし、反転ほぐし、炊飯釜洗浄まで一連の炊飯作業を省力化して安全で美味しいご飯作りを実現します。