



# 富士見市 学校給食センター



ごあんない

 埼玉県富士見市

# みんなで給仕して、みんなで食べるか いただきます。

# ら、給食っておいしいんだよね、

教室から子供たちの明るい声が聞こえてきます。自分たちで準備から後片付けまでをする学校給食は、食事についての正しい理解と望ましい習慣を養うとともに、明るい社交性をはぐくむなど、学校生活をより豊かなものにします。

一日の食事に占める学校給食の割合はほんの一回ですが、学校給食センターでは成長期の子供たちに大切な栄養を特にバランスよく摂取できるよう、バラエティに富んだ献立づくりをしています。

調理は何よりも安全で衛生的でなければなりません。センターでは、調理、洗浄、保管等を最先端のシステム・設備機器を用い細心の注意を払って円滑に行っています。

食事は何よりもおいしくなければなりません。センターでは新鮮な材料を用い手づくりをモットーとして真心を込めた調理をしています。

未来を担う子供たちは、私たちのかけがえのない財産です。身体の成長はもちろん心も健全に発達してほしい。センターはこう考え、努力しています。



## ●施設概要

名称	富士見市 学校給食センター	調理棟	検収・下処理コーナー、調理コーナー、洗浄・発送コーナー、炊飯室、冷蔵庫、冷凍室、調味料庫、コンテナ消毒保管室等
所在地	埼玉県富士見市大字勝瀬506番地1	屋外施設	ボイラー、廃水処理施設、貯水槽、自転車置場、駐車場等
敷地面積	4,944㎡	構造	鉄骨造 1部2階建
建物延面積	3,018.34㎡	調理能力	最大12,000食
	1階本棟 2,276.40㎡	炊飯能力	7,000食
	2階本棟 622.48㎡	主な施設	管理棟 事務室、研修室、調理試験室、男女厚生室、更衣室、シャワールーム、湯沸室、トイレ等
	付属施設 119.46㎡	工期	平成2年7月23日～平成3年6月30日
		建設費総額	1,579,394千円(厨房設備工事費を含む)
		設計監理	株式会社大栄建築事務所
		建築工事	近藤建設株式会社
		厨房設備工事	株式会社中西製作所

# 快適な作業環境のなか、最新の設備を使ってつくられる多彩なメニュー、

## ドライシステム

当給食センターでは下処理室・調理室・洗浄室のすべてにフルドライシステムを採用しています。今まで主流であったウェット方式の調理場は、水と油で床面が汚れ、夏は暑く冬は寒い上、湿度が高く、衛生面、作業面からもけっして好ましい環境とはいえませんでした。植物、設備、厨房機器など総合的にとらえたドライシステムは、単に床をぬらさないだけでなく、充分な換気と空調によって、室内は四季を通じて適温適湿、明るく衛生的で快適な作業環境を生み出しています。さらに調理や洗浄を中心に可能な限りの自動化を図り、水やエネルギーの消費をおさえ、運営コストの低減をも同時に実現します。



## 下処理室

下処理室では野菜や果物の水洗い、皮むきのほか、食材の大まかな切截を行います。これらの作業に用いるシンクや水切台には、波返しや水切り機能を備えたドライシステム仕様を、さらに食材の運搬にも排水栓付きのカートを使用して、水をこぼさないように配慮しています。また調理クズをその場で処理できるように厨芥処理システムを設置するなど衛生面も万全です。

## 調理室

調理室では3種類の献立を同時に調理できるようにラインを構成するとともに、作業効率を考え、まずメニューにしたがって食材を切り整える等の加工を行う調理コーナー、フライや各種の焼物料理をつくる揚物・焼物コーナー、蒸物や炒物、蒸物を調理する加熱調理コーナーの3コーナーに分け、それぞれの機器を機能的なレイアウトで配置して、安全で働きやすい作業動線の確保に気を配っています。また各コーナーには、コンピューターを内蔵したスライサーやフライヤーをはじめ、さまざまな焼物料理を高速調理するロースター、煮炊物を自動的に攪拌しながら均一に調理する省力型のケトルなど最新鋭の機器を導入して、調理環境の充実を図っています。



## 炊飯室

給食に米飯が取り入れられてから、米飯給食は子供たちに喜ばれる献立のひとつになっています。この米飯給食を効率よく実施するために、洗米から炊飯、盛付け、さらに炊飯釜の洗浄までを完全自動化した炊飯システムを導入しています。また、白飯にとどまらず、炊き込みご飯や混ぜご飯、ちらし寿司などメニューの多様化を図り、より豊かな米飯給食をめざしています。

## 洗浄室

ひと口に洗浄といっても、学校給食の場合、食器やフォークなどの小物のほかに食缶やバット、さらにそれらを運搬するコンテナ等、多種類に及び、その数も膨大です。これらの洗浄を効率的に、しかも完全に洗浄するために、食器洗浄ライン、食缶洗浄ライン、コンテナ洗浄ラインに分離、それぞれに最新の省力自動洗浄システムを採用しています。このシステム洗浄は浸漬、洗浄、食器の整理や食缶、コンテナの水滴除去を自動化したもので、従来の作業と違い、床に水をこぼすこともなく、快適な作業環境を実現します。



# 子供たちのおいしい笑顔が見えてきそうです。



## 消毒保管室

子供たちが口にする食器や料理を盛り付ける食器類は完全に消毒され、使用時まで安全に保たなければなりません。消毒保管室では洗浄後の食器をコンテナに入れ、食器とコンテナを一緒に消毒するシステムを、そして食器類はカートに積み込んだまま消毒できるカートイン式を採用。清潔で安全な保管と同時に運搬の省力化を図っています。



## 調理試験室

調理試験室では栄養のバランスの摂れた、おいしい給食をめざして、栄養士と調理員が一体となって新しいメニューの開発に取り組んでいます。また安全な給食を提供するため、食材や食器等の検査も行います。

## 衛生管理システム

各室に厨房処理システムを設置。また準備室やトイレには足踏式手洗い器とアルコール消毒殺菌器を設置するなど、衛生の保持には万全を期しています。



## センターレイアウト図

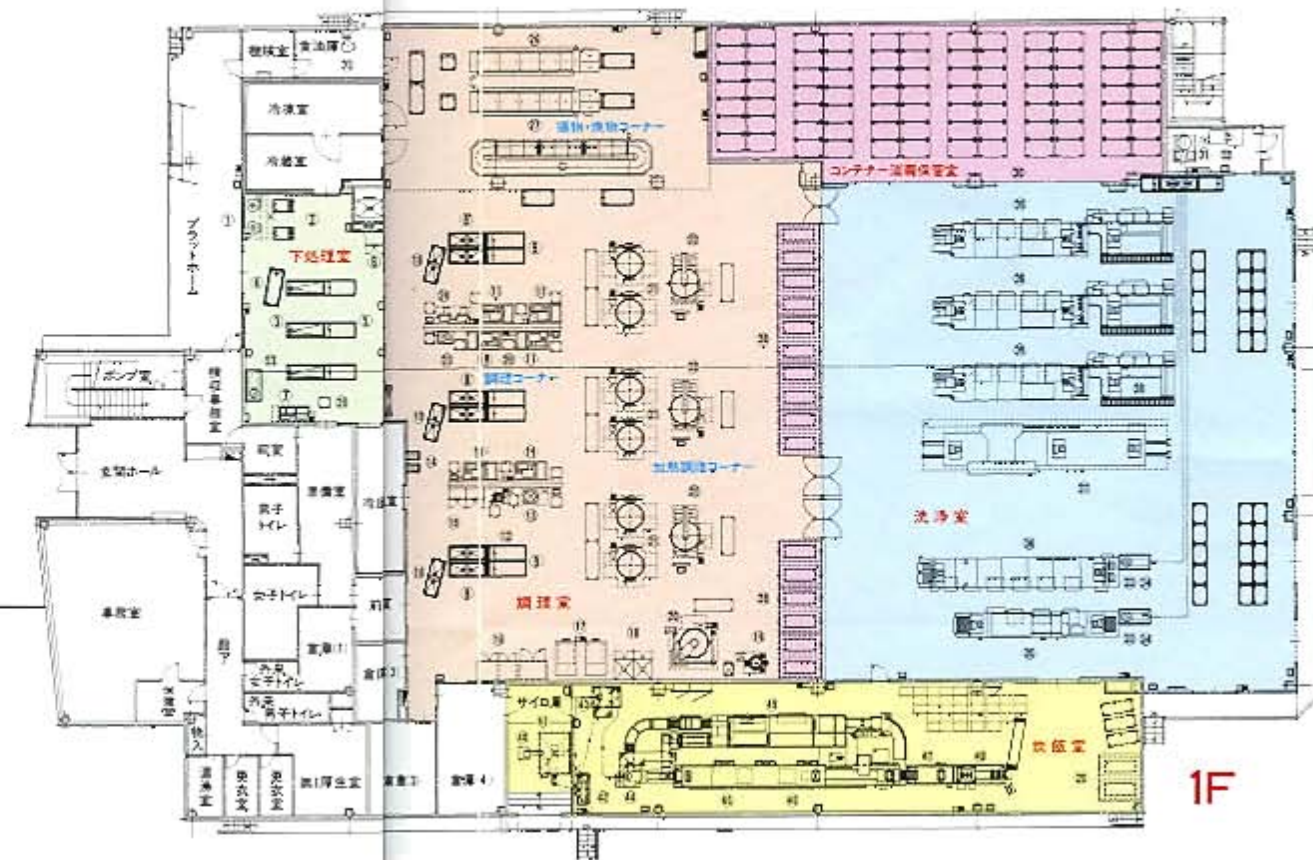


## 衛生コーナー

衛生コーナーには働く人たちが心身ともにリフレッシュできるように、厚生室やシャワールームを備えています。

## 研修室

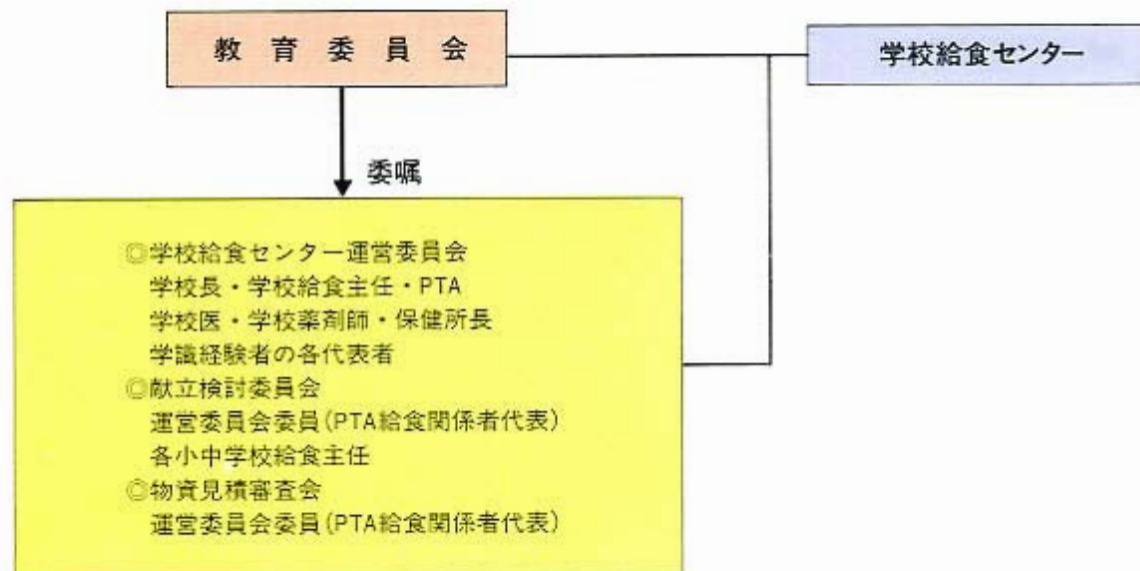
研修室は業務研修のほか、センター見学者の試食会場など多目的に使用されます。また、用途や人数により、スライディングウォールで2部屋として使用できます。



## ●設備概要

番号	品名	機能	数量
①	球根皮剥機	600kg/h	2
②	球根受台	1000×600×500mm	2
③	1槽シンク	1800×750×800mm	3
④	移動シンク	1800×750×800mm	1
⑤	水切台	1500×750×800mm	3
⑥	包丁・まな板殺菌庫	包丁30本 まな板8枚	1
⑦	剥卵機	3500個/h	1
⑧	2槽シンク	1800×750×800mm	6
⑨	水切台	1800×750×800mm	6
⑩	移動シンク	1800×750×800mm	3
⑪	マイコンスライサー	1000kg/h	6
⑫	カッターミキサー	25L/回	1
⑬	リンゴ切機	900個/h	1
⑭	高速度ミキサー	18L/回	2
⑮	包丁・まな板殺菌庫	包丁30本 まな板10枚	2
⑯	器具消毒保管庫	70cm専用(390×360×200mm)	1
⑰	真空冷却機	100～120kg/バッチ	2
⑱	蒸し器	ギョウザ180個(13分)	2
⑲	脱水機	24kg/回	1
⑳	レポル煮炊釜	800ℓ	1
㉑	蒸気回転釜	420ℓ	6
㉒	グランドケトル	1000ℓ	3
㉓	フードカッター	30kg/h	1
㉔	サイノ目切機	1000kg/h	2
㉕	食油濾過機	200ℓ/回	1
㉖	連続揚物機	コロッケ2700個	2
㉗	連続焼物機	ハンバーグ3000個	1
㉘	消毒保管庫	カート式	8
㉙	飯缶消毒保管庫	カート式	1
㉚	コンテナ消毒保管室	84台/回	1
㉛	調整タンク	1330×1000×1680mm	1
㉜	厨房処理機	200～350kg/h	1
㉝	デイスローザ		3
㉞	搬送ポンプ		3
㉟	超高压洗浄機	炊飯器100個 保温箱100個	1
㊱	食器類洗浄機	NAWシステム	1
㊲	コンテナ洗浄機	NAWシステム	1
㊳	スプーン類洗浄装置付浸漬装置	NAWシステム	3
㊴	食器類洗浄機	NAWシステム	3
㊵	昇米機	185×425×3950mm	1
㊶	米サイロ	2000kg	1
㊷	連続洗米機	720kg/h	1
㊸	浸漬送米機	820kg	1
㊹	オートライマー	135kg	1
㊺	連続炊飯機	70釜/h	1
㊻	立体蒸らし装置	8795×930×2300mm	1
㊼	連続反乾機	仕上シャワー付	1
㊽	飯缶盛付機	電子はかり仕様	1
㊾	炊飯釜・皿洗浄機	シャワースイング付	1

■ 運営・組織



富士見市 学校給食センター  
 〒354 埼玉県富士見市大字勝瀬506番地1  
 TEL(0492)52-2881・2883 FAX(0492)52-2884